



Mittagstisch

Sonntag, 14.12.25

à la carte

-

Montag, 15.12.25

Schweinerückensteak grüne Pfeffersauce | Pappardelle
13,90 €

-

Dienstag, 16.12.25

Rinderhüftsteak Wintergemüse | Kartoffelgratin | Jus
13,90 €

-

Mittwoch, 17.12.25

Putenrahmgeschnetzeltes | Champignons | Reis
13,90 €

-

Donnerstag, 18.12.25

Rinderragout | Waldpilzknöpfe | Karottengemüse
13,90 €

-

Freitag, 19.12.25

Tagesfisch in Eihülle gebraten | Sauce Remoulade
Kartoffelsalat | Salat
18,90 €

-

Sonntag, 21.12.25

à la carte

Sonntag, 14.12.25

à la carte

-

Montag, 15.12.25

Gemüse-Pappardelle
13,50 €

-

Dienstag, 16.12.25

Riesenerling Wintergemüse | Kartoffelgratin
13,50 €

-

Mittwoch, 17.12.25

Pilzrahmgeschnetzeltes | Reis | Blattsalat
13,90 €

-

Donnerstag, 18.12.25

Waldpilzknöpfe mit Bergkäse Champignons |
Karottengemüse
13,90 €

-

Sonntag, 21.12.25

à la carte

Montag, 22. Dezember: ganztägig geöffnet.

Dienstag, 23. Dezember: bis 17:00 Uhr geöffnet.

Mittwoch, 24. Dezember: geschlossen.

Donnerstag und Freitag, 25. & 26. Dezember: bis 17:00 Uhr geöffnet – wir sind jedoch bereits ausgebucht.

Dienstag, 30. Dezember: Jahresabschluss.

Genussmomente mit einem 4-Gang-Menü, Feuerwerk und passenden „Knallertropfen“ – 148,00 €.

Beginn: 18:30 Uhr.

Vom 31. Dezember 2025 bis 5. Januar 2026 gönnen wir uns eine kleine Betriebsruhe.

Ab dem 6. Januar 2026 sind wir wieder für Sie da und freuen uns, erneut Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, eine friedvollere Welt sowie einen guten Start in ein gesundes und glückliches neues Jahr.

Ihre Familie Kasprzyk & das Steinalde-Team

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Gemüse-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)	9,00 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
...mit gebratenen Maultaschenscheiben	15,00 €
...mit Schweinerücken Kräuterbutter	16,50 €
...mit gebratener Hähnchenbrust	17,00 €

Hauptgang

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,80 €
Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,00 €
Kartoffelkühle Kürbisragout (vegetarisch)	19,80 €
Kräuterseitlinge à la Creme Spinatknödel (vegetarisch)	24,80 €
Lachssteak Tagliatelle & Babyspinat	29,80 €
<i>Weingut Hans-Peter Wöhrwag Untertürkheim Riesling „Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken 0,1 5,00 € 0,2 9,50 €</i>	
Paniertes Schnitzel vom Landschwein Pommes frites	18,90 €
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben Röstzwiebeln Kartoffelpüree	27,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,50 €
<i>Weingut Aldinger, Fellbach Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken 0,1 6,20 € 0,2 10,50 €</i>	

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout Birne & Preiselbeeren Spinatknödel	29,80 €
--	---------

Dessert

Quitten-Panna Cotta	8,90 €
Spekulatiusparfait mit Bratapfel weiße Schokolade	8,90 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Gemüse-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)	9,00 €

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Ackersalat Preiselbeeren Croûtons	9,80 €

Hauptgang

Waldpilzknöpfe Krause Glucke Preiselbeeren & Belperknolle (vegetarisch)	26,80 €
Chitarra – Nudeln Babyspinat & weißer Trüffel	29,00 €
Gebratene Seezunge Chitarra – Nudeln Babyspinat	36,00 €
<i>Weingut Maier, Schwaikheim 2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken 0,1 5,00 € 0,2 9,50 €</i>	
„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
„Cordon bleu Deluxe“, mit Trüffelpüree & Trüffelschinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken Kerbelwurzelpüree	37,80 €
Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelscheiben Röstzwiebeln Kartoffelpüree	27,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,50 €
Rinderfilet vom heimischen Weiderind Café de Paris-Sauce	
Macairekartoffeln wilder Broccoli	36,80 €
<i>Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC, trocken 0,1 6,20 € 0,2 10,50 €</i>	

Feines von der Freilandgans

Brust & Keule Apfel Preiselbeeren glasierte Maronen Rotkraut Semmel- & Kartoffelknödel	45,80 €
--	---------

Freilandente

Brust & Keule Apfel Preiselbeeren glasierte Maronen Rotkraut Semmel- & Kartoffelknödel	32,00 €
--	---------

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout Birne & Preiselbeeren Waldpilzknöpfe	29,80 €
--	---------

Dessert

Quitten-Panna Cotta	8,90 €
Spekulatiusparfait mit Bratapfel weiße Schokolade	10,50 €



Chef`s Menü

M-Menü ab 26.11.2025

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise mit Matthias K. und seinen außergewöhnlichen Kreationen.

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Gemüse-Cappuccino

Weingut Maier, Schwaikheim

2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken

Hirschrücken | Petersilienwürzel | Preiselbeeren |
Waldpilzknöpfe

Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC., trocken

Vegetarisch

Waldpilzknöpfe | Krause Glucke | Preiselbeeren &
Belperknolle

Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC., trocken

Spekulatiusparfait mit Bratapfel | weiße Schokolade

2023 Weingut Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

„Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

Menü 38,00 € / vegetarisch 35,00 €

3er Weinbegleitung 36,00 €

inklusivepreis

Entenleber | Räucheraal

Apfel | Calvados | Brioche

Weinmanufaktur Untertürkheim e.G.

2022 Sauvignon blanc, Q.b.A. trocken

Dreierlei vom Kalb | Dim Sum

Haselnuss | Spinat | Alba Trüffel

Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim

2022 Riesling „Mineral“, VDP. ERSTE LAGE trocken

Schwarzwaldsaibling

Kaviar | Wirsing | Chablis

Weingut Maier, Schwaikheim

2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken

Zweierlei von der Mieral Ente

Kürbis | Pflaume | Maggia Pfeffer | Verjus

Weingut Albrecht Schwegler, Korb

2018 „Beryll“ Grande Cuvée

Banane

Schokolade | Schwarzwald-Miso | Zitrusfrüchte

Weingut Graf von Neipperg, Schwaigern, Württemberg

2022 „Schlossberg“ Muskateller Auslese, VDP. GROSSE LAGE

Menüpreise

3-Gang Menü 65 € | 4-Gang Menü 82 € | 5-Gang Menü 92 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang

3-er 36 € | 4-er 43 € | 5-er 52 €

**Bitte vorab reservieren - auf Vorbestellung können wir Ihnen
auch ein vegetarisches Menü zubereiten.**

RESTAURANT STEINHALDE



Vorschau

Genussmomente im November

Portion Freilandgans

Brust & Keule | Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen
| Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel
45,80 €

Menu

Zum Einstimmen unser Hauscocktail mit
Sekt „Impuls“ Weißburgunder Blanc de blanc brut
mit Quitte 0,1 l | 8,90 €

Kraftsuppe von der Freilandgans
Klößchen & Wurzelgemüse

*2019 Chardonnay, Reserve Q.b.A., dry,
Albrecht Schwegler Winery, Korb 0.1 l*

Ackersalat | Preiselbeeren | Croûtons
*2023 Riesling Eisquell Q.b.A., dry,
Battenfeld Winery Spanier 0.1 l*

Feines von der Freilandgans
Brust & Keule
Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen | Rotkraut |
Semmel- & Kartoffelknödel
*2023 Aldinger Winery, Fellbach
Pinot Noir "Untertürkheimer Gips", VDP.ERSTE LAGE dry 0.1 l*

Tarte mit Dörrbirne
Schokoladensorbet & Schokoladenschaum
*2023 Zeter Winery, Neustadt-Haardt, Palatinate
"Sweatheart", Sauvignon Blanc QbA 5cl*

3 Gang 60,00 € / 4 Gang 68,00 €

dazu empfehlen wir eine entsprechende Weinbegleitung
0,1 l p. Gang
3-er 36 € | 4-er 43 €

Bitte um rechtzeitige Vorreservierung!

Vorschau

Genussmomente im November (englisch version)

Portion of free-range goose

Breast & leg | Apple | Cranberries | Glazed chestnuts
| Red cabbage | Bread & potato dumplings
€ 45.80

Menu

To start, our house cocktail with
Sparkling wine "Impuls" Pinot Blanc de Blanc Brut
with blueberry liqueur 0.1 l | € 8.90

Free-range goose broth Dumplings & root vegetables
*2019 Chardonnay, Reserve Q.b.A., dry,
Albrecht Schwegler Winery, Korb 0.1 l*

Lamb's lettuce | Cranberries | Croutons
*2023 Riesling Eisquell Q.b.A., dry,
Battenfeld Winery Spanier 0.1 l*

Free-range goose dishes Breast & leg
Apple | Cranberries | Glazed chestnuts | Red cabbage |
Bread and Potato Dumplings
*2023 Aldinger Winery, Fellbach
Pinot Noir "Untertürkheimer Gips", VDP.ERSTE LAGE dry 0.1 l*

Quince Panna Cotta
*2023 Zeter Winery, Neustadt-Haardt, Palatinate
"Sweatheart", Sauvignon Blanc QbA 5cl*

3 courses € 60.00 / 4 courses € 68.00

*We recommend a suitable wine pairing (0.1 l per course)
3 courses €36.00 | 4 courses €43.00*

Prices include all ingredients



Vorschau

Di, 30.12.2025 – 18.30 Uhr Jahresausklang

Zum Jahres-Finale am 30.12.2025 – 18.30 Uhr möchten wir Ihnen mit einem 4-Gang-Menü Feuerwerk aus unserer Küche und entsprechenden Knallertropfen präsentiert von Marco Talarico von Daniel's Weine einen unvergesslichen Abend bereiten.

Amuse Bouche

Pochiertes Ei | Winterspinat | Kartoffelschaum

Lachs | Buchweizen | Meerrettich | Kaviar | eingelegtes Gemüse

Kalbsfilet im Brotmantel | Schwarzwurzpüree | wilder Broccoli

Zitrone | weiße Schokolade | Pistazie | Mandel

148,00 € pro Person

inkl. Apero, Weinbegleitung oder alkoholfreie Begleitung, Wasser

Inklusivpreise

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung vorab!
Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

Anmeldung direkt bei uns im Restaurant Steinhalde
Tel. 0711 532305 | info@restaurant-steinhalde.de

Wir freuen uns auf ihre Reservierung!
Änderungen vorbehalten

*Liebe Gäste, bei Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen.
Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung bringen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne an den Tisch.
Gewisse Speisen erhalten sie auch als kleinere Portion. abzüglich 1 €
Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten*