

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 21.12.25

à la carte

Montag, 22.12.25

Schmorbraten vom Weiderind | Trollingerjus |

Rotkraut | Semmelknödel

13,90 €

Heute ganztägig geöffnet.

Küchenzeiten 11:30 bis 13:45 Uhr 17:30 bis 20:45 Uhr

Nachmittagskaffee ab 14:00 Uhr

Dienstag, 23.12.25

Gebratene Hähnchenbrust | Gemüsenudeln

13,90 €

Ab 17:00 Uhr geschlossen

Mittwoch, 24.12.25 Heiligabend

haben wir geschlossen!

Donnerstag, 25.12.25 1. Weihnachtsfeiertag

Frohe Weihnachten!

Freitag, 26.12.25 2. Weihnachtsfeiertag

Frohe Weihnachten!

Sonntag, 28.12.25

Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten

Montag, 29.12.25

Cordon Bleu vom Landschweinrücken gefüllt mit gekochtem
Schinken und Käse Pommes frites | Blattsalat

13,90 €

Dienstag, 30.12.25

Gaisburger Marsch klassisch mit Rindfleisch
13,90 €

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 21.12.25

à la carte

Montag, 22.12.25

Rotkraut | Semmelknödel

13,80 €

Heute ganztägig geöffnet.

Küchenzeiten 11:30 bis 13:45 Uhr 17:30 bis 20:45 Uhr

Nachmittagskaffee ab 14:00 Uhr

Dienstag, 23.12.25

Rotkraut | Semmelknödel

13,80 €

Ab 17:00 Uhr geschlossen

Mittwoch, 24.12.25 Heiligabend

haben wir geschlossen!

Donnerstag, 25.12.25 1. Weihnachtsfeiertag

Frohe Weihnachten!

Freitag, 26.12.25 2. Weihnachtsfeiertag

Frohe Weihnachten!

Sonntag, 28.12.25

Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten

Montag, 29.12.25

Kimchiküchle | Gemüsenudeln

13,80 €

Dienstag, 30.12.25

Kimchiküchle | Gemüsenudeln

13,80 €

Liebe Freunde des Hauses

Weihnachten ist die Zeit des Miteinanders und der Wertschätzung. Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten.

Zeit zur Entspannung & Besinnung auf die wichtigen Dinge.

Wir bedanken uns für die vielen schönen Momente, die wir als Gastgeber mit Ihnen erleben durften und freuen uns Sie nach einer kleinen Pause wieder begrüßen zu dürfen. Kommen Sie gut in das neue Jahr. Bleiben Sie gesund!

Am 29. & 30. 12.25 haben wir am Abend geschlossen

31.12.25-05.01.26 ist unser Haus geschlossen!

Für 2025 sind wieder diverse Highlights geplant

Herzlichen Dank – genießen Sie die Feiertage!

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle

Gemüse-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten
...mit gebratenen Maultaschenscheiben
...mit Schweinerücken | Kräuterbutter
...mit gebratener Hähnchenbrust

Hauptgang

Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln (vegetarisch) 15,80 €

Geschmelzte Maultaschen | Zwiebeln | Speck | Kartoffelsalat 17,00 €

Kartoffelküchle | Kürbisragout (vegetarisch) 19,80 €

Kräuterseitlinge à la Creme | Spinatknödel (vegetarisch) 24,80 €

Lachssteak | Tagliatelle & Babyspinat

*Weingut Hans-Peter Wöhrwag Untertürkheim Riesling „Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,50 €*

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

Weingut Aldinger, Fellbach

*Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €*

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

Gemüse-Cappuccino (vegetarisch/vegan möglich)

Vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten 6,20 €

Ackersalat | Preiselbeeren | Croûtons 9,80 €

Hauptgang

Waldpilzknöpfle | Krause Glucke | Preiselbeeren & Belperknolle (vegetarisch) 26,80 €

Chitarra – Nudeln | Babyspinat & weißer Trüffel 29,00 €

Gebratene Seezunge | Chitarra – Nudeln | Babyspinat
Weingut Maier, Schwaikheim

2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken 0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,50 €

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert | Pommes frites 27,50 €

„Cordon bleu Deluxe“, mit Trüffelkäse & 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

*Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC., trocken 0,1 l 6,20 €
0,2 l 10,50 €*

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 | Waldpilzknöpfle

29,80 €

Dessert

Quitten-Panna Cotta

8,90 €

Spekulatiusparfait mit Bratapfel | weiße Schokolade

10,50 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef's Menü

Gemüse-Cappuccino
Weingut Maier, Schwaikheim
2023 Grauburgunder „vom Stein“, Q.b.A. trocken

Hirschrücken | Petersilienwürzel | Preiselbeeren |
Waldpilzknöpfle

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

Vegetarisch

Waldpilzknöpfle | 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 €

inklusive Preis

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

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

RESTAURANT STEINHALDE



Events Vorschau

Spitzenweine aus Österreich

Sa., 20. Juni | 18:30 Uhr

Weingut Allram / Kamptal präsentiert mit Leidenschaft charakterstarke Weine begleitet mit einem 5-Gang Menü von Matthias Kasprzyk

149,00 € inkl. Wein & Wasser

Rhône-Genuss auf höchstem Niveau

Do., 19. November | 18:30 Uhr

Chateau Saint Cosme fängt den Zauber der Rhône in jeder Flasche ein begleitet mit einem 5-Gang Menü Zauber von Matthias Kasprzyk

169,00 € inkl. Wein & Wasser