

# 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 €

**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!

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

# 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



## 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

*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*