



Mittagstisch

Sonntag, 11.01.26

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

-

Montag, 12.01.2026

Saitenwürstle | Linsen | Spätzle
13,90 €

-

Dienstag, 13.01.2026

Hähnchengeschnetzeltes Nudeln á la Crème | Champignons
13,90 €

-

Mittwoch, 14.01.26

Kalbsrahmbraten | Broccoli | Kartoffelgratin
13,90 €

-

Donnerstag, 15.01.2026

Paniertes Schweineschnitzel | Kartoffel-Kohlrabigemüse
13,90 €

-

Freitag, 16.01.2026

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

-

Sonntag, 18.01.26

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

Sonntag, 11.01.26

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

-

Montag, 12.01.2026

Linsen | Wurzelgemüse | Spätzle
13,50 €

-

Dienstag, 13.01.2026

Nudeln | Champignons á la Crème | Blattsalate
13,50 €

-

Mittwoch, 14.01.26

Zucchini-Kartoffelgratin
13,50 €

-

Donnerstag, 15.01.2026

Hirseküchle | Kartoffel-Kohlrabigemüse
13,50 €

-

Sonntag, 18.01.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Petersilienwurzelcremesuppe Weißbrotdcroûtons (vegan möglich)	9,50 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons	9,80 €
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 €

Es muss nicht immer Fleisch sein

Auberginen-Cordon Bleu Gemüsenudeln	21,80 €
Safranrisotto Kräuterschaum wilder Broccoli (vegan möglich)	24,80 €
Semmelknödel Waldpilze à la Crème	19,80 €

Fisch

Heilbutt Safranrisotto Kräuterschaum wilder Broccoli	37,80 €
Weingut Aldinger, Fellbach	
Chardonnay „Gipskeuper“, VDP.ERSTE LAGE trocken	
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €	

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

Kalbsbäckle Lembergerjus Waffelkartoffeln wilder Broccoli	27,80 €
---	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,80 €
--	---------

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 Spätzle	29,80 €
---	---------

Dessert

Spekulatiuseis Glühweinkirschen	9,80 €
Apfel Mandel Preiselbeeren	9,80 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Petersilienwurzelcremesuppe Weißbrotdcroûtons (vegan möglich)	9,50 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons	9,80 €
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 €

Es muss nicht immer Fleisch sein

Auberginen-Cordon Bleu Gemüsenudeln	21,80 €
Safranrisotto Kräuterschaum wilder Broccoli (vegan möglich)	24,80 €
Semmelknödel Waldpilze à la Crème	19,80 €

Fisch

Heilbutt Safranrisotto Kräuterschaum wilder Broccoli	37,80 €
Weingut Aldinger, Fellbach	
Chardonnay „Gipskeuper“, VDP.ERSTE LAGE trocken	
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €	

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

Kalbsbäckle Lembergerjus Waffelkartoffeln wilder Broccoli	27,80 €
---	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,80 €
--	---------

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 Spätzle	29,80 €
---	---------

Dessert

Spekulatiuseis Glühweinkirschen	9,80 €
Apfel Mandel Preiselbeeren	9,80 €
Kuchen im Tagesangebot	



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