

RESTAURANT STEINHALDE



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

Mittagstisch - vegetarisch

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 Weißbrotcroûtons (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 6,20 € 0,2 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	32,80 €
Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	

Weingut Aldinger, Fellbach	
----------------------------	--

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

Aus dem schwäbischen Wald

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

Dessert

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

À la carte – Abend

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Petersilienwurzelcremesuppe Weißbrotcroûtons (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 6,20 € 0,2 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	32,80 €
Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	

Weingut Aldinger, Fellbach	
----------------------------	--

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

Aus dem schwäbischen Wald

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

Dessert

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

RESTAURANT STEINHALDE



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 |
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

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