

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 18.01.26

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

Montag, 19.01.2026

Gaisburger Marsch „klassisch“ mit Rindfleisch

Dienstag, 20.01.2026

Geschmorter Schweinehals | Semmelknödel | Rotkraut

Mittwoch, 21.01.26

Schweinerückensteak | gefüllte Teigtaschen mit Auberginenragout

Donnerstag, 22.01.2026

Königsberger Klopse | Kapern-Rieslingsauce | Reis

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 11.01.26

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

Montag, 19.01.2026

Gaisburger Marsch | Wurzelgemüse | Spätzle

Dienstag, 20.01.2026

Semmelknödel | Champignons à la Crème

Mittwoch, 21.01.26

Gefüllte Teigtaschen mit Auberginenragout | Kräutersauce

Donnerstag, 22.01.2026

Kürbisknödel | Kapern-Rieslingsauce | Reis

**Montag - Donnerstag Tagesgericht 13,90 €
mit Tagesvorspeise 18,90 €**

Freitag, 23.01.2026

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

Sonntag, 25.01.26

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

Sonntag, 25.01.26

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 Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,80 €
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

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

À la carte – Abend

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,20 €
Gemüsecremesuppe Weißbrotcroûtons (vegetarisch)	9,50 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons	9,80 €
(vegetarisch/vegan möglich)	
Ziegenkäse Creme Brûlée Peperoncini Ananas Bittersalate	13,80 €

Hauptgang

Semmelknödel Kräuterseitlinge à la Crème (vegetarisch)	19,80 €
Urkarottenküchle Birnen Beurre blanc Mangold Dauphinkartoffeln	24,00 €
Eismeerforellenfilet Mangold Birnen Beurre blanc Dauphinkartoffeln	32,00 €

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

Tafelspitz Meerrettichsauce Marktgemüse Kartoffeln	24,80 €
--	---------

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

Rinderfilet vom heimischen Weiderind Rotweinjus Dauphinkartoffeln wilder Broccoli	36,80 €
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 Semmelknödel Flower Sprouts	29,80 €
---	---------

Dessert

Spekulatiuseis Glühweinkirschen	9,80 €
Apfel Pavé Mandel Vanilleeis Vahlronaschokolade	10,50 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef's Menü

M-Menü ab 26.11.2025

Ziegenkäse Creme Brûlée
Peperoncini | Ananas | Bittersalate
Weingut Hans-Peter Wöhrwag Untertürkheim Riesling
„Mineral“ VDP.ERSTE LAGE trocken

Würfel vom heimischen Weiderind
Café de Paris Sauce
Marktgemüse & Macairekartoffeln
Weingut Angerer, Kremstal 2020 Zweigelt „Ried Sand“, DAC., trocken

Vegetarisch

Urkarottenküchle
Birnen Beurre blanc | Mangold | Dauphinkartoffeln
Weingut Aldinger, Fellbach
Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken

Apfel Pavé | Mandel | Vanilleeis | Vahlronaschokolade
2023 Weingut Zeter, Neustadt-Haardt,Pfalz
„Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

Menü 38,00 € / vegetarisch 36,00 €

3-er Weinbegleitung / 0,1l 30,00 €

inklusive Preis

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

ab 03.Februar bis 02. April 2026
immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Menü folgt

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



Events Vorschau

„Valentinstag“

Sa., 14. Februar | 18:30 Uhr

Aperitif Empfehlung des Hauses
Sekt „Impuls“ Weißburgunder Blanc de blanc brut 0,1l
& Sauerkirschlikör 8,90 €

„Liaison“ - ein kleiner Küchengruß

Herzklopfen

Thunfisch

Pistazie | Daikon | Grapefruit | Ponzu

Spitzkohl

Kartoffel | Traube | Wirsing

Zweierlei vom Kalb

Wilder Broccoli | Kartoffel | Portwein | Verjus

Süße Leidenschaft

Matcha | Zitrone | Ingwer | Vanille

3-Gang Menü 65 € | 4-Gang Menü 82 €
Weinbegleitung 0,1 l p. Gang 3-er 36 € | 4-er 43 €

Events Vorschau

Summerwine-Highlight

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