

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 25.01.26

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

-

Montag, 26.01.2026

Spaghetti & Hackfleisch- Bolognese

-

Dienstag, 27.01.2026

Puten-Cordon Bleu | Schwarzwurzel-Kartoffelgemüse

-

Mittwoch, 28.01.2026

Schweinegeschnetzeltes | Spätzle | Broccoli

-

Donnerstag, 29.01.2026

Rinderhüftsteak | Marktgemüse | Kräuterkartoffelstampf

Sonntag, 25.01.26

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

-

Montag, 26.01.2026

Spaghetti & Gemüse-Bolognese

-

Dienstag, 27.01.2026

Kimchi-Fenchelbratling | Schwarzwurzel-Kartoffelgemüse

-

Mittwoch, 28.01.2026

Käsespätzle | Röstzwiebeln

-

Donnerstag, 29.01.2026

Geschmorte Egerlinge | Marktgemüse | Kräuterkartoffelstampf

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

Freitag, 30.01.2026

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

-

Sonntag, 01.02.26

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

Sonntag, 01.02.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Tom Kha Gai Fenchel-Kimchi	7,50 €

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

Kürbisknödel Waldpilze à la crème (vegetarisch)	20,80 €
Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,80 €

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

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

Rieslingnudeln Wildlachs Brokkoli	24,80 €
---------------------------------------	---------

Weingut Aldinger, Fellbach

Chardonnay „Gipskeuper“, VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
---	---------

Schwäbischer Rahmsauerbraten Spätzle	24,80 €
--	---------

„Cordon bleu“, mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken Pommes Frites	27,50 €
---	---------

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

Weingut Hans Peter Wöhrwag

Merlot „Untertürkheimer Herzogenberg“, VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €

Dessert

Mascarponecreme Gewürzkirschen Walnusseis	9,80 €
Zitrone Mandel Pistazie	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot	
------------------------	--

À la carte – Abend

Suppen

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

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons (vegetarisch/vegan möglich)	9,80 €
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 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 Trüffelpilze & 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 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout Birne & Preiselbeeren Semmelknödel Flower Sprouts	29,80 €
---	---------

Dessert

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



Chef`s Menü

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
„Sweetheart“, Sauvignon blanc QbA*

Menü 38,00 € / vegetarisch 36,00 €

3-er Weinbegleitung / 0,1l 30,00 €

inklusivepreis

M-Menü ab 03.02.2026

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

Gelbflossenmakrele
Gurke | Wasabi | Wakame | Schwarzer Reis
*2021 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling VDP.ERSTE.LAGE trocken,
Weingut von Winning, Pfalz

Loup de Mer
Pistazie | Zitrusfrüchte
*2023 Val Joanis Rosé A.O.P., Chateau Val Joanis, Luberon, Südfrankreich

Entenlebermaultasche
Spitzkohl | Speck | Schalotte | Nussbutter
*2018 Grauburgunder TOSCA D.A.C. trocken, Weingut Zweytick,
Südsteiermark, Österreich

Kalbsfilet „Rumohr“
Sellerie | Trüffel | Madeira
*2024 Merlot VDP.GUTSWEIN trocken, Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

Matcha
Zitrone | Ingwer | Vanille
2024 Sauvignon Blanc Sweetheart, Weingut O.Zeter, Pfalz

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.**



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