

# 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

## Mittagstisch - vegetarisch

### 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

Tom Kha Gai | Fenchel-Kimchi

### Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons  
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten  
...mit gebratenen Maultaschenscheiben  
...mit Schweinerücken | Kräuterbutter  
...mit gebratener Hähnchenbrust

### Hauptgang

Kürbisknödel | Waldpilze à la crème (vegetarisch)  
Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln (vegetarisch)

*Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

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

Rieslingnudeln | Wildlachs | Brokkoli  
*Weingut Aldinger, Fellbach*  
Chardonnay „Gipskeuper“, VDP.ERSTE LAGE trocken  
0,1 | 6,20 € 0,2 | 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  
*Weingut Hans Peter Wöhrwag*  
Merlot „Untertürkheimer Herzogenberg“, VDP.ERSTE LAGE trocken  
0,1 | 6,20 € 0,2 | 10,50 €

### Dessert

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

Kuchen im Tagesangebot 9,80 €

## À la carte – Abend

### Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle

Gemüsecremesuppe | Weißbrotcroûtons (vegetarisch)

### Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten  
Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons  
(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  
*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

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

# RESTAURANT STEINHALDE



## Chef's Menü

Ziegenkäse Creme Brûlée  
Peperoncini | Ananas | Bittersalat  
*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 €

inklusivpreis

## 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 Zwey tick, Südsteiermark, Österreich*  
\*\*\*

*Kalbsfilet „Rumohr“  
Sellerie | Trüffel | Madairia  
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.**

# 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*