



## Mittagstisch

### **Sonntag, 01.02.26**

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

-

### **Montag, 02.02.2026**

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Wintergemüse | Schwenkkartoffeln

-

### **Dienstag, 03.02.2026**

Puten-Piccata in Käse-Eihülle gebraten | Tomatenspaghetti

-

### **Mittwoch, 04.02.2026**

Gekochte Ochsenbrust | Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln

-

### **Donnerstag, 05.02.2026**

Krautwickel | Kartoffelpüree

### **Sonntag, 01.02.26**

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

-

### **Montag, 02.02.2026**

Gemüseküchle | Wintergemüse | Schwenkkartoffeln

-

### **Dienstag, 03.02.2026**

Zucchini- Piccata in Käse-Eihülle gebraten Tomatenspaghetti

-

### **Mittwoch, 04.02.2026**

Rote Beete Maultaschen | Kräutersauce mit Meerrettich

-

### **Donnerstag, 05.02.2026**

Feine Nudeln | Blattspinat | Steinchampignons

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

### **Freitag, 06.02.2026**

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

-

### **Sonntag, 08.02.26**

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

### **Sonntag, 08.02.26**

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, Neustad-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 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