

RESTAURANT STEINHALDE



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

Mittagstisch - vegetarisch

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

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

24,80 €

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 €

9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

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

16,50 €

17,00 €

13,80 €

6,20 €

9,80 €

13,80 €

19,80 €

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

Spekulatiusseis | Glühweinkirschen

Apfel Pavé | Mandel | Vanilleeis | Vahlronaschokolade

9,80 €

10,50 €

RESTAURANT STEINHALDE



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 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

Menü 38,00 € / vegetarisch 36,00 €

3-er Weinbegleitung / 0,1l 30,00 €

inklusive Preis

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