

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 08.02.26

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

Montag, 09.02.2026

Medaillon vom Landschwein | Spätzle

Dienstag, 10.02.2026

Lasagne | Bolognese

Mittwoch, 11.02.2026

Schweinerückensteak „Madagaskar“ | Pfeffersauce | Kroketten | Rosenkohl

Donnerstag, 12.02.2026

Saftgulasch vom Weiderind | Kräuter-Gnocchi | Champignons

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 08.02.26

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

Montag, 09.02.2026

Gebackener Blumenkohl Petersilienkartoffeln | Kräuterdip

Dienstag, 10.02.2026

Gemüse- Lasagne

Mittwoch, 11.02.2026

Paniertes Sellerieschnitzel | Kroketten | Rosenkohl

Donnerstag, 12.02.2026

Kräuter-Gnocchi | Bergkäse | Champignons

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

Freitag, 13.02.2026

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

Sonntag, 15.02.26

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

Sonntag, 15.02.26

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 | Madaira
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