

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 15.02.2026

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

Rosenmontag, 16.02.2026

Filetspitzen vom Landschwein „Stroganoff“ Essiggurke | Rote Beete | Spätzle

Faschingsdienstag, 17.02.2026

Leberknödel Zwiebelschmelze | Rieslingkraut | Kartoffelpürrre

Aschermittwoch, 18.02.2026

Krustenbraten vom Durocschwein Wirsing | Kartoffeln

Donnerstag, 19.02.2026

Paprikahähnchenkeule | Zitronen-Cous-Cous | Wurzelgemüse | Kräuterdip

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 15.02.2026

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

Rosenmontag, 16.02.2026

Steinchampignons | „Stroganoff“ Essiggurke | Rote Beete | Spätzle

Faschingsdienstag, 17.02.2026

Flädle & Blumenkohl à la Crème

Aschermittwoch, 18.02.2026

Kartoffelküchle & Wirsinggemüse

Donnerstag, 19.02.2026

Quinoastrudel | Zitronen-Cous-Cous | Wurzelgemüse | Kräuterdip

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

Freitag, 20.02.2026

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

Sonntag, 22.02.26

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

Sonntag, 22.02.26

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

20,80 €

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

Rostbraten vom heimischen Weiderind |

Rotweinzwiebeln | Röstzwiebeln | Spätzle

Weingut Hans Peter Wöhrgaw

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

Dessert

Mascarponecreme | Gewürzkirschen | Walnusseis

9,80 €

Zitrone | Mandel | Pistazie

9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle

Gemüse-Cappuccino (vegetarisch)

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Marinierter Rohkost- & Blattsalate | Hausdressing
Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons
(vegetarisch/vegan möglich)
Rindertatar | Essiggemüse | Focaccia

15,00 €

16,50 €

17,00 €

Hauptgang

Risotto | Waldpilze | Kräuterschaum (vegetarisch)

Urkarottenküchle | Marktgemüse | Kräuterschaum | Kartoffelpüree

Weißer Heilbutt | Marktgemüse | Kräuterschaum | Tagliatelle

Weingut Aldinger, Fellbach

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

Rindertatar | Essiggemüse | Focaccia

Geschmortes Kalbsbäckle | Lembergerjus | Marktgemüse | Spätzle

Kalbsleber „Berliner Art“ | Apfel | Zwiebeln | Kartoffelpüree

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert | Pommes frites

Rostbraten vom heimischen Weiderind |

Rotweinzwiebeln | Röstzwiebeln | Spätzle

Rostbraten vom heimischen Weiderind |

Rotweinjus | Macairekartoffeln | wilder Broccoli

Ravioli von der Ochsenbacke | wilder Broccoli | Belperknolle

Weingut Aldinger, Fellbach

Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken

0,1 | 6,20 € 0,2 | 10,50 €

Dessert

Apfelstrudel | Vanilleeis

Zitrone | Mandel | Pistazie

Zerlei von der Valrhonaschokolade | Cassissorbet

8,90 €

9,80 €

9,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef's Menü

Gemüse-Cappuccino
Weingut Aldinger, Fellbach
2022 Chardonnay „Gipskeuper“, VDP.ERSTE LAGE trocken

Ravioli von der Ochsenbacke
wilder Broccoli | Belperknolle

Vegetarisch

Risotto | Waldpilze
Kräuterschaum

Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Untertürkheim
2023 Merlot „Untertürkheimer Herzognberg“,
VDP.ERSTE LAGE trocken

Zitrone | Mandel | Pistazie

3 Gang Menü 38,00 € / vegetarisch 36,00 €
3-er Weinbegleitung 26,00 €

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

Entenlebermaulatasche
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