



Mittagstisch

Sonntag, 15.02.26

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 | Kartoffelpüree

-

Aschermittwoch, 18.02.2026

Krustenbraten vom Durocschwein Wirsing | Kartoffeln

-

Donnerstag, 19.02.2026

Paprikahähnchenkeule | Zitronen-Cous-Cous | Wurzelgemüse | Kräuter dip

Sonntag, 15.02.26

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 | Kräuter dip

**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	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

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Gemüse-Cappuccino (vegetarisch)	9,50 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Marinierter Rohkost- & Blattsalate Hausdressing	6,20 €
Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons (vegetarisch/vegan möglich)	9,80 €
Rindertatar Essiggemüse Focaccia	17,80 €

Hauptgang

Risotto Waldpilze Kräuterschaum (vegetarisch)	24,80 €
---	---------

Urkarottenküchle Marktgemüse Kräuterschaum Kartoffelpüree	24,00 €
---	---------

Weißer Heilbutt Marktgemüse Kräuterschaum Tagliatelle	34,80 €
---	---------

Weingut Aldinger, Fellbach

<i>Chardonnay „Gipskeuper“, VDP.ERSTE LAGE trocken 0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €</i>	
Rindertatar Essiggemüse Focaccia	24,80 €

Geschmortes Kalbsbäckle Lembergerjus Marktgemüse Spätzle	27,00 €
--	---------

Kalbsleber „Berliner Art“ Apfel Zwiebeln Kartoffelpüree	27,00 €
---	---------

„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
---	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,80 €
---	---------

Filetsteak vom heimischen Weiderind Rotweinjus Macairekartoffeln wilder Broccoli	36,80 €
---	---------

Ravioli von der Ochsenbacke wilder Broccoli Belperknolle	24,50 €
--	---------

Weingut Aldinger, Fellbach

*Spätburgunder „Untertürkheimer Gips“, VDP.ERSTE LAGE trocken
0,1 l 6,20 € 0,2 l 10,50 €*

Dessert

Apfelstrudel Vanilleeis	8,90 €
Zitrone Mandel Pistazie	9,80 €
Zerlei von der Valrhonasschokolade Cassissorbet	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 Herzogberg“,

VDP.ERSTE LAGE trocken

Zitrone | Mandel | Pistazie

3 Gang Menü 38,00 € / vegetarisch 36,00 €

3-er Weinbegleitung 26,00 €

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 Zweytl,

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