

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, 15.02.26

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 | 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
Hummer-Cappuccino

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

Kartoffelküchle | Waldpilze à la crème (vegetarisch/vegan möglich)

Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln (vegetarisch)

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Geschmelzte Maultaschen | Zwiebeln | Speck | Kartoffelsalat

Saure Kutteln | Trollinger Sauce | Röstkartoffeln

Lachssteak | Hummerrisotto | wilder Broccoli

Weingut von Winning, Pfalz

2021 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling VDP.ERSTE.LAGE trocken,
0,1 | 6,90 € 0,2 | 12,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken | Pommes frites

Kalbsleber „Berliner Art“ | Apfel | Zwiebeln | Kartoffelpüree

„Cordon bleu“, mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel
vom Kalbsrücken | Pommes Frites

Rostbraten vom heimischen Weiderind |
Rotweinzwiebeln | Röstzwiebeln | Spätzle

Ravioli von der Ochsenbacke | wilder Broccoli | Belperknolle

Weingut Hans Peter Wöhrwag

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

Dessert

Zitrone | Mandel | Pistazie

Cappuccino Mousse | Zartbitterschokolade | Quittenragout

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen

7,50 €	Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
10,50 €	Hummer-Cappuccino	10,50 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

9,80 €	Marinierter Rohkost- & Blattsalate Hausdressing	6,20 €
6,20 €	Marinierter Ackersalat, Preiselbeer-Vinaigrette & Croûtons	9,80 €
15,00 €	(vegetarisch/vegan möglich)	9,80 €
16,50 €	Tatar vom heimischen Weiderind eingelegtes Gemüse Foccacia	17,80 €
17,00 €		

Hauptgang

20,80 €	Waldpilz-Risotto wilder Broccoli (vegetarisch/vegan möglich)	21,80 €
---------	--	---------

15,80 €	Urkarottenküchle Wiesenkräuterschaum	
	Mangold geräucherter Kartoffelschaum Belperknolle (vegetarisch)	24,00 €

	Weißer Heilbutt Hummerrisotto Meerspargel	36,80 €
--	---	---------

Weingut von Winning, Pfalz
2021 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling VDP.ERSTE.LAGE trocken,
0,1 | 6,90 € 0,2 | 12,50 €

17,00 €	Geschmortes Kalbsbäckle Lembergerjus	
---------	--	--

	Marktgemüse geräucherter Kartoffelschaum	27,80 €
--	--	---------

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

27,00 €	„Cordon Bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom	
---------	---	--

	Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
--	--------------------------------------	---------

27,50 €	Rostbraten vom heimischen Weiderind	
---------	-------------------------------------	--

	Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,80 €
--	--	---------

32,80 €	Filetsteak vom heimischen Weiderind	
---------	-------------------------------------	--

	Rotweinjus Macairekartoffeln wilder Broccoli	36,80 €
--	--	---------

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

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

Dessert

8,90 €	Apfel Mandelbiskuit	8,90 €
--------	-----------------------	--------

9,50 €	Cheesecake-Sauerkirscheis Mandelcrumble Sauerkirschen	9,80 €
--------	---	--------

	Cappuccino Mousse Zartbitterschokolade Quittenragout	9,50 €
--	--	--------

RESTAURANT STEINHALDE



Chef's Menü

Zum Einstimmen

Glas Sekt, Affaltrach Blanc de Blanc „Impuls“
mit Sauerkirschlikör 0,1 l 8,50 €

„Kir Zero“

Glas alkoholfreier Sekt & Johannisbeernektar 0,1 l 7,50 €

Hummercappuccino

Weingut von Winning, Pfalz

2021 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, VDP.ERSTE.LAGE trocken,

Entre Côte „Strindberg“

Schalotten-Senfkruste | Portweinjus | Macairekartoffeln

Vegetarisch

Waldpilz-Risotto | wilder Broccoli

Weingut Hans-Peter Wöhrwag

2023 Merlot „Untertürkheimer Herzogenberg“, VDP.ERSTE LAGE
trocken

Cheesecake-Sauerkirscheis | Mandelcrumble

Weingut Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

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

u.a. à la Carte

inklusive Preis

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