



## 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 | Kräuterdip

### **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	7,50 €
Hummer-Cappuccino	10,50 €

### 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

Kartoffelküchle   Waldpilze à la crème (vegetarisch/vegan möglich)	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 €
---	---------

Saure Kutteln   Trollinger Sauce   Röstkartoffeln	18,90 €
---	---------

Lachssteak   Hummerrisotto   wilder Broccoli	32,80 €
--	---------

*Weingut von Winning, Pfalz*

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

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken   Pommes frites	18,90 €
---	---------

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

„Cordon bleu“, mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken   Pommes Frites	27,50 €
--	---------

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

Ravioli von der Ochsenbacke   wilder Broccoli   Belperknolle	
--	--

*Weingut Hans Peter Wöhrwag*

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

### Dessert

Zitrone   Mandel   Pistazie	8,90 €
Cappuccino Mousse   Zartbitterschokolade   Quittenragout	9,50 €

Kuchen im Tagesangebot

## À la carte – Abend

### Suppen

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

### Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

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

### Hauptgang

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

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 l 6,90 € 0,2 l 12,50 €*

Geschmortes Kalbsbäckle   Lembergerjus   Marktgemüse   geräucherter Kartoffelschaum	27,80 €
---	---------

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 €
--	---------

*2023 Weingut Hans Peter Wöhrwag*

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

### Dessert

Apfel   Mandelbiskuit	8,90 €
Cheesecake-Sauerkirscheis   Mandelcrumble   Sauerkirschen	9,80 €
Cappuccino Mousse   Zartbitterschokolade   Quittenragout	9,50 €



## 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 „Sweetheart“, Sauvignon blanc QbA*

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

**3-er Weinbegleitung 26,00 €**

u.a. à la Carte

inklusivepreis

## 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 Zweytick,  
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