



Mittagstisch

Sonntag, 22.02.26

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

-

Montag, 23.02.2026

Putenrahmschnitzel Champignons | Spätzle | Gemüse

-

Dienstag, 24.02.2026

Schweinerückensteak „Tessiner Art“ Tomate & Käse gratiniert
Kartoffelkroketten

-

Mittwoch, 25.02.2026

Krautwickel | Kartoffelpüree

-

Donnerstag, 26.02.2026

Pariser Schnitzel vom Landschwein | Nudeln | Broccoli

Sonntag, 22.02.26

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

-

Montag, 23.02.2026

Gemüsemaultaschen | Gemüseragout

-

Dienstag, 24.02.2026

Aubergine „Tessiner Art“ Tomate & Käse gratiniert
Kartoffelkroketten

-

Mittwoch, 25.02.2026

Krautwickel mit Gemüse & Cous-Cous | Kartoffelpüree

-

Donnerstag, 26.02.2026

Hirseküchle | Rieslingnudeln | Broccoli

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

Freitag, 27.02.2026

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

-

Sonntag, 29.02.26

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

Sonntag, 29.02.26

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 Foccacia	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 Zweytl, Süsteiermark, 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