



Mittagstisch

Sonntag, 08.03.26

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

-

Montag, 09.03.2026

Spaghetti | Bolognese

-

Dienstag, 10.03.2026

Puten-Cordon bleu | gekochter Schinken | Käse | Kartoffelgemüse

-

Mittwoch, 11.03.2026

Rinderragout „Burgunder Art“ | Perlzwiebeln | Champignons | Marktgemüse | Spätzle

-

Donnerstag, 12.03.2026

Rückensteak vom Landschwein | geschmelzte Zwiebeln | Speck | Jus | Schwenkkartoffeln

Sonntag, 08.03.26

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

-

Montag, 09.03.2026

Spaghetti | Gemüsebolognese

-

Dienstag, 10.03.2026

Auberginen-Cordon bleu | Kartoffelgemüse

-

Mittwoch, 11.03.2026

Urkarottenbratling | Marktgemüse | Spätzle

-

Donnerstag, 12.03.2026

Kimchibratling | Ananaskraut | Schwenkkartoffeln

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

Freitag, 13.03.2026

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

-

Sonntag, 15.03.26

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

-

Sonntag, 15.03.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Schlesische Bauernsuppe Dörrobst Croûtons	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

Spinatknödel Waldpilze Belperknolle (vegetarisch)	23,80 €
Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,80 €

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,00 €
Gewürfelter Wildlachs Riesling-Senfsoße Tagliatelle Babyspinat	29,80 €

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 €
Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Spätzle	27,80 €
„Cordon bleu“, mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken Pommes Frites	27,50 €

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

2023 Weingut Hans Peter Wöhrwag

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

Dessert

Lauwarme Aprikosenquarktasche Vanilleeis	5,80 €
Schokoladentarte Haferjoghurcrumble Walnusseis Pistazie	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

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

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 €
... als Hauptgang	23,80 €

Hauptgang

Spinatknödel Waldpilze wilder Broccoli Belperknolle (vegetarisch)	23,80 €
---	---------

Tomatisiertes Risotto Meerspargel wilder Broccoli Taggiasca Oliven (vegetarisch/vegan möglich)	24,80 €
--	---------

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Lachsforellenfilet tomatisiertes Risotto Meerspargel Krustentierschaum	32,80 €
--	---------

Weingut von Winning, Pfalz

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

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

Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Wilder Broccoli hausgemachte Kartoffelkroketten	27,80 €
--	---------

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

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

Entre Côte „Strindberg“ Schalotten-Senfkruste Portweinjus Waffelkartoffeln	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 | Waffelkartoffeln

Vegetarisch

Tomatisiertes Risotto

Meerspargel | wilder Broccoli | Taggiasca Olive

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

Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise mit Matthias K. und seinen außergewöhnlichen Kreationen.

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 Zwegtick,
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

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 1,00 € Für Verpackungsmaterial berechnen wir 2,00 €*

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten