



Mittagstisch

Sonntag, 22.03.26

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

-

Montag, 23.03.2026

Saltim Bocca vom Landgockel |

Salbei roher Schinken hausgemachte Tagliatelle | Champignons

-

Dienstag, 24.03.2026

Pfeffersteak vom Landschweinrücken |

Blumenkohl | Schwenkkartoffeln

-

Mittwoch, 25.03.2026

Königsberger Klopse Rieslingsauce | Kapern | Reis | Broccoli

-

Donnerstag, 26.03.2026

Geschnitzeltes vom Landschwein | Jus | Spätzle

Sonntag, 22.03.26

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

-

Montag, 23.03.2026

Hausgemachte Tagliatelle | Champignons

-

Dienstag, 24.03.2026

Gebackener Blumenkohl | Kräuterdip | Schwenkkartoffeln

-

Mittwoch, 25.03.2026

Gefüllte Paprika mit Gemüse & Reis

-

Donnerstag, 26.03.2026

Risotto mit roter Beete

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

Freitag, 27.03.2026

Tagesfisch in Eihülle gebraten |

Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

Sonntag, 29.03.26

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

Sonntag, 29.03.26

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 „Sweatheart“, 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 10. April 2026

13. Mai bis 03. Juni 2026

01. Juli bis 28. August 2026

27. Oktober bis 18. Dezember 2026

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

Schottischer Lachs

Gurke | Wasabi | Wakame | Schwarzer Reis

*2021 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling VDP.ERSTE.LAGE trocken,
Weingut von Winning, Pfalz

Heilbutt

Pistazie | Zitrusfrüchte

2023 BERG Viognier, Q.b.A. Biowein trocken

*Weingut Zimmerle, Waiblingen-Beinstein

Entenlebermaultasche

Spitzkohl | Speck | Schalotte | Nussbutter

*2018 Grauburgunder TOSCA D.A.C. trocken, Weingut Zwegtick,
Südsteiermark, Österreich

Kalbsfilet „Rumohr“

Sellerie | Trüffel | Madaira

*2024 Merlot VDP.GUTSWEIN trocken, Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

Matcha

Yuzu | 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.**



Vorschau 1-4. Quartal 2026

**Wenn Sie etwas zu feiern haben ...
Wir heißen Sie herzlich willkommen.**

Seit **1996** macht Essen und Trinken in der Steinalde Spaß –
und zwar mit allen Sinnen.

Mittagstisch
Nachmittags Kaffee-, Gebäck- und Eisspezialitäten
À-la-Carte mit feinen Speisen am Abend

Wir bieten eine **kreative und geschmackvolle Jahreszeitenküche** mit überwiegend heimischen Produkten von
Kleinbetrieben aus der Region.
Dabei trifft **Altbewährtes auf einen kräftigen Schuss Innovation.**

Kulinarische Highlights 2026

M-Menü

Außergewöhnliche Kreationen von Matthias Kasprzyk

Dienstag bis Freitag | **18:30 Uhr**

Zeiträume:

- **3. Februar – 10. April 2026**
- **13. Mai – 3. Juni 2026**
- **1. Juli – 28. August 2026**
- **27. Oktober – 18. Dezember 2026**

Begeben Sie sich dabei auf eine **genussvolle Reise.**

Frühling

**Raus aus dem Winterschlaf – jetzt kommt das
Frühlingserwachen**

Lunch- oder After-Worktime

11:30 – 14:00 Uhr

17:30 – 21:15 Uhr

Special jeden Dienstag:

Frischer **Bruchsalter Spargel & Flädle**

Feiertage im Frühling

Erleben Sie kulinarische Genussmomente an:

- **Ostern (3.–6. April)**
- **Muttertag (10. Mai)**
- **Pfingsten (24. & 25. Mai)**

Kulinarische Highlights 2026

Sommer

Summerwine – Highlight

20. Juni | Beginn: 18:30 Uhr

Spitzenweine vom **Weingut Allram** aus dem Kamptal (Österreich)
mit Leidenschaft vinifiziert und nachhaltig erzeugt
Begleitet von einem **5-Gang-Menü von Matthias Kasprzyk**

Preis:

149,00 € inkl. Wasser & Wein

Genießen Sie den Abend in unserem **gemütlichen Hofgarten.**

Sommerliche Genussmomente

Lunch- oder After-Worktime

11:30 – 14:00 Uhr

17:30 – 21:15 Uhr

Sommer-Special jeden Dienstag

RESTAURANT STEINHALDE



Herbst

Gan(s) Wild(e) Zeiten

Wild aus dem **schwäbischen Wald**

- Gans oder Ente – klassisch, wie sie schmecken soll
- mit raffinierten Begleitern

Beispiele:

- Kürbis
- Apfel
- Birne
- Quitte
- Kraut- & Knödelvariationen

Ein genussvoller Herbstabend Rhône-Genuss auf höchstem Niveau

Donnerstag, 19. November | 18:30 Uhr

Das **Château Saint Cosme** fängt den Zauber der Rhône in jeder Flasche ein.

Begleitet von einem **5-Gang-Menü von Matthias Kasprzyk**

Preis:

169,00 € inkl. Wein & Wasser

Bitte **vorab reservieren**.

Dezember

Adventszeit

Mit kulinarischen Ideen verwöhnen wir Sie gerne in der **Adventszeit**.

Öffnungszeiten Weihnachten

1. & 2. Weihnachtsfeiertag

11:30 – 16:00 Uhr geöffnet

Reservierung

Um Ihren **Wunschtermin zu gewährleisten**, bitten wir – besonders in dieser Jahreszeit – um **rechtzeitige Reservierung**.

*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*