

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 12.04.26

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

-

Montag, 13.04.2026

Paniertes Schnitzel vom Landschwein |
Frühlingsgemüseragout | Kartoffeln

-

Dienstag, 14.04.2026

Linsen | Saitenwürstle | Spätzle

oder

Spargel & Flädle 19,50 €

-

Mittwoch, 15.04.2026

Gefüllte Paprika | Hackfleisch gemischt | Grillgemüse | Reis

-

Donnerstag, 16.04.2026

Puten- Piccata Milanese in Käse-Eihülle gebraten |
Tomatenspaghetti

Sonntag, 12.04.26

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

-

Montag, 13.04.2026

Sellerie-Schnitzel |
Frühlingsgemüseragout | Kartoffeln

-

Dienstag, 14.04.2026

Linsen-Bolognese | hausgemachte Nudeln

oder

Spargel & Flädle 19,50 €

-

Mittwoch, 15.04.2026

Gefüllte Paprika | Ricottaspinat | Reis

-

Donnerstag, 16.04.2026

Zucchini-Piccata in Käse-Eihülle gebraten |
Tomatenspaghetti

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

Freitag, 17.04.2026

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

-

Sonntag, 19.04.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Spargelcremesuppe Croûtons	9,50 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

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

Risotto mit grünem Spargel (vegetarisch)	25,80 €
--	---------

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,80 €
--	---------

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,80 €
---	---------

Frischer weißer Spargel aus Bruchsal

mit Kräuterflädle Steinhalde' s Sauce Hollandaise	25,00 €
---	---------

Weingut Wöhrwag Untertürkheim

2023 Riesling „Mineral“, VDP.ERSTE LAGE trocken,

0,1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €

Saibling Risotto grüner Spargel	34,80 €
-------------------------------------	---------

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

Medaillons vom Landschwein Champignons Spätzle	25,80 €
--	---------

Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Macairekartoffel wilder Broccoli	27,80 €
---	---------

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

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

Weingut Kurt Angerer Niederösterreich 2020 Zweigelt Ried Sand trocken,

1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €

Dessert

Zitronen Tartelette Haselnuss Sorbet	9,80 €
Crème Brûlée Himbeersorbet	9,50 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe Flädle	7,50 €
Gemüsecremesupp Croûtons	7,90 €

Marinierter Rohkost- & Blattsalate Hausdressing	6,20 €
---	--------

Hauptgang

Kartoffelküchle Ratatouillegemüse (vegetarisch)	21,80 €
---	---------

Frischer Spargel Kräuterflädle Steinhalde's Sauce Hollandaise	28,00 €
---	---------

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Zander hausgemachte Nudeln Bärlauchpesto wilder Broccoli (vegetarisch/vegan möglich)	34,80 €
--	---------

Weingut von Winning, Pfalz

2021 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling VDP.ERSTE.LAGE trocken,

0,1 | 6,90 € 0,2 | 12,50 €

Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Marktgemüse Macairekartoffeln	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 vom heimischen Weiderind frischer grüner Spargel Avocadohollandaise Macairekartoffeln	36,80 €
--	---------

Geschmorte Milchlammkeule Jus Ratatouillegemüse Rosmarinkartoffeln	29,80 €
--	---------

2023 Weingut Hans Peter Wöhrwag

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

1 | 6,20 € 0,2 | 10,50 €

Dessert

Himbeer-Cantuccini-Cheesecake Himbeersorbet	9,80 €
Schokoladenmousse Haselnuss-Crumble Gewürzkirschen	9,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef`s Menü

Zum Einstimmen

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

„Kir Zero“

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

Gemüsecremesuppe | Croûtons

Weingut von Winning, Pfalz

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

Geschmorte Milchlammkeule

Jus | Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch

Kartoffelküchle | Ratatouillegemüse

Weingut Hans-Peter Wöhrwag

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

Himbeer-Cantuccini-Cheesecake | Himbeersorbet

Weingut Zeter, Neustad-Hardt, 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-Beinstei

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 Steinhalde 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

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 **Bruchsaler Spargel & Flädle**

Feiertage im Frühling

Erleben Sie kulinarische Genussmomente an:

- **Ostern (3.-6. April)**
- **Muttertag (10. Mai)**

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



- **Pfingsten (24. & 25. Mai)**

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