

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### **Sonntag, 03.05.26**

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

-

### **Montag, 04.05.2026**

Gaisburger Marsch | Rindfleisch | Wurzelgemüse | Spätzle

-

### **Dienstag, 05.05.2026**

Paniertes Hähnchenschnitzel | Gurken-Kartoffel & Blattsalat

-

### **Mittwoch, 06.05.2026**

Rinderschmorbraten | Jus | Spinatknödel

-

### **Donnerstag, 07.05.2026**

1 Bauernschnitzel vom Landschweinrücken | Bergkäse  
Frühlingsgemüse | Schwenkkartoffeln

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Sonntag, 03.05.26**

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

-

### **Montag, 04.05.2026**

Kräuternudeln | Kräuterseitlinge

-

### **Dienstag, 05.05.2026**

2 Kimchiküchle | Gurken-Kartoffel & Blattsalat

-

### **Mittwoch, 06.05.2026**

Spinatknödel | Champignons à la Crème

-

### **Donnerstag, 07.05.2026**

Gemüse-Bolognese | Bergkäse

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

### **Freitag, 08.05.2026**

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

-

### **Sonntag, 10.05.26**

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

-

### **Sonntag, 10.05.26**

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 €

### Hauptgänge

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 €*

### Desserts

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

Kuchen im Tagesangebot

## À la carte – Abend

### Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle	7,50 €
Spargelcremesuppe   Croûtons	9,50 €

### Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Frühlingsssalate   hausgemachte Pilzkroketten   Bergkäse	12,50 €

### Hauptgänge

Kartoffelkühle   Ratatouillegemüse (vegetarisch/vegan möglich)	21,80 €
Spargel – Carbonara (vegetarisch)	24,80 €

*Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

### Frischer weißer Spargel aus Bruchsal

mit Kräuterflädle   neue Kartoffeln	
Steinhalde' s Sauce Hollandaise   zerlassene Butter	25,80 €

Zzgl.	
-------	--

...Lachssteak	16,00 €
---------------	---------

...1 Portion Neckartaler Rohschinken oder gekochter Hinterschinken	9,80 €
--	--------

...„Wiener Schnitzel“ paniertes Kalbschnitzel	15,00 €
---	---------

...Filet vom Weiderind	19,00 €
------------------------	---------

*(Preise nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)*

*Weingut Wöhrwag Untertürkheim*

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

*0,1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €*

Saibling   Spargel – Carbonara	34,80 €
--------------------------------	---------

Geschmortes Kalbsbäckle   Rotweinjus   Macairekartoffeln   wilder Broccoli	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 €
--	---------

Lammrücken   Kräuterjus   grüner Spargel   Macairekartoffeln	36,80 €
--	---------

*Weingut Kurt Angerer Niederösterreich 2020 Zweigelt Ried Sand trocken*

*1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €*

### Desserts

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

# RESTAURANT STEINHALDE



## 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 €*

Spargelcremesuppe | Croûtons

*Weingut Wöhrwag Untertürkheim*

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

Lammrücken

Kräuterjus | grüner Spargel | Macairekartoffeln

*Weingut Kurt Angerer Niederösterreich*

*2020 Zweigelt Ried Sand trocken*

Oder

### **Vegetarisch**

Spargel – Carbonara

\*\*\*

Zitronen Tartelette

Haselnuss | Sorbet

*Weingut Zeter, Neustad-Hardt, Pfalz*

*2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA*

3 Gang Menü 42,00 € / vegetarisch 39,00 €

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.

**19. Mai bis 03. Juni 2026**

**01. Juli bis 28. August 2026**

**27. Oktober bis 18. Dezember 2026**

immer Dienstag - Freitag ab 18:30 Uhr

*„Green Tatar“*

*Gurke | Zucchini | Avocado | Chili*

\*\*\*

*Steinbutt*

*Holunderblüte | Spargel | Miso | Schwertmuscheln*

\*\*\*

*Hausgemachte Pasta*

*Pfifferlinge | Erbse | Freilandei*

\*\*\*

*Zweierlei vom Tauber Wagyu*

*Bärlauch | Roter Mojo | Dauphinkartoffeln*

\*\*\*

*Erdbeere*

*Ziegenmilch | Pistazie | Sauerampfer*

### **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

#### 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)**
- **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*