

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### Sonntag, 10.05.26

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

-

### Montag, 11.05.2026

"Jägerschnitzel" vom Landschweinrücken  
Champignonrahmsauce | Kroketten

-

### Dienstag, 12.05.2026

Lasagne | Bolognese

-

### Mittwoch, 13.05.2026

Geschmortes vom heimischen Weiderind Rotwein | Speck |  
Perlzwiebeln | Spätzle

-

### Donnerstag, Christi Himmelfahrt 14.05.2026

*Rinderroulade Frühlingsgemüse | Sauce Hollandaise*

*Macairekartoffeln*

\*\*\*

*Limoncello-Tiramisu & Erdbeeren*

28,00 €

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

### Freitag, 15.05.2026

Tagesfisch in Eihülle gebraten |  
Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

### Sonntag, 17.05.26

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

## Mittagstisch - vegetarisch

### Sonntag, 10.05.26

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

-

### Montag, 11.05.2026

Käsespätzle mit Champignons

-

### Dienstag, 12.05.2026

Frischer Spargel & Flädle | Sauce Hollandaise 19,50 €

-

### Mittwoch, 13.05.2026

Urkartottenküchle | Polenta | Parmesan

-

### Sonntag, 17.05.26

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

# RESTAURANT STEINHALDE



## À la carte – Mittag

### Suppen

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 €
...mit gebratenen Maultaschenscheiben	15,00 €
...mit Schweinerücken   Kräuterbutter	16,50 €
...mit gebratener Hähnchenbrust	17,00 €

### Hauptgänge

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   Drillingskartoffeln	
Steinhalde' s Sauce Hollandaise	25,80 €
...1 Portion Neckartaler Rohschinken oder gekochter Hinterschinken	9,80 €
...„Wiener Schnitzel“ paniertes Kalbschnitzel	15,00 €

*(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 €*

Lachs   Spaghetti - Carbonara mit Spargel weiß & grün	32,80 €
---	---------

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

Geschmortes Kalbsbäckle   Rotweinjus   Macairekartoffel   Marktgemüse	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 J. Ellwanger, Winterbach*

*Zweigelt „Geradstettener Lichtenberg“ VDP.ERSTE LAGE trocken  
0,1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €*

### Desserts

Schokoladenmousse   weiße Schokolade   Rhabarberragout	9,80 €
Hausgemachte Tiramisu mit Espresso & Amaretto	8,00 €

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 €
--	--------

### Hauptgänge

Auberginen Cordon Bleu   mediterranes Gemüse   Fregula Sarda	22,80 €
--	---------

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

### Frischer weißer Spargel aus Bruchsal

mit Kräuterflädle   Drillingskartoffeln	
Steinhalde' s Sauce Hollandaise   zerlassene Butter	25,80 €
Zzgl.	
...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 €*

Zanderfilet   Zitronenbutter   frischer Spargel   Schwenkkartoffeln	32,00 €
---	---------

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 €
---	---------

*Weingut J. Ellwanger, Winterbach*

*Zweigelt „Geradstettener Lichtenberg“ VDP.ERSTE LAGE trocken  
0,1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €*

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

### Desserts

Schokoladenmousse   weiße Schokolade   Rhabarberragout	9,80 €
Mango-Panna Cotta   Erdbeeren & Crumble	9,80 €
Grand Marnier-Erdbeeren   Vanilleeis   Sahne	10,80 €

# RESTAURANT STEINHALDE



## Chef`s Menü

### Zum Einstimmen

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

*„Limoncello Spritz Zero“*

*Glas alkoholfreier Sekt & Holunderblütenwunder 0,1 l 7,90 €*

Bunte Blattsalate & gebackene Pilzkrokette

*Weingut Wöhrwag Untertürkheim*

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

\*\*\*

Medaillon vom Landschwein

frischer Spargel | Bärlauch Hollandaise | Macairekartoffeln

Oder

### **Vegetarisch**

Auberginen Cordon Bleu

mediterranes Gemüse | Fregula Sarda

*Weingut J. Ellwanger, Winterbach*

*Zweigelt „Geradstettener Lichtenberg“ VDP.ERSTE LAGE trocken*

\*\*\*

Mango-Panna Cotta

Erdbeeren & Crumble

*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.

**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:

- **19. 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*