

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 17.05.26

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

-

Montag, 18.05.2026

Stroganoff vom Landschwein | pikante Sauce mit Rote Beete | Pilze | Gürkchen | Spätzle

-

Dienstag, 19.05.2026

Paniertes Putenschnitzel | Bärlauchkartoffelgratin

Mittwoch, 20.05.2026

Gefüllte Paprika | Pilawreis

-

Donnerstag, 21.05.2026

Gebratene Hähnchenbrust | Spinatnudeln

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 17.05.26

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

-

Montag, 18.05.2026

Stroganoff mit Steinchampignons | pikante Sauce mit Rote Beete | Gürkchen | Spätzle

-

Dienstag, 19.05.2026

Frischer Spargel & Flädle | Sauce Hollandaise 19,50 € u.a. & **17:30-21:15 Uhr ab 5. Mai**

-

Mittwoch, 20.05.2026

Rotes Linsencurry | Pilawreis

-

Donnerstag, 21.05.2026

Mozzarellaschnitzel | Spinatnudeln

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

Freitag, 22.05.2026

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

-

Sonntag, 24.05.26

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

-

Sonntag, 24.05.26

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-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.

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