

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 24.05.26

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

-

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 24.05.26

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

-

Pfingstmontag, 25.05.2026

Marinierte Blattsalate mit Steinhalde´s Hausdressing

Kalbstafelspitz grüner Spargel | Spargel-Gnocchi | Bärlauch-Hollandaise

oder vegetarisch

Gratinierte Spargel-Gnocchi mit Bärlauch-Hollandaise & grüner Spargel

Crème Brûlée | Zitroneneis | Erdbeere

38,00 €

Dienstag, 26.05.2026

Schweinerückensteak | Café de Paris Sauce | Pommes frites

-

Mittwoch, 27.05.2026

Rinderschmorbraten | Jus | Spätzle

-

Donnerstag, 28.05.2026

Hausgemachte Maultasche | Champignons à la Crème | Spinat

Dienstag, 26.05.2026

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

-

Mittwoch, 27.05.2026

Pilzragout mit Kartoffel- Gemüseküchle

-

Donnerstag, 28.05.2026

Crèmespinat | Spiegelei | Schwenkkartoffeln

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

Freitag, 29.05.2026

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

-

Sonntag, 31.05.26

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

-

Sonntag, 31.05.26

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 gebratenem Putenbrustfilet	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 zerlassene Butter	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 Grauburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken,
0,1 | 5,90 € 0,2 | 10,80*

Lachssteak Risotto mit grünem Spargel	32,80 €
---	---------

Maishähnchenbrust Safrannudeln Ratatouillegemüse	24,80 €
--	---------

Kalbsbäckle Rotweinjus wilder Broccoli Macairekartoffeln	27,80 €
--	---------

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

„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

Grand Marnier-Erdbeeren Vanilleeis	9,80 €
Rhabarber-Gazpacho Sorbet	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Spargelcremesuppe Croûtons	9,50 €
Gurken-Apfel Gazpacho Dill Räucherforelle Meerrettich	12,00 €

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
--	--------

Hauptgänge

Hausgemachte Nudeln Ratatouillegemüse (vegan)	21,80 €
Risotto mit grünem Spargel Bärlauch (vegan möglich)	25,80 €

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Frischer weißer Spargel aus Bruchsal

mit Kräuterflädle Drillingskartoffeln	
Steinhalde' s Sauce Hollandaise Grüne Kräutersauce 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 Grauburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken,
0,1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €*

Lachssteak Risotto mit grünem Spargel & Bärlauch	32,80 €
--	---------

Kalbsbäckle Rotweinjus wilder Broccoli 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 grüner Spargel Bärlauch-Hollandaise Macairekartoffeln	36,00 €
--	---------

Desserts

Frische Erdbeeren Pistazieneis Rosé Champagner Sabayon	9,80 €
Rhabarber-Erdbeer-Gazpacho Sorbet	9,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef`s Menü

Zum Einstimmen

„Rosie“

Roter Frucht-Spritz mit Sekt, Affaltrach Blanc de Blanc „Impuls“
& Tafelwasser 8,90

„Limoncello Spritz Zero“

Alkoholfreier Sekt & Limoncello Zero | Tafelwasser 8,50 €

Gurken-Apfel Gazpacho
Dill | Räucherforelle | Meerrettich

Kalbsbäckle | Rotweinjus | wilder Broccoli |
Macairekartoffeln

Weingut J. Ellwanger, Winterbach

Zweigelt „Geradstettener Lichtenberg“ VDP.ERSTE LAGE trocken

Oder

Vegetarisch

Risotto mit grünem Spargel | Bärlauch (vegan möglich)

Weingut Wöhrwag Untertürkheim

2023 Grauburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken

Rhabarber-Erdbeer-Gazpacho | Sorbet

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

inklusivpreis

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 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