

# 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 €
Hausgemachte Nudeln   Pilze à la crème	21,80 €

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 €
...Filet vom Weiderind	19,00 €
...Räucherlachs	10,00 €

(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 €*

Heilbutt   hausgemachte Nudeln   grüner Spargel   Bärlauch-Hollandaise	32,80 €
Kalbsbäckle   Rotweinjus   wilder Broccoli   Waffelkartoffeln	27,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken   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 €
Crème Brûlée   Zitroneneis   Erdbeeren	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   Kräuterseitlinge à la Crème	19,80 €
Urkarottenküchle   Bärlauch-Hollandaise   wilder Broccoli   Waffelkartoffeln	24,80 €

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 €
------------------------	---------

...Räucherlachs	10,00 €
-----------------	---------

(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 €*

Heilbutt   Spargel-Gnocchi   grüner Spargel   Bärlauch-Hollandaise	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 €*

### Desserts

Frische Erdbeeren   Pistazieneis   Rosé Champagner Sabayon	9,80 €
Crème Brûlée   Zitroneneis   Erdbeeren	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 €

Bunter Salatteller  
mit mariniertes Rohkost- und Blattsalaten  
\*\*\*

Entre Côte vom Weiderind  
Bärlauch-Hollandaise | wilder Broccoli | Waffelkartoffeln  
Weingut J. Ellwanger, Winterbach  
Zweigelt „Geradstettener Lichtenberg“ VDP.ERSTE LAGE trocken

Oder

### **Vegetarisch**

Urkarottenküchle  
Bärlauch-Hollandaise | wilder Broccoli | Waffelkartoffeln  
Weingut Wöhrwag Untertürkheim  
2023 Grauburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken  
\*\*\*

Rosé Champagner Sabayon  
Frische Erdbeeren | Pistazieneis  
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 | Freilandeier  
\*\*\*

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*