

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 31.05.26

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

-

Montag, 01.06.2026

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken | Kartoffelsalat

-

Dienstag, 02.06.2026

Geschmorte Schweinebäckle | Spätzle

-

Mittwoch, 03.06.2026

„Spare Ribs“ Brustrippe „Steinhalde“ s pikante Sauce
Ofenkartoffeln

Sonntag, 31.05.26

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

-

Montag, 01.06.2026

Tagliatelle | Ratatouillegemüse | Parmesan

-

Dienstag, 02.06.2026

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

-

Mittwoch, 03.06.2026

Ofenkartoffeln | Kräutersauce mit Ei

Donnerstag Fronleichnam, 04.06.26 Maispoularde | Tagliatelle | Pfifferlinge

FrISChe Erdbeeren | Minze | Zitroneneis

Vegetarisch

Tagliatelle | Pfifferlinge

FrISChe Erdbeeren | Minze | Zitroneneis

30,80 € / Vegetarisch 26,80

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

Freitag, 05.06.2026

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

-

Sonntag, 07.06.26

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

-

Sonntag, 07.06.26

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

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 | Freilande

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