

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 07.06.26

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

-

Montag, 08.06.2026

Linsen | Spätzle | Saitenwürstle

-

Dienstag, 09.06.2026

Fleischküchle | Frühlingsspinat | Schwenkkartoffeln

-

Mittwoch, 10.06.2026

Puten-Piccata in Käse-Eihülle gebraten | Gemüsenudeln

-

Donnerstag, 11.06.2026

Schweinerückensteak | pikante Sauce | Kartoffelpüree | Ofengemüse

Freitag, 12.06.2026

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

-

Sonntag, 14.06.26

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

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 07.06.26

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

-

Montag, 08.06.2026

Kartoffeltaschen | Tomate | Mozzarella | tomatiertes
Frühlingslauchragout

-

Dienstag, 09.06.2026

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

-

Mittwoch, 10.06.2026

Zucchini-Piccata in Käse-Eihülle gebraten | Gemüsenudeln

-

Donnerstag, 11.06.2026

Urkarottenküchle | pikanter Sauce | Kartoffelpüree | Ofengemüse

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

-

Sonntag, 14.06.26

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 € |

Salat vorweg oder für den kleinen Hunger

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

Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| Hausgemachte Gnocchetti grünem Spargel | 9,80 € |
| Hausgemachte Tagliatelle Ratatouille Gemüse | 18,90 € |

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Frischer Spargel aus Bruchsal

| | |
|---|---------|
| mit Kräuterflädle Drillingskartoffeln | |
| Steinhalde' s Sauce Hollandaise grüne Sauce zerlassene Butter | 25,80 € |

Zzgl.

| | |
|--|---------|
| ...1 Portion Neckartaler Rohschinken oder gekochter Hinterschinken | 9,80 € |
| ...Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | 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 €*

| | |
|---|---------|
| Steinbutt Miso grünem Spargel Dauphinkartoffeln | 32,80 € |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Kalbstaftelspitz-Carpaccio Hausvinaigrette gebratene Drillingskartoffeln | 19,80 € |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| 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 Knauß 2018 „Pure Red“ naturbelassen 0,1 | 5,90 € 0,2 | 10,80 €

| | |
|--|---------|
| Filetsteak vom Weiderind „Café de Paris“ Kräuterbutter Pommes frites | 36,00 € |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Geschmortes Lammhäxle Rotweinjus | |
| Ratatouille Gemüse gebratene Drillingskartoffeln | 29,00 € |

Desserts

| | |
|--|--------|
| Rote Grütze Vanilleeis | 7,80 € |
| 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

Geschmortes Lammhäxle | Rotweinjus

Ratatouille Gemüse | gebratene Drillingskartoffeln

Weingut Knauß 2018 „Pure Red“ naturbelassen

Oder

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle | Ratatouille Gemüse

Weingut Wöhrwag Untertürkheim

2023 Grauburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken

Rote Grütze | Vanilleeis

Weingut Zeter, Neustad-Haardt, Pfalz

2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

3 Gang Menü 38,00 € / vegetarisch 30,00 €

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.**

Kuli

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)**

Herbst

Gan(s) Wild(e) Zeiten

Wild aus dem **schwäbischen Wald**

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



- 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