

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### **Sonntag, 14.06.26**

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

-

### **Montag, 15.06.2026**

Schweinegeschnetzeltes | Champignons | Spätzle

-

### **Dienstag, 16.06.2026**

Spaghetti „Bolognese“ Schwein & Rind | Parmesan

-

### **Mittwoch, 17.06.2026**

Paniertes Schnitzel vom Landschwein | Spargel-Kartoffelgemüse

-

### **Donnerstag, 18.06.2026**

Paprika-Hähnchenkeule | wilde Kartoffeln | Kräuterdip

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Sonntag, 14.06.26**

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

-

### **Montag, 15.06.2026**

Spinat-Käsespätzle mit Bergkäse

-

### **Dienstag, 16.06.2026**

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

-

### **Mittwoch, 17.06.2026**

Kräuter-Gnocchi mit Spargelgemüse

-

### **Donnerstag, 18.06.2026**

Wilde Kartoffeln | Kräuterdip | Salat

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

### **Freitag, 19.06.2026**

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

-

### **Sonntag, 21.06.26**

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

### **Sonntag, 21.06.26**

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 | 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*