

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 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 €
Crème Brûlée Zitroneneis Erdbeeren	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Champignoncremesuppe Croûtons	9,50 €

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Pilzkroketten Preiselbeeren Blattsalaten	klein 13,80 € / HG 17,80 €

Hauptgänge

Ratatouille Gemüse & Tomaten-Mozzarella-Gnocchi	19,80 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen und Parmesan	24,80 €

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Frischer 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 vom Kalbsrücken	15,00 €
...Räucherlachs	10,00 €

(Preise nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)

Steinbutt Risotto mit frischen Pfifferlingen und Parmesan	31,80 €
---	---------

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel und Zwiebel Kartoffelpüree	26,80 €
--	---------

„Cordon bleu“ – mit Käse & Schinken gefülltes Schnitzel vom Kalbsrücken, paniert Pommes frites	27,50 €
--	---------

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,80 €
--	---------

Filetsteak vom Weiderind „Café de Paris“ wilder Broccoli Waffelkartoffel	36,00 €
--	---------

Geschmortes Lammhäxle Rotweinjus	
Ratatouille Gemüse gebratene Drillingskartoffeln	29,00 €

Desserts

Rote Grütze Vanilleeis	7,80 €
Erdbeer-Cheesecake Zitroneneis	9,00 €

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 €

Pilzkroketten | Preiselbeeren | Blattsalaten

Geschmortes Lammhäxle | Rotweinjus
Ratatouille Gemüse | gebratene Drillingskartoffeln
Weingut Knauß 2018 „Pure Red“ naturbelassen

Oder

Vegetarisch

Risotto mit frischen Pfifferlingen und Parmesan
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 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.

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.

RESTAURANT STEINHALDE



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)**

Herbst

Gan(s) Wild(e) Zeiten

Wild aus dem **schwäbischen Wald**

- Gans oder Ente – klassisch, wie sie schmecken soll

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



- 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