

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 21.06.26

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

-

Montag, 22.06.2026

Puten-Cordon Bleiu gefüllt mit gekochtem Schinken & Käse | Kartoffelsalat

-

Dienstag, 23.06.2026

Königsberger Klopse | Riesling-Kapernsauce | Pilawreis

-

Mittwoch, 24.06.2026

Schweinerückensteak „Tessiner Art“ Tomaten & Käse gratiniert | Kräuternudeln

-

Donnerstag, 25.06.2026

Rinderhüftsteak „Café de Paris“ Kräuterbutter Tomate | Kartoffelkroketten

Sonntag, 21.06.26

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

-

Montag, 22.06.2026

Gemüse-Lasagne

-

Dienstag, 23.06.2026

Kimchiküchle | Rieslingsauce | Pilawreis

-

Mittwoch, 24.06.2026

Gemüse-Kartoffelküchle | Kräuterdip

-

Donnerstag, 25.06.2026

Mozzarella-Schnitzel | Tomatensalat

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

Freitag, 26.06.2026

Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

Oder

Matjes Heringsfilet „HausfrauenArt“ | Apfel | Zwiebel | Schmand
Kartoffeln

18,90 €

-

Sonntag, 28.06.26

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

Sonntag, 28.06.26

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 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 Steinhaldе 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