

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 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Erfrischende Gazpacho mit Gegrillte Wassermelone bunte Tomaten Basilikumreis (vegetarisch)	13,00 €
Pilzkroketten Preiselbeeren Blattsalaten(vegetarisch)	klein 13,80 € / HG 17,80 €
Carpaccio vom Weiderind	
eingelegtes Gartengemüse Schalotten Vinaigrette	16,00 €

Hauptgänge

Gefüllte Kartoffeltasche mit Tomaten-Mozzarella Paprika Bohnen Mandeln (vegetarisch)	19,80 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen und Parmesan	24,80 €

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Heilbutt Tomaten Paprika Bohnen Mandel Kartoffeltasche	32,80 €
--	---------

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

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

Kalbsteak „Prinzess“ mit Spargel gratiniert	
Sauce Hollandaise Pfifferling-Gnocchi	32,50 €

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

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

Maispoularde Tomaten Paprika Bohnen Mandel Kartoffeltasche	29,00 €
--	---------

Desserts

Rote Grütze Vanilleeis	7,80 €
3erlei vom Pfirsich (Eis, Ragout, Schaum)	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 marinierten Rohkost- und Blattsalaten

Maispoularde | Tomaten | Paprika | Bohnen | Mandel
gefüllte Kartoffeltasche

Weingut Knauß 2018 „Pure Red“ naturbelassen

Oder

Vegetarisch

Gefüllte Kartoffeltasche mit Tomaten-Mozzarella
Paprika | Bohnen | Mandel

Weingut Wöhrwag Untertürkheim

2023 Weißburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken

3erlei vom Pfirsich (Eis, Ragout, Schaum)

Weingut Zeter, Neustad-Hardt, Pfalz

2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

3 Gang Menü 36,00 € / 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.

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.**

Kulinarische Highlights 2026

M-Menü

Außergewöhnliche Kreationen von Matthias Kasprzyk

Dienstag bis Freitag | **18:30 Uhr**

Zeiträume:

- **1. Juli – 28. August 2026**
- **27. Oktober – 18. Dezember 2026**

Begeben Sie sich dabei auf eine **genussvolle Reise.**

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