RESTAURANT
STEINHALDE

Mittagstisch

Sonntag, 28.06.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten
-
Montag, 29.06.2026
Saltim Bocca vom Landschwein | Salbei | roher Schinken|
hausgemachte Nudeln
-
Dienstag, 30.06.2026
Schwäbischer Linsenteller | Spätzle & Saiten
-
Mittwoch, 01.07.2026
Rahmhackbraten | Erbsen-Kartoffelpüree
-
Donnerstag, 02.07.2026
Putensteak | Ofenkartoffel | Kräuterdip

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 28.06.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten
-
Montag, 29.06.2026
Hausgemachte Nudeln mit Pilzen à la Crème | Broccoli
-
Dienstag, 30.06.2026
Schwäbischer Linsenteller | Spätzle
-
Mittwoch, 01.07.2026
Karottenküchle | Erbsen-Kartoffelpüree
-
Donnerstag, 02.07.2026
Spargelsalat | gekochtes Ei | Schwenkkartoffeln

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

Freitag, 03.07.2026
Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat
18,90 €
Oder
Matjes Heringsfilet „HausfrauenArt“ | Apfel | Zwiebel | Schmand
Kartoffeln
18,90 €
-
Sonntag, 05.07.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten

-
Sonntag, 05.07.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

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 l 5,90 € 0,2 l 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 l 5,90 € 0,2 l 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|Basilikumeis (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 | Kartoffelpürée	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 €

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT
STEINHALDE

Chef`s Menü

<u>Zum Einstimmen</u>

„Rosie“
Roter Frucht-Spritz mit Sekt, Affaltrach Blanc de Blanc „Impuls“
& Tafelwasser 8,90

„Limoncello Spritz Zero“
Alkoholfreier Sekt & Limoncello Zero l 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-Haardt, Pfalz
2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

3 Gang Menü 36,00 € / vegetarisch 30,00 €
3-er Weinbegleitung 26,00 €

u.a. à la Carte

inklusivpreis

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.

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT
STEINHALDE

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 A**dventszeit**.

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