

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 05.07.26

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

-

Montag, 06.07.2026

Paniertes Putenschnitzel | Kartoffel- & Gurkensalat

-

Dienstag, 07.07.2026

Lende vom Landschwein | Champignonsauce | Spätzle

-

Mittwoch, 08.07.2026

Schweinerückensteak Café de Paris | Kräuterbutter | Tomate
Schwenkkartoffeln

-

Donnerstag, 09.07.2026

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch | Tomatenreis

Sonntag, 05.07.26

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

-

Montag, 06.07.2026

Gebratene Pilzwurst | Kartoffel- & Gurkensalat

-

Dienstag, 07.07.2026

Gemüsenudeln | Champignons

-

Mittwoch, 08.07.2026

Ofenkartoffel | Sauce Tatar | Ei | Blattsalat

-

Donnerstag, 09.07.2026

Gefüllte Zucchini | Gemüse | Tomatenreis

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

Freitag, 10.07.2026

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

-

Sonntag, 12.07.26

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

-

Sonntag, 12.07.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Erfrischende Mandel-Gazpacho Paprika Croûtons (vegetarisch)	9,00 €

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 €
Pfifferlinge à la Creme Kartoffelküchl (vegetarisch)	24,80 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen und Parmesan (vegetarisch)	24,80 €

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,80 €
Schweinskopfsülze Kräuter- Zwiebelvinaigrette Röstkartoffeln	18,90 €
Saiblingsfilet Risotto mit frischen Pfifferlingen und Parmesan	31,80 €

Weingut Allram/2024 Ried Wechselberg Chardonnay, trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €

Paniertes Schnitzel vom Landschweinerücken Pommes frites	18,90 €
Geschmortes Kalbsbäckle wilder Broccoli Waffelkartoffeln	27,80 €

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

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

Weingut Allram/2022 Blauer Zweigelt Tradition, trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €

Desserts

Pfirsichragout Pistazieneis	8,90 €
Zitroneneis & Limoncello	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Erfrischende Mandel-Gazpacho Croûtons (vegetarisch)	9,00 €
Burrata Wassermelone Weißer Balsamico (vegetarisch)	13,80 €
Pilz-Arancini Blattsalaten an Himbeervinaigrette (vegetarisch)	klein 13,80 € / HG 17,80 €

Feiner Schinken vom Taubertal Wagyu	
Wiesenkraut Salat Daikon Avocado Kalamansi	15,80 €
Carpaccio vom heimischen Weiderind	
ingelegtes Gartengemüse Schalotten Vinaigrette	18,50 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

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 wilder Pak Choi Sesambroccoli Zitrus Sushireis	32,80 €
---	---------

Kotelette vom Duroc Schwein Madeirajus	
Miso Aubergine Pimento Paprika Pansise Waffelkartoffel	29,00 €

Geschmortes Kalbsbäckle wilder Broccoli Waffelkartoffeln	27,80 €
--	---------

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

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

weitere Klassiker wie Maultaschen, Käsespätzle, Schnitzel ect. entnehmen Sie aus unsere separaten Karte

Desserts

Heidelbeertarte Joghurteis eingelegte Heidelbeere	10,80 €
Ananas Kaffee Haselnuss grüner Pfeffer	11,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef`s Menü

Zum Einstimmen

Sekt „Pêche“

*Sekt „Impuls“ Weißburgunder Blanc de blanc brut mit Pfirsichlikör
0,1l / 8,50 €*

„Limoncello Spritz Zero“

Alkoholfreier Sekt & Limoncello Zero | Tafelwasser 8,50 €

Pilz-Arancini | Blattsalaten an Himbeervinaigrett

Weingut Allram

2024 Ried Wechselberg Chardonnay, trocken

Kotelette vom Duroc Schwein | Madeirajus
Miso Aubergine | Pimento | Paprika Panisse |
Waffelkartoffel

Oder

Vegetarisch

Gefüllte Kartoffeltasche mit Tomaten-Mozzarella

Paprika | Bohnen | Mandel

Weingut Allram

2022 Blauer Zweigelt, trocken

Ananas | Kaffee | Haselnuss | grüner Pfeffer

Weingut Zeter, Neustad-Haardt, Pfalz

2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

3 Gang Menü 38,00 € / vegetarisch 30,00 €

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne auch ein 4 oder 5
Gang Menü

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