

# RESTAURANT STEINHALDE



## Mittagstisch

### **Sonntag, 12.07.26**

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

-

### **Montag, 13.07.2026**

Puten-Schaschlik am Spieß | Reis

-

### **Dienstag, 14.07.2026**

Ochsenbrust | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln | Rote Beete Salat

-

### **Mittwoch, 15.07.2026**

Kalbsgulasch | hausgemachte Nudeln | Gemüse

-

### **Donnerstag, 16.07.2026**

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken | Bohnengemüse Kroketten

### **Freitag, 17.07.2026**

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

-

### **Sonntag, 19.07.26**

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

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Sonntag, 12.07.26**

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

-

### **Montag, 13.07.2026**

Gemüse-Schaschlik am Spieß | Reis

-

### **Dienstag, 14.07.2026**

Kimchi-Fenchelkühle | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln | Rote Beete Salat

-

### **Mittwoch, 15.07.2026**

Zucchinimedallions | hausgemachte Gemüse-Nudeln

-

### **Donnerstag, 16.07.2026**

Lauch-Kartoffelkühle | Kräuterdip

-

### **Sonntag, 19.07.26**

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

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

# RESTAURANT STEINHALDE



## À la carte – Mittag

### Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle	7,50 €
Kalte Gurkensuppe mit Dill   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 €
Gefüllte Kartoffeltasche mit Tomaten-Mozzarella & frischen Pfifferlingen à la Crème	23,80 €

*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 Landschweinrücken   Pommes frites	18,90 €
Rückensteak vom Landschwein   Pfifferlinge à la Crème   Spätzle	26,80 €
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 €*

Geschmortes Lammhäxle   Rosmarinjus   Speckbohnen   Macairekartoffeln	26,80 €
---	---------

### Desserts

Heidelbeertarte   Joghurteis   eingelegte Heidelbeere	10,80 €
Zitroneneis & Limoncello	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

## À la carte – Abend

### Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle	7,50 €
Kalte Gurkensuppe mit Dill   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 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

### Hauptgänge

Gefüllte Kartoffeltasche mit Tomaten-Mozzarella & frischen Pfifferlingen à la Crème (vegetarisch)	23,80 €
---	---------

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 €
---	---------

Backhendl   lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   Kürbiskern	19,80 €
--	---------

Kotelette vom Duroc Schwein   Madeirajus	
Miso Aubergine   Pimento   Paprika Panisse   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



## Matthias Chef`s Menü

### Zum Einstimmen

#### **Champagner NOMINÉ-RENARD brut**

*Cuvée aus 30% Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay 0,1l / 13,00 €*

#### **Sekt „Pêche“**

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

#### **„Limoncello Spritz Zero“**

*Alkoholfreier Sekt & Limoncello Zero l Tafelwasser 8,50 €*

Pilz-Arancini | Blattsalaten an Himbeervinaigrett  
oder/und

Feiner Schinken vom Taubertal Wagyu

Wiesenkräutersalat | Daikon | Avocado | Kalamansi

*Weingut Allram*

*2024 Ried Wechselberg Chardonnay, trocken*

\*\*\*

Backhendl

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Kürbiskern

Kotelette vom Duroc Schwein | Madeirajus

Miso Aubergine | Pimento | Paprika Panisse | Waffelkartoffel

### **Vegetarisch**

Gefüllte Kartoffeltasche mit Tomaten-Mozzarella  
& frischen Pfifferlingen à la Crème

*Weingut Allram*

*2022 Blauer Zweigelt, trocken*

\*\*\*

Heidelbeertarte | Joghurteis | eingelegte Heidelbeere *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

## 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

### 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.**

# RESTAURANT STEINHALDE



## Dezember

### **Adventszeit**

Mit kulinarischen Ideen verwöhnen wir Sie gerne in der **Adventszeit**.

### **Öffnungszeiten Weihnachten**

Am **Samstag den 5./12./19. Dezember** haben wir zuzüglich ab

**17:00 Uhr geöffnet.**

### **1. & 2. Weihnachtsfeiertag**

11:30 – 16:00 Uhr geöffnet

Mit unserem **Jahresabschluss am 30. 12.26 | 18:30 Uhr**

verabschieden wir gerne gemeinsam mit Ihnen und

einem krachendem 4 Gang Menü "2026".

### **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*