



Mittagstisch

Sonntag, 02.08.26

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

-

Montag, 03.08.2026

Schweinerückensteak | Kräuterkruste | Spinatravioli

-

Dienstag, 04.08.2026

Hackbraten | Kartoffelstampf | Radieschensalat

-

Mittwoch, 05.08.2026

Kalbsragout | Pappardelle | Sommergemüse

-

Donnerstag, 06.08.2026

Puten-Cordon Bleu | Kartoffel-Gemüseragout

Sonntag, 02.08.26

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

-

Montag, 03.08.2026

Auberginen | Kräuterkruste | Spinatravioli

-

Dienstag, 04.08.2026

Waldpilze á la Crème | Kartoffelstampf | Radieschensalat

-

Mittwoch, 05.08.2026

Zucchini -Parmesanschnitzel | Pappardelle | Sommergemüse

-

Donnerstag, 06.08.2026

Paniertes Sellerieschnitzel | Kartoffel-Gemüseragout

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

Freitag, 07.08.2026

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

-

Sonntag, 09.08.26

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

-

Sonntag, 09.08.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Gazpacho Andaluz 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 €
Spinatknödel & frischen Pfifferlingen à la Crème (vegetarisch)	23,80 €
Kartoffelkühle & Ratatouillegemüse (vegetarisch/vegan möglich)	
<i>Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal</i>	

Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,80 €
Schweinskopfsülze Kräuter- Zwiebelvinaigrette Röstkartoffeln	18,90 €
Doradenfilet Riesling Spinat-Ravioli	28,00 €
<i>Weingut Allram/2024 Ried Wechselberg Chardonnay, trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €</i>	

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
---	---------

Medaillons vom Landschwein	
Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen Kartoffelkroketten	26,80 €
Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Spätzl	27,80 €

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

Rostbraten vom heimischen Weiderind Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln Spätzle	32,80 €
<i>Weingut Allram/2022 Blauer Zweigelt Tradition, trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €</i>	

Desserts

Sommerbeeren zweierlei Sorbe	10,80 €
Passionsfrucht Mandel Schokolade Ananas Zitroneneis	10,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Gazpacho Andaluz Croûton (vegetarisch)	9,00 €
Burrata Wassermelone Weißer Balsamico (vegetarisch)	13,80 €
Ganze Artischocke Sherry-Vinaigrette (vegetarisch)	12,00 €
„Falafel“ Linsencreme Wildkräuter (vegetarisch)	15,00 €
Feiner Schinken vom Taubertal Wagyu	
Wiesenkräutersalat Daikon Avocado Kalamansi	15,80 €
„Vitello Forello“ Kalbstafelspitz & Forelle Paprika Kapern	16,00 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

Hauptgänge

Spinatknödel & frischen Pfifferlingen à la Crème (vegetarisch)	23,80 €
Spinatravioli Pfifferlinge Belperknolle (vegetarisch)	24,80 €
<i>Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal</i>	

Rotbarbe wilder Pak Choi Broccoli Spinatravioli	32,80 €
Schweinskopfsülze Kräuter- Zwiebelvinaigrette Schwenkkartoffeln	18,90 €

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

Kalbsteak Strindberg wilder Broccoli Macairekartoffeln	30,00 €
--	---------

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

Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Spätzl	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...entnehmen Sie unserer separaten Karte.

Desserts

Gebrannte Creme mit Aprikose Sorbet Caramel Kaffee	10,80 €
Passionsfrucht Mandel Schokolade Ananas Zitroneneis	10,80 €

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