



Mittagstisch

Sonntag, 09.08.26

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

-

Montag, 10.08.2026

Paniertes Hähnchenschnitzel | Blumenkohl à la Crème | Schwenkkartoffeln

-

Dienstag, 11.08.2026

Schweinerückensteak vom Landschwein Café de Paris
Kräuterbutter | Grilltomate | Pommes frites

-

Mittwoch, 12.08.2026

Kalbfleischküchle | Kartoffel-, Gurken-Radieschensalat

-

Donnerstag, 13.08.2026

Piccata Milanese vom Landschwein in Käse-Eihülle gebraten |
Tomatenpasta

Sonntag, 09.08.26

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

-

Montag, 10.08.2026

Flädle gefüllt mit Blumenkohl à la Crème

-

Dienstag, 11.08.2026

Kartoffelküchle | Waldpilze á la Crème

-

Mittwoch, 12.08.2026

Karottenküchle | Kartoffel-, Gurken-Radieschensalat

-

Donnerstag, 13.08.2026

Zucchini-scheiben in Käse-Eihülle gebraten | Tomatenpasta

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

Freitag, 14.08.2026

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

-

Sonntag, 16.08.26

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

Sonntag, 16.08.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Pfifferlingrahmsuppe 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 €
Kartoffelkühle & frische Pfifferlinge à la Crème (vegetarisch)	23,80 €
<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 €
Lachsfilet 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 €
---	---------

Kalbsleber „Berliner Art“ Apfel & Zwiebel Kartoffelpüree	27,50 €
--	---------

Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Spätzle	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>	

Filetsteak vom Weiderind Café de Paris Sauce wilder Romanesco Pommes frites	36,00 €
---	---------

Desserts

Sommerbeeren zweierlei Sorbe	10,80 €
Eingelegte Aprikosen & Vanilleei	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Pfifferlingrahmsuppe Croûton (vegetarisch)	9,00 €
„Falafel“ Linsencreme Wildkräuter (vegetarisch)	15,00 €
Feiner Schinken vom Taubertal Wagyu	
Wiesenkräutersalat Daikon Avocado Kalamansi	15,80 €
„Vittello Forello“ Kalbstafelspitz & Forelle Paprika Kapern	16,00 €
Beef Marmelade Crostini eingelegtes Gemüse	17,80 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

Hauptgänge

Aubergine gebacken Stracciatella-Burrata Tomatensugo	23,80 €
Spinatravioli Ratatouillegemüse Belperknolle (vegetarisch)	21,80 €
<i>Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal</i>	

Seeteufel wilder Pak Choi Broccoli Spinatravioli	32,80 €
--	---------

Geschmortes Kalbsbäckle Rotweinjus Spätzle	27,80 €
--	---------

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

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

Kalbsleber „Berliner Art“ Apfel & Zwiebel Kartoffelpüree	27,50 €
--	---------

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

Filetsteak vom Weiderind Café de Paris Sauce wilder Romanesco Pommes frites	36,00 €
---	---------

Weitere Klassiker wie Maultaschen, Käsespätzle, Schnitzel...entnehmen Sie unserer separaten Karte.

Desserts

Mango Panna Cotta Himbeersorbet Mandel Passionsfruchtschaum	10,80 €
Heidelbeertarte Joghurteis eingelegte Heidelbeeren	10,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef`s Menü ab 18 Uhr

Zum Einstimmen

Crément de Limoux, SieurD'Arques Rosé,

brut 0,1l / 9,80 €

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 €

Feiner Schinken vom Taubertal Wagyu

Wiesenkrautensalat | Daikon | Avocado | Kalamansi

Weingut Wöhrwag Untertürkheim

2023 Weißburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken

„Kalbsteak Strindberg“

wilder Broccoli | Macairekartoffeln

Weingut Allram/

2024 Ried Wechselberg Chardonnay, trocken

oder

Vegetarisch

„Falafel“ | Linsencreme | Wildkräuter

Weingut Wöhrwag Untertürkheim

2023 Weißburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken

Aubergine gebacken | Stracciatella- Burrata | Tomatensugo

Weingut Allram/

2024 Ried Wechselberg Chardonnay, trocken

Mango Panna Cotta | Himbeersorbet | Mandel | Passionsfruchtschaum

Weingut Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz

2023 „Sweatheart“, Sauvignon blanc QbA

3 Gang Menü 38,00 €

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne auch ein 4 Gang Menü

3-er Weinbegleitung 29,00 €

Inklusivpreis

Vorschau 1-4. Quartal 2026

Wenn Sie etwas zu feiern haben ...

Wir heißen Sie herzlich willkommen.

Seit **1996** macht Essen und Trinken in der Steinhalden 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