

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 16.08.26

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

-

Montag, 17.08.2026

Hähnchenspieße | Fregula Sarda | Sommergemüse

-

Dienstag, 18.08.2026

Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Kartoffeln | Spinat

-

Mittwoch, 19.08.2026

Medaillon vom Landschwein | Champignons à la Crème

-

Donnerstag, 20.08.2026

Königsberger Klopse | Riesling-Kapernsauce | Reis

Sonntag, 16.08.26

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

-

Montag, 17.08.2026

Fregula Sarda | Sommergemüse

-

Dienstag, 18.08.2026

Spinat à la Crème | Kartoffeln | Spiegelei

-

Mittwoch, 19.08.2026

Kräuterflädle | Champignons à la Crème

-

Donnerstag, 20.08.2026

Gefüllte Paprika mit Sommergemüse | Reis

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

Freitag, 21.08.2026

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

-

Sonntag, 23.08.26

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

-

Sonntag, 23.08.26

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 €
Kartoffelküchle & 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 Gnocchetti wilder Broccoli	28,00 €
<i>Weingut Allram 2025 Riesling Kamptal D.A.C., trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €</i>	

Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken Pommes frites	18,90 €
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 Knauß 2018 „Pure Red“ naturbelassen 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

Zitroneneis & Limoncello	8,90 €
Ragout vom Weinbergpfirsich & Vanilleeis	10,80 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Gazpacho Andaluz Croûton (vegetarisch)	9,00 €
„Falafel“ Linsencreme Wildkräuter (vegetarisch)	15,00 €
Spitzkohlrolle Räuchertofu Kümmeljus (vegetarisch)	11,50 €
... mit Lachs	16,50 €
Black Tiger Garnelen wilder Pak Choi Thai-Basilikum Mango grüner Curryschaum	15,80 €
Beef Marmelade Crostini eingelegtes Gemüse	16,80 €
Carpacciorolle vom Weiderind Sommertrüffel Avocado Buchweizen Lattich Gänsestopfleber	23,80 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

Hauptgänge

Aubergine gebacken Stracciatella-Burrata Tomatensugo	23,80 €
Gnocchetti Pfifferline à la Crème Belperknolle (vegetarisch)	24,80 €
<i>Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal</i>	

Seeteufel wilder Pak Choi Broccoli Gnocchetti Zitronenschaum	32,80 €
--	---------

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

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

Geschmorte Rinderschulter wilder Broccoli Dauphinkartoffeln	24,80 €
---	---------

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

Gefüllte Wachtel mit Pfifferlingen Preiselbeeren wilder Romanesco karamellisiertes Blumenkohlpuée Pfifferling-Gnocchi	28,00 €
---	---------

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

Desserts

Mango Panna Cotta Himbeersorbet Mandel Passionsfruchtschaum	10,80 €
Ragout vom Weinbergpfirsich Vanilleeis Pistaziensabayon	10,80 €

RESTAURANT STEINHALDE



Chef`s Menü ab 18 Uhr

Zum Einstimmen

Sekt „Blueberry“

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

„Limoncello Spritz Zero“

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

Spitzkohlröle | Räuchertofu | Kümmeljus

*Weingut Wöhrwag Untertürkheim
2023 Weißburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken*

Geschmorte Rinderschulter
wilder Broccoli | Dauphinkartoffeln
oder

Vegetarisch

Gnocchetti | Pfifferlinge à la Creme | Belperknolle

*Weingut Wöhrwag Untertürkheim
2023 Weißburgunder“, VDP.ERSTE LAGE trocken*

Aubergine gebacken | Stracciatella- Burrata | Tomatensugo

*Weingut Allram/ 2025 Riesling Kamptal D.A.C., trocken
oder*

Weingut Knauß 2018 „Pure Red“ naturbelassen

Ragout vom Weinbergpfirsich
Vanilleeis | Pistaziensabayon

*Weingut Zeter, Neustad-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 Steinhald 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