



Mittagstisch

Sonntag, 30.08.26

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

-

Montag, 31.08.2026

Gratiniertes Landschweinrückensteak „Tessiner Art“
Kräuter | Tomate | Käse | Schwenkkartoffeln | Kohlrabi

-

Dienstag, 01.09.2026

„Stroganoff“ vom Maishähnchen |
Essiggurke | Rote Beete | Pilze | Kartoffelrösti

-

Mittwoch, 02.09.2026

Rinderragout | Speck | Austernpilze | Spätzle

-

Donnerstag, 03.09.2026

Gefüllte Paprika | Hackfleisch gemischt | Sommergemüse |
Pilawreis

Sonntag, 30.08.26

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

-

Montag, 31.08.2026

Paniertes Sellerieschnitzel
Kohlrabigemüse | Schwenkkartoffeln

-

Dienstag, 01.09.2026

„Stroganoff“ mit Champignons |
Essiggurke | Rote Beete | Pilze | Kartoffelrösti

-

Mittwoch, 02.09.2026

Gebackene Austernpilze | Rote Beete Gnocchi

-

Donnerstag, 03.09.2026

Gefüllte Paprika mit Sommergemüse | Pilawreis

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

Freitag, 04.09.2026

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

-

Sonntag, 06.09.26

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

Sonntag, 06.09.26

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 €
--	---------

Kartoffelküchle & Ratatouillegemüse (vegetarisch/vegan möglich)	19,80 €
---	---------

Hausgemachte Tagliatelle Pfifferlinge à la Crème Belperknolle	24,80 €
<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 €
--	---------

Rotbarbe Safranrisotto Riesling wilder Broccoli	32,80 €
<i>Weingut Allram 2025 Riesling Kamptal D.A.C., trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €</i>	

Medaillon vom Landschwein Pfifferlinge à la Crème Spätzle	29,80 €
---	---------

Paniertes Schnitzel vom Landschweinerücken 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 oder Salat	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“ Kräuterbutter Pommes frites	36,00 €
--	---------

Desserts

Zitroneneis & Limoncelllo	8,90 €
Geeistes Tiramisu	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,50 €
Pfifferlingrahmsuppe Croûton (vegetarisch)	9,00 €
„Schwäbische Hochzeitssuppe 2.0“ Maultasche Nudeln Ei Pilze	12,00 €
Black Tiger Garnelen wilder Pak Choi Basilikum Mango grüner Curryschaum	15,80 €
Kalbs-Bries & Kopf Sauce Tatare	15,80 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

Hauptgänge

Aubergine gebacken Stracciatella-Burrata Tomatensugo	23,80 €
--	---------

Hausgemachte Spaghetti Pfifferlinge à la Crème Belperknolle (vegetarisch)	24,80 €
---	---------

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Schwertfisch wilder Pak Choi Broccoli Safranrisotto Zitronenschaum	34,80 €
--	---------

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

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

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

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

Filetsteak vom Weiderind Café de Paris Butter Pommes frites	36,00 €
---	---------

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout Preiselbeeren Steinpilzknöpfe	28,90 €
---	---------

Saltim Bocca vom Hirschrücken Preiselbeeren Tagliatelle frische Pfifferlinge à la Crème	36,00 €
---	---------

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

Desserts

Geeistes Tiramisu Milchschaum	9,80 €
Gebackene Anans Pistazieneis Passionsfruchtschaum	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 €*

Vorweg

Pfifferlingrahmsuppe | Croûtons (vegetarisch)

Weingut Dr.Bürklin-Wolf /Pfalz

2022 Weißburgunder, trocken

Geschmorte Rinderschulter
wilder Broccoli | Macairekartoffeln
oder

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle
Pfifferlinge à la Creme | Belperknolle

Weingut Allram/

2025 Riesling Kamptal D.A.C., trocken oder

Weingut Knauß 2018 „Pure Red“ naturbelassen

Geeistes Tiramisu | Milchschaum

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 Steinhaldе 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