

RESTAURANT STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 20.09.26

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

-

Montag, 21.09.2026

Paniertes Putenschnitzel | Kroketten | Marktgemüse

-

Dienstag, 22.09.2026

Ochsenbrust | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln | Rote Beete Salat

-

Mittwoch, 23.09.2026

Lasagne | Bolognese

-

Donnerstag, 24.09.2026

Saftgulasch vom Weiderind | Kräuter-Gnocchi | Champignons

Sonntag, 20.09.26

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

-

Montag, 21.09.2026

Broccolibratling | Kroketten | Marktgemüse

-

Dienstag, 22.09.2026

Kimchi-Fenchelküchle | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln | Rote Beete Salat

-

Mittwoch, 23.09.2026

Gemüse-Lasagne

-

Donnerstag, 24.09.2026

Kräuter-Gnocchi | Bergkäse | Champignons

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

Freitag, 25.09.2026

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

-

Sonntag, 27.09.26

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

-

Sonntag, 27.09.26

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

RESTAURANT STEINHALDE



À la carte – Mittag

Suppen

Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,90 €
Gemüserahmsuppe (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 oder gebratenem Putenbrustfilet Kräuterbutter	17,00 €

Hauptgänge

Käsespätzle Bergkäse Schnittlauch Röstzwiebeln (vegetarisch)	15,80 €
--	---------

Tagliatelle & frische Pfifferlinge à la Crème (vegetarisch)	24,80 €
---	---------

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Geschmelzte Maultaschen Zwiebeln Speck Kartoffelsalat	17,80 €
---	---------

Rotbarbe Safranrisotto wilder Broccoli	32,80 €
--	---------

Weingut Dr. Bürklin-Wolf/ Pfalz - 2022 Weißburgunder trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €

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 oder Salat	32,80 €
---	---------

Weingut Allram/Österreich – 2025 Blauer Zweigelt Tradition D.A.C. trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €

Filetsteak vom Weiderind Kräuterbutter Pommes frites	36,00 €
--	---------

Linsen Spätzle Saitenwürstle	18,90 €
----------------------------------	---------

Desserts

Zweierlei Sorbet	7,80 €
------------------	--------

Joghurt-Grießflammerie eingelegten Zwetschgen Zwetschensorbet Mandelcrumble	10,80 €
---	---------

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Vorweg

Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind Flädle	7,90 €
Gemüsecremesuppe Croûton (vegetarisch)	9,00 €
Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

Hauptgänge

Safranrisotto wilder Broccoli Zitronenschaum (vegetarisch)	23,80 €
--	---------

Tagliatelle Waldpilze à la Crème Belperknolle (vegetarisch)	24,80 €
---	---------

Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Rotbarbe wilder Broccoli Safranrisotto Zitronenschaum	34,80 €
---	---------

Kalbs-Bries & Kopf Sauce Tataré	23,80 €
-----------------------------------	---------

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Kartoffelsalat	26,80 €
---	---------

Linsen Spätzle Saitenwürstle	18,90 €
----------------------------------	---------

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

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

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

Lammrücken am Stück gebraten Rosmarinjus wilder Broccoli Macairekartoffeln	36,80 €
--	---------

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

Desserts

Zweierlei Sorbet	7,80 €
------------------	--------

Joghurt-Grießflammerie eingelegten Zwetschgen Cassissorbet Mandelcrumble	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 / Tafelwasser
8,50 €

Vorweg

Gemüsecremesuppe | Croûtons

Weingut Dr.Bürklin-Wolf /Pfalz
2022 Weißburgunder, trocken

Kalbssteak

Waldpilzrahm | Kartoffelrösti
oder

Vegetarisch

Tagliatelle

Waldpilze à la Crème | Belperknolle

Weingut Allram/ Österrerrich
2025 Blauer Zweigelt Tradition D.A.C., trocken

Joghurt-Grießflammerie

ingelegten Zwetschgen | Cassissorbet | Mandelcrumble

Weingut PhilippKuhn /Pfalz
2018 Rieslaner Auslese, Prädikatswein

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

„Steinhaldе on Tour“ Asien meets Remstal 2

Weine vom Weingut Klopfer präsentiert von Christoph Klopfer &
Daniel Hasert. Kulinarisch begleitet von Matthias Kasprzyk &
Steinhaldе-Team

Apero

Sushi in Variationen

Tuna Sashimi | Wasabi Gurke | Kefir | Knusperreis

Ramen

ingelegte Pilze | Ei | Nudeln | Gemüse

Crispy Sushi & Rindertatar

Spanferkel Katsu Kare Curry

Edamame | Aubergine | Kürbis

Matcha | Mango | Passionsfrucht

129,00 € (inkl. Menü, Wein & Wasser)

Events Details

- Wann: **Mittwoch, den 14.10.2026, 19:00 Uhr**
- Wo: **Weingut Klopfer**
Gundelsbacher Straße 1, 71384 Weinstadt-Großheppach

RESTAURANT STEINHALDE



Herbst-Kochkurs & Wein-Erlebnis

- **Samstag, den 24.10.2026** um **17.00 Uhr** in der Steinhalde
- Menü in 4 Gänge
- **129,00 €** (inkl. 4-Gang Menü, Apero, Wein & Wasser)

Herbstspecial

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**

Zum Einstimmen

Crément de Limoux, Sieurd'Arques Rosé, brut 0,1l

Stör

Mandel | Pfeffer | Kaviar

Gefüllte Rindertatarrolle

Trüffel | Kartoffel

Gerösteter Reis

Schnittlauch | Nussbutter | Schweineknusper

Miéral Ente

Sellerie | Tardivospitzen | Dauphinkartoffeln

Banane

Nougat | Kaffee

Preis:

169,00 € inkl. Apero, Wein & Wasser

Bitte **vorab reservieren**. Auf Vorbestellung können wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü zubereiten.

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"

Preis:

139,00 € inkl. Menü, Aperio, Wein & Wasser

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