



## Mittagstisch

### **Mittwoch, 30.09.26**

Fleischküchle | Schwenkkartoffeln | Spinat

-

### **Donnerstag, 01.10.26**

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch

-

### **Freitag, 02.10.2026**

Tagesfisch in Eihülle gebraten |

Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat

18,90 €

-

### **Sonntag, 04.10.26**

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

## Mittagstisch - vegetarisch

### **Mittwoch, 30.09.26**

Kartoffelküchle | Spinat | Spiegelei

-

### **Donnerstag, 01.10.26**

Gaisburger Marsch mit Gemüsebrühe

-

### **Sonntag, 04.10.26**

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

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

### **8. & 9. Oktober ab 18:00 Uhr**

**Unsere Empfehlung an alle Seafoodfans! Der Geschmack, der an Urlaub erinnert.....**

Miesmuscheln klassisch in Weißwein-Gemüsesud dazu servieren wir unser hausgemachtes Foccacia

**17,80 €**

Tagliatelle mit Muscheln & gebratenen Garnelen

**24,80 €**

# RESTAURANT STEINHALDE



## À la carte – Mittag

### Suppen

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle                      | 7,90 € |
| Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind   Leberknöpfle   Wurzelgemüse | 9,00 € |
| Kürbiscremesuppe   Kernöl   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 oder gebratenem Putenbrustfilet   Kräuterbutter | 17,00 € |

### Hauptgänge

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Käsespätzle   Bergkäse   Schnittlauch   Röstzwiebeln (vegetarisch)          | 15,80 € |
| Kartoffel-Kürbisküchle   Herbstgemüseragout (vegetarisch / vegan möglich)   | 21,80 € |
| Risotto   frische Pfifferlinge (vegetarisch)                                | 24,80 € |
| <i>Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal</i> |         |

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Geschmelzte Maultaschen   Zwiebeln   Speck   Kartoffelsalat                                      | 17,80 € |
| Seesaiblingsfilet   Herbstgemüseragout mit Zucchini & Kürbis   Waffelkartoffeln                  | 34,80 € |
| <i>Weingut Dr. Bürklin-Wolf/ Pfalz - 2022 Weißburgunder 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 € |

|                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| „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 Allram/Österreich – 2025 Blauer Zweigelt Tradition D.A.C. trocken 0,1 l 5,90 € / 0,2 l 10,80 €</i> |         |

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

### Aus dem schwäbischen Wald

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Rehragout   Preiselbeeren   Spätzle | 28,90 € |
|-------------------------------------|---------|

### Desserts

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Zweierlei Sorbet & Pfirsichragout | 9,80 € |
| Limoncello Tiramisu               | 9,80 € |

Kuchen im Tagesangebot

## À la carte – Abend

### Vorweg

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind   Flädle                      | 7,90 €  |
| Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind   Leberknöpfle   Wurzelgemüse | 9,00 €  |
| Kürbiscremesuppe   Kernöl   Croûtons (vegetarisch)              | 9,00 €  |
| Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten          | 6,20 €  |
| Kürbistatar   Belperknolle   Wiesenkräutersalat (vegetarisch)   | 10,80 € |
| Hirschschinken Carpaccio   Preiselbeeren   Herbstsalate         | 14,80 € |
| Gebackene Zucchini-Blüte gefüllt mit Kichererbsen & Geflügel    | 14,80 € |

### Hauptgänge

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kartoffel-Kürbisküchle   Herbstgemüseragout (vegetarisch / vegan möglich)   | 21,80 € |
| Risotto   frische Pfifferlinge (vegetarisch)                                | 24,80 € |
| Spinatknödel & Pfifferlinge à la Crème (vegetarisch)                        | 24,80 € |
| <i>Bei veganer Ernährung wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal</i> |         |

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Seesaiblingsfilet   Herbstgemüseragout mit Zucchini & Kürbis   Waffelkartoffeln | 34,80 € |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|

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

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Kalbsrücken   Pfifferlingrahm   Macairekartoffeln   wilder Broccoli | 29,80 € |
|---------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| „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 Sauce   Pommes frites | 36,00 € |
|----------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lammrücken am Stück gebraten   Rosmarinjus   Macairekartoffeln   Herbstgemüseragout mit Zucchini & Kürbis | 36,80 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### Aus dem schwäbischen Wald

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Rehragout   Preiselbeeren   Spätzle | 28,90 € |
|-------------------------------------|---------|

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

### Desserts

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Mirabellen-Quarkknödel   hausgemachtes Mirabellenmolkeeis | 10,80 € |
| Limoncello Tiramisu                                       | 9,80 €  |

# 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**

Kürbistatar

Belperknolle | Wiesenkräutersalat (vegetarisch)

Weingut Dr.Bürklin-Wolf / Pfalz

2022 Weißburgunder, trocken

\*\*\*

Kalbssteak

Pfifferlingrahm | Macairekartoffeln  
oder

#### **Vegetarisch**

Risotto mit frischen Pfifferlingen

Weingut Allram/ Österrich

2025 Blauer Zweigelt Tradition D.A.C., trocken

\*\*\*

Limoncello Tiramisu

Weingut Lenz Moser / Burgenland / Österreich

2018 Prestige, Beerenauslese, Prädikatswein

3 Gang Menü 38,00 € | 3 Gang Menü Vegetarisch 38,00 €

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

am Samstag, den 24.10.2026 um 17:00 Uhr

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend, bei dem Kochen & Wein im Mittelpunkt stehen!

Gemeinsam bereiten wir ein kreatives 4-Gänge-Menü zu – von der Vorspeise bis zum Dessert. Zu jedem Gang gibt es einen passenden Wein, den Marco von Daniel's Weine kurz vorstellt.

Ob Anfänger oder Hobbykoch: Spaß am Kochen und guter Geschmack stehen im Vordergrund.

**Wo:** Backstage in Steinhaldes Küche

*Aperitif Empfehlung des Hauses*

*Wachtelconsommé  
Pilzravioli | Wurzelgemüse*

\*\*\*

*Herbsttrüffel | Spinat | Kartoffelespuma*

\*\*\*

*Hirsch im Speckmantel & Ragout  
Schupfnudeln | Pastinaken | Preiselbeeren*

\*\*\*

*Quarkknödel | Zwetschge | Vanille*

**129,00 €** (inkl. 4-Gang Menü, Aperero, Wein & Wasser)

Plätze: Maximal 16 Personen

Sichern Sie sich Ihren Platz per Mail an

[info@restaurant-steinhalde.de](mailto:info@restaurant-steinhalde.de)

## 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. Aperero, Wein & Wasser

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

# RESTAURANT STEINHALDE



## 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

## 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*