



Mittagstisch

Montag, 05.10.26

Schweinerückensteak | Champignons à la Crème | Spätzle

-

Dienstag, 06.10.26

Königsberger Klopse | Riesling-Kapernsauce | Reis

-

Mittwoch, 07.10.26

Brustrippe „Spare Ribs“ Barbecue Sauce |
wilde Kartoffeln | Kraut-Karottensalat

-

Donnerstag, 08.10.26

Hähnchenbrust | Fregula Sarda | Kürbisemüse

-

Freitag, 09.10.2026

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

-

Sonntag, 11.10.26

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

Mittagstisch - vegetarisch

Montag, 05.10.26

Käsespätzle | gebackene Champignons

-

Dienstag, 06.10.26

Falafel | Kürbisrgaout

-

Mittwoch, 07.10.26

Wilde Kartoffeln | Ofengemüse | Kräuterdip

-

Donnerstag, 08.10.26

Kimchi-Fenchelküchle | Fregula Sarda | Kürbisgemüse

-

-

Sonntag, 11.10.26

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 €
---	---------

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 €
--	---------

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

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, Apero, 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