RESTAURANT
STEINHALDE

Mittagstisch

Sonntag, 01.11.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten
-
Montag, 02.11.26
Gebratener Schweinehals | Jus | Kartoffel-Kürbisstampf
-
Dienstag, 03.11.26
Cordon Bleu vom Landschwein | Lyoner Kartoffeln | Blumenkohl
-
Mittwoch, 04.11.26
Klassischer Krautwickel | Kartoffelpüree
-
Donnerstag, 05.11.26
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch
-
Freitag, 06.11.2026
Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat
18,90 €
-
Sonntag, 08.11.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 01.11.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten
-
Montag, 02.11.26
Kimchi-Fenchelküchle | Kartoffel-Kürbisstampf
-
Dienstag, 03.11.26
Auberginen Cordon Bleu | Lyoner Kartoffeln | Blumenkohl
-
Mittwoch, 04.11.26
Gemüse-Krautwickel | Kartoffelpüree
-
Donnerstag, 05.11.26
Gemüse-Piccata | Spinatnudeln
-
-
Sonntag, 08.11.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten

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

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT
STEINHALDE

À la carte – Mittag

Vorweg

Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle	7,90 €
Kürbis-Currysuppe | Kefierschaum (vegetarisch)	9,00 €
Bunter Salatteller mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €

Salate

Bunte Salate mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
...mit gebratenen Maultaschenscheiben	15,00 €
...mit Schweinerücken oder gebratenem Putenbrustfilet | Kräuterbutter	17,00 €

Aus dem Garten (vegetarisch)

Kürbis-Lasagne | Mimolette-Vadouvanschaum	24,50 €
Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln	15,80 €

Fisch & Fleisch

Geschmelzte Maultaschen | Zwiebeln | Speck | Kartoffelsalat	17,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken | Pommes frites	19,00 €
Rotbarbenfilet „Ligurische Art“ | Oliven | Pinienkerne | Kräuter-Risotto	34,80 €
Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf	27,80 €
„Cordon bleu“ vom Kalbsrücken mit Käse & Schinken gefüllt | Pommes Frites | handgerührte Preiselbeeren + 2,00 €	27,50 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind | Rotweinzwiebeln | Spätzle	32,80 €

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout | Preiselbeeren | Spätzle | Portweinbirne	28,90 €

Nose to Tail

Tante Käthe`s Wiener Kalbsbeuscherl Herz & Zunge | Briocheserviettenknödel	23,50 €

Desserts

Matcha | Mango-Ragout | Aprikosensorbet	11,80 €
Crème Brûlée | Himbeereis mit Fichte	9,80 €

Kuchen im Tagesangebot

À la carte – Abend

Vorweg

Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle	7,90 €
Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind | Leberknöpfle	9,00 €
Kürbis-Currysuppe | Kefirschaum (vegetarisch)	9,00 €
Bunter Salatteller mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Hirschschinken | Preiselbeeren | Herbstsalate	14,80 €
Geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren | Herbstsalate	14,80 €
Burrata | Kürbis, geschmort & gepickelt | Feldsalat | Kürbiskerne	14,80 €

Aus dem Garten (vegetarisch)

Kürbis-Lasagne | Mimolette-Vadouvanschaum	24,50 €
Steinpilz-Gnocchi | Rosenkohl | Herbsttrüffel | Belperknolle	26,80 €

Fisch & Fleisch

Kabeljau „Ligurische Art“ | Oliven | Pinienkerne | Kräuter-Risotto	34,80 €
Kalbsrücken | Kürbis-Lasagne | Mimolette-Vadouvanschaum	29,80 €
Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Wurzelgemüse | Kräuter-Kartoffelstampf	27,80 €
„Cordon bleu“ vom Kalbsrücken mit Käse & Schinken gefüllt | Pommes Frites | handgerührte Preiselbeeren + 2,00 €	27,50 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind | Rotweinzwiebeln | Spätzle	32,80 €

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout | Preiselbeeren | Maronenknöpfle | Portweinbirne	28,90 €

Nose to Tail

Tante Käthe`s Wiener Kalbsbeuscherl Herz & Zunge | Briocheserviettenknödel	23,50 €

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

Desserts

Matcha | Mango-Ragout | Aprikosensorbet	11,80 €
Zwetschen-Topfengratin | Vanilleeis	11,50 €

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

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 €

Lunar Herbs rosé
Alkoholfreier Bio-Traubensecco mit Kräutern & Holunderblüte
Spritzig & erfrischend 0,1l / 8,50 €

Vorweg
Getrüffelte Herbstgemüsesuppe (vegetarisch)
Einzeln 9,00 €
Battenfeld-Spanier · Hohen-Sülzen · Rheinhessen
2024 „Eisquell“ Riesling · VDP.GUTSWEIN · trocken
***
Hirsch-Osso Bucco
Selleriepüree | Feigenkrapfen | Steinpilzgnocchi
Einzeln 28,90 €
oder
Vegetarisch
Selleriepüree | Feigenkrapfen | Steinpilzgnocchi
Einzeln 23,50 €
Weingut Zimmerle · Weinstadt-Beinstein | Württemberg
2022 EGOIST Lemberger, Q.b.A. Biowein trocken
***
Crème Brûlée
Himbeereis mit Fichte
Einzeln 9,80 €
Weingut P. Kuhn · Laumersheim · Pfalz
2018 „Laumersheimer“ Rieslaner Auslese · VDP.ORTSWEIN

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 Steinhalde 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

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.

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

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, Apero, Wein & Wasser)

Plätze: Maximal 16 Personen
Sichern Sie sich Ihren Platz per Mail an
info@restaurant-steinhalde.de

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 A**dventszeit**.

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 **Jahresabschuss 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