RESTAURANT
STEINHALDE



Mittagstisch

Sonntag, 22.11.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten
-
Montag, 23.11.26
Schweinerückensteak | Jus | Blumenkohlgemüse | Kroketten
-
Dienstag, 24.11.26
Puten-Cordon Bleu | Schwarzwurzel-Kartoffelgemüse
-
Mittwoch, 25.11.26
Rahmhackbraten | Rotkraut | Kartoffelpüree
-
Donnerstag, 26.11.26
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch
-
Freitag, 27.11.2026
Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat
18,90 €
-
Sonntag, 29.11.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten

Mittagstisch - vegetarisch

Sonntag, 22.11.26
Wir überraschen Sie gerne mit unserer Empfehlung &
à la carte Angeboten
-
Montag, 23.11.26
Gebackene Champignons | Blumenkohlgemüse | Kroketten
-
Dienstag, 24.11.26
Kimchi-Fenchelbratling | Schwarzwurzel-Kartoffelgemüse
-
Mittwoch, 25.11.26
Rotkrautstrudel
-
Donnerstag, 26.11.26
Urkarottenküchle | Gemüse | Reis
-
Freitag, 27.11.2026
Tagesfisch in Eihülle gebraten |
Sauce Remoulade Kartoffelsalat | Salat
18,90 €
-
Sonntag, 29.11.26
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 €
Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind | Leberknöpfle	9,00 €
Kürbiscremesuppe | Kernöl | Croûtons (vegetarisch)	9,00 €

Salate

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

Aus dem Garten (vegetarisch)

Kürbis-Ragout & Waffelkartoffel	21,80 €
Käsespätzle | Bergkäse | Schnittlauch | Röstzwiebeln	15,80 €

Fisch & Fleisch

Geschmelzte Maultaschen | Zwiebeln | Speck | Kartoffelsalat	17,90 €
Paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken | Pommes frites	19,00 €
Zander | Safranrisotto | wilder Broccoli	34,80 €
„Cordon bleu" vom Kalbsrücken mit Käse & Schinken gefüllt | Pommes Frites | dazu handgerührte Preiselbeeren + 2,00 €	28,50 €
Rindergulasch | Semmelknödel	21,80 €
Geschmorte Bäckle vom Weiderind | Rotweinjus | Macairekartoffeln	32,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind | Rotweinzwiebeln | Spätzle	32,80 €
Portion Freilandgans Brust & Keule |Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen |Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel	46,00 €

Aus dem schwäbischen Wald

Rehragout | Preiselbeeren | Spätzle | Portweinbirne	28,90 €

Nose to Tail

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

Desserts

Dunkle Schokomousse | Schattenmorellen	9,80 €
Lauwarme Zwetschgen | Zimteis	9,80 €
Kuchen im Tagesangebot	

À la carte – Abend

Vorweg

Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind | Flädle	7,90 €
Doppelte Kraftbrühe vom Weiderind | Leberknöpfle	9,00 €
Kürbiscremesuppe | Kernöl | Burrataschaum (vegetarisch)	9,00 €
Bunter Salatteller mit Rohkost- und marinierten Blattsalaten	6,20 €
Falafelbällchen | Kürbis | Herbstsalate (vegetarisch)	13,80 €
Geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren | Falafel-Kürbisbällchen	17,80 €
Hirschschinken | Preiselbeeren | Herbstsalate | Trüffelvinaigrette	14,80 €

Aus dem Garten (vegetarisch)

Kürbis-Ragout & Waffelkartoffel	21,80 €
Kleine Alplermagronen | gereiftem Bergkäse | Kartoffeln | knusprigen Zwiebeln und Apfelgel	24,00 €
Steinpilz-Gnocchi | Rosenkohl | Herbsttrüffel | Belperknolle	26,80 €
Hausgemachte Capuns | leichter Rahmsud | Bergkäse | Salsiz | frische Kräuter	21,00 €
Portion Freilandgans Brust & Keule |Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen |Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel	46,00 €

Fisch & Fleisch

Zander | Safran-Risotto | wilder Broccoli	34,80 €
Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Wurzelgemüse | Kräuter-Kartoffelstampf	27,80 €
„Cordon bleu" vom Kalbsrücken mit Käse & Schinken gefüllt | Pommes Frites | dazu handgerührte Preiselbeeren + 2,00 €	28,50 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind | Rotweinzwiebeln | Röstzwiebeln | 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

Dunkle Schokomousse | Schattenmorellen	9,80 €
Coupe Nesselrode | Maronencreme | Vanilleeis | Meringue-Crumble	10,80 €
Luftiger Mini-Kaiserschmarrn | warmes Zwetschgen- & Apfelkompott | Vanilleeis	10,80 €

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT
STEINHALDE



Bündner Alpenmenü

ALPINE WURZELN | MODERNER GENUSS
FÜNF GÄNGE | TRADITION NEU INTERPRETIERT

01
Bündner Gerste
Feine Gerstensuppe mit Wurzelgemüse, Bergkräuteröl, vegetarisch 9,00 €
oder mit Bündnerfleisch und Bergkräuteröl 10,80 €

2025 Chardonnay Sinner D.A.C., trocken, Weingut Prieler, Burgenland, Österreich

02
Bündner Handwerk
Hausgemachte Capuns im leichten Rahmsud
Bergkäse, knuspriger Salsiz und frische Kräuter 21,00 €

2025 Grüner Veltliner Federspiel Loibner trocken, Weingut Knoll, Wachau, Österreich

03
See & Berg
Zander auf der Haut gebraten
Lauch, saurem Most, Kartoffelcreme und braune Butter 28,50 €

2019 Sauvignon Blanc Ried Höllrigl trocken,
Weingut Ewald Zweytick, Steiermark, Österreich

04
Alp & Wiese
Kleine Alplermagronen mit gereiftem Bergkäse,
Kartoffeln,knusprigen Zwiebeln und Apfelgel 24,00 €

Pinot Noir Klettgau A.O.C. trocken, Weingut Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz

05
Süsser Alpengruss
Luftiger Mini-Kaiserschmarrn
Warmes Zwetschgenkompott und Vanilleglace 10,80 €

2023 Roen Gewürztraminer D.O.C., Cantina Tramin, Südtirol, Italien

3-Gang mit Bündner Gerste/Handwerk/Süßer Alpengruß 38,00 €
4-Gang mit Alp & Wiese 52,00 € / 4-Gang mit See & Berg 68,00 € / 5- Gang 78,00 €

Weinbegleitung 0,1 l p. Gang 3-er 36 € | 4-er 43 € | 5-er 52 €

Inklusivpreise

Genussmomente Gans & Ente

Portion Freilandgans
Brust & Keule | Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen
Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel
46,00 €

Portion Freilandente
Brust & Keule | Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen
Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel
39,00 €

Sekt „Blueberry“
Sekt „Impuls“ | Weißburgunder | Blanc de blanc brut
Mit Heidelbeerlikör 0,1 l 8,50 €

DAS 3-GANG-MENÜ

VORWEG
Tagessuppe
oder
Salatteller
mit marinierten Rohkost- und Blattsalaten
Battenfeld-Spanier · Hohen-Sülzen · Rheinhessen
2024 „Eisquell“ Riesling · VDP.GUTSWEIN · trocken

HAUPTGANG
Feines von der Freilandgans
Brust & Keule | Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen
Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel
Weingut Zimmerle | Weinstadt- Beinstein | Württemberg
2022 EGOIST Lemberger, Q.b.A trocken

DESSERT
Chef’s Dessertempfehlung
Weingut P. Kuhn · Laumersheim · Pfalz
2018 „Laumersheimer“ Rieslaner Auslese · VDP.ORTSWEIN

3-Gang-Menü 60,00 €
3-er Je 0,2 l/5cl Weinbegleitung 29,00 €

Um rechtzeitige Vorbestellung wird gebeten.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Inklusivpreis

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT
STEINHALDE



Gans & Ente an Weihnachten zu Hause

Auch in diesem Jahr zu Weihnachten bieten wir Ihnen Gans oder Ente wieder als „TO GO“-Variante an –
Dank beiliegender Anleitung mit nur wenigen Handgriffen servierfertig für Ihr Zuhause:

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Gans- und Entenbestellungen ausschließlich auf Vorbestellung entgegennehmen können.

Vorbestellung für die Abholung am
23.12.2026 bis 15.12.2026 möglich

Ganze Freilandgans (für 4 Personen)
Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen | Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel
180,00 €
Weinempfehlung:
Weingut Klopfer, Großheppach
2020 Cuvée „K“, Ortswein, Q.b.A. trocken (Cabernet|Merlot) 35,00 €

Ganze Freilandente (für 2 Personen)
Apfel | Preiselbeeren | glasierte Maronen | Rotkraut | Semmel- & Kartoffelknödel
80,00 €
Weinempfehlung:
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim
2022 Weissburgunder, VDP.GUTSWEIN, Q.b.A. trocken 35,00 €

Vorschau 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**.

Dezember

Adventszeit
Mit kulinarischen Ideen verwöhnen wir Sie gerne in der A**dventszeit**.

<u>Öffnungszeiten Weihnachten</u>
Am **Samstag den 5./12./19. Dezember** haben wir zuzüglich ab **17:00 Uhr geöffnet.**
1. & 2. Weihnachtsfeiertag
11:30 – 16:00 Uhr geöffnet

Inklusivpreise | Änderungen vorbehalten

RESTAURANT
STEINHALDE



Dezember

Zum **Jahres-Finale am 30.12.2026 – 18.30 Uhr** möchten wir Ihnen mit einem 4-Gang-Menü Feuerwerk aus unserer Küche und entsprechenden Knallertropfen präsentiert von Marco Talarico-Rigon von Daniel's Weine einen unvergesslichen Abend bereiten.

Crémant de Limoux Rose, Sieur d´Arques, Südfrankreich

Amuse Bouche
***
Hummerschaumsuppe
Hummerravioli | Salzzitrone| Curry | Wakame | Edamame
***
Trüffel-Capuns
Périgord Trüffel | Mangold | Bergkäse
***
Hirschrücken
Kaki | Preiselbeeren | Yuzukosho | Dill
***
Pina Colada Tartelette

pro Person 129,00 €
inkl. Apero, Weinbegleitung oder alkoholfreie Begleitung, Wasser

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