



# Zum Rad

Familie Hepperle

Hotel • Gasthaus • Catering • Metzgerei

seit 1879

## Produktinformationen und Herkunftsnachweis

Seit Generationen legen wir größten Wert auf die Verwendung regionaler Produkte bei der Herstellung unserer Speisen.

Wir sind aus diesem Grund Mitglied bei Schmeck die Teck.

Mehr Informationen hierüber finden Sie unter [www.schmeckdieteck.de](http://www.schmeckdieteck.de)

Unsere Zutaten beziehen wir wie folgt:

### Fleisch und Wurst

aus der hauseigenen Metzgerei

### Lämmer

vom Schäfer Hermann Sigel aus Jesingen

### Getreideprodukte

Mühle Sting in Jesingen

### Kartoffeln

Sulzburghof in Unterlenningen

### Apfelsaft

Thomas Bosch aus Unterlenningen

### Frische Eier

Geflügelhof Bösch in Böhringen

### Teck-Linsen

Biolandhof Gruel in Owen

### Spirituosen

vom Berghof Rabel in Owen

### Salat, Fisch, Gemüse und Früchte

vom Großhandel mit wechselnden regionalen Zulieferern

Unsere selbstproduzierten Speisen werden ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Bei zugekauften Grundprodukten und Gewürzen wie zum Beispiel Senf, Essig, usw., die wir für verschiedene Herstellungsprozesse benötigen, sind Spuren von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen enthalten.

Diese finden Sie am Ende unserer Speisekarte. Gerne halten wir auch eine separate Speisekarte für Allergiker bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Hepperle und Team

## Schwäbische Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei

### **Geröstete Maultaschen**

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung<sup>10,4,3</sup>  
gebraten mit Ei, dazu Salat vom Büffet  
€ 9,90 / € 8,90\*

### **Geschmelzte Maultaschen**

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung<sup>10,4,3</sup>  
mit Zwiebelschmelze in herzhafter  
Rinderkraftbrühe, dazu Salat vom Büffet  
€ 9,90 / € 8,90\*

### **Maultaschen „Jäger Art“**

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung<sup>10,4,3</sup>  
mit Pilzen und gebratenen Rauchfleischwürfeln in herzhafter Bratensauce,  
dazu Salat vom Büffet  
€ 10,50 / € 9,50\*

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

vom Rind mit Zwiebelschmelze, dazu  
Röstkartoffeln und Salat vom Büffet  
€ 19,50

### **Schwäbische Linsen**

mit hausgemachten Spätzle  
und 1 Paar Saitenwürste<sup>3,10</sup>  
€ 10,50 / € 9,50\*

### **Hausgemachte Leberknödel**

mit Zwiebelschmelze in herzhafter  
Rinderkraftbrühe und Salat vom Büffet  
€ 9,50 / € 8,50\*

### **Geröstete Leberspätzle**

Hausgemachte Leberspätzle gebraten mit Ei  
und dazu Salat vom Büffet  
€ 9,50 / € 8,50\*

### **Saure Kutteln oder Saure Nieren**

in Trollingersauce mit Röstkartoffeln  
€ 9,50

\* = Kleine Portion

### **Schwäbische Bratwürste<sup>10</sup>**

1 Paar mit Bratensauce und Salat vom Büffet  
€ 9,00

### **Rinderleber**

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,  
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet  
€ 13,50 / € 11,50\*

### **Kalbsleber**

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,  
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet  
€ 16,50 / € 14,50\*

### **Lammleber**

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,  
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet  
€ 16,50 / € 14,50\*

### Klassiker:

### **Tellerschnitzel**

Großes paniertes Schweineschnitzel mit Salat vom Buffet  
€ 9,80

### **Paniertes Schnitzel**

mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet  
vom Schwein € 12,90 / € 11,50\*  
vom Kalb € 17,50 / € 15,90\*

### **Champignonrahmschnitzel**

Schweineschnitzel natur gebraten mit frischen Champignons  
in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle  
und Salat vom Buffet  
€ 13,50 / € 12,50\*

### **„Kirchheimer Filetteller“**

Schweinefilet mit frischen Champignons  
in Rahmsauce sowie hausgemachte Spätzle  
und Salat vom Buffet  
€ 15,50 / € 13,90\*

\* = Kleine Portion

## Salate und Vegetarische Speisen

### **„Salatplatte Hubertus“**

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate angemacht mit Hausdressing und frisch gebratenen Champignons

€ 10,50

### **„Salatplatte Hawaii“**

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate angemacht mit Hausdressing mit frisch gebratenen Streifen von der Putenbrust und frischer Ananas

€ 10,50

### **Schwäbische Käsespätzle**

Hausgemachte Spätzle mit Ochsenwanger Alpkäse und Zwiebelschmelze, dazu Salat vom Büffet

€ 10,50 / € 9,50\*

### **Waldpilzragout**

Waldpilze und frische Champignons in Kräuter-rahmsauce mit hausgemachten Semmelknödeln und Salat vom Buffet

€ 10,50 / € 9,50\*

Beilagensalat vom Büffet

€ 4,80

\* = Kleine Portion

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4 l
Fanta <sup>1,2,4</sup>	€ 2,40	€ 3,20
Coca-Cola, Coca-Cola light <sup>1,11</sup>	€ 2,40	€ 3,20
Cola-Mixgetränk <sup>1,2,4,11</sup>	€ 2,40	€ 3,20
Johannisbeernektar, Orangen-, und Apfelsaft	€ 2,40	€ 3,40
Saftschorle	€ 2,40	€ 3,20
Holunderblütenschorle Burkhardt	0,33 l	€ 2,80
Rhabarberschorle Burkhardt	0,33 l	€ 2,80
Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium	0,33 l	€ 2,60
Teinacher Mineralwasser Gourmet, still	0,25 l	€ 2,20
Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium oder still	0,75l	€ 4,80
Krumbacher Mineralwasser, classic	0,5 l	€ 3,10

## Biere

	0,4 l	0,3l	0,5 l
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils vom Faß	€ 3,10	€ 2,80	€ 3,30
Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen			€ 3,40
Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen hell			€ 3,40
Stuttgarter Hofbräu Radler <sup>4,9</sup>		€ 2,80	€ 3,30
Schöffelhofer Weizenbier alkoholfrei			€ 3,40
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 2,80	

## Weine

vom Weingut Albrecht Kiessling, Heilbronner Stiftsberg, Württemberg

	0,1 l	0,25 l
Trollinger trocken	€ 2,40	€ 4,50
Lemberger trocken	€ 2,40	€ 4,50
Trollinger mit Lemberger, trocken	€ 2,40	€ 4,50
Schwarzriesling	€ 2,40	€ 4,50
Schwarzriesling Weißherbst	€ 2,40	€ 4,50
Riesling	€ 2,40	€ 4,50
Riesling, trocken	€ 2,40	€ 4,50
Grauburgunder Kabinett , trocken	€ 2,70	€ 4,90
Weinschorle sauer oder süß		€ 3,50

## Wir empfehlen von heimischen Streuobstwiesen:

Krügele Most	0,5l	€ 3,30
Glas Most	0,25l	€ 2,20

## Spirituosen

Obstler vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 2,80
Kirschwasser vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 3,00
Birnenbrand vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 2,80
Ramazzotti	4 cl	€ 3,60

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,90
Portion Kaffee	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,20
Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,10
Schwarztee ( Darjeeling, Assam oder Earl Grey)	
Grüner Tee	
Grüner Tee verfeinert mit Zitrone	
Kräutertee	
Pfefferminztee	
Kamillentee	
Rooibos Vanille	
Früchtetee	
Apfel-Vanille	
Ingwer-Zitrone	

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1= Farbstoff	5= Geschmacksverstärker	9= Süßungsmittel
2= Konservierungsstoffe	6= geschwefelt	10= Phosphat
3= Nitrat	7= geschwärzt	11= Coffein
4= Antioxidationsmittel	8= gewachst	12= Chinin