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

Unsere Zutaten beziehen wir wie folgt:

Wurstwaren aus der hauseigenen Metzgerei

Fleisch: Genossenschaftlicher Schlachthof Göppingen

Lammfleisch: Schäfer Hermann Sigel aus Kirchheim-Jesingen

Frische Eier: Geflügelhof Bösch in Böhringen

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

zumrad1879

Wir empfehlen unsere saisonalen Gerichte:

Saisonale Gerichte

Ein fast vergessener Klassiker:
Schwäbische Hirnsuppe
€ 5,10

Schlachtplatte
Sauerkraut mit Schupfnudeln, sowie hausgemachte
Leber- oder Griebenwurst und Kassler Rücken
€ 14,90

Geschmorte Schweinebäckle
In Trollingersauce, mit hausgemachten Spätzle
und Salat vom Buffet
€ 16,90

Gaisburger Marsch
Kartoffelschnitz und hausgemachte Spätzle
mit Würfel vom magerem gekochtem
Rindfleisch in einer kräftigen Fleischbrühe
mit geschmelzten Zwiebeln
€ 15,90

Spanferkelkotelett
mit Sauerkraut und Schupfnudeln
€ 15,90

* = Kleine Portion

Schwäbische Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei

Geröstete Maultaschen
Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung[10,4,3]
gebraten mit Ei, dazu Salat vom Büffet
€ 13,50 / € 12,50*

Geschmelzte Maultaschen
Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung[10,4,3]
mit Zwiebelschmelze in herzhafter
Rinderkraftbrühe, dazu Salat vom Büffet
€ 12,50/ € 11,50*

Maultaschen „Jäger Art“
Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung[10,4,3]
mit Pilzen und gebratenen Rauchfleischwürfeln in herzhafter Bratensauce,
dazu Salat vom Büffet
€ 13,90 / € 12,50*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Simmentaler Rind mit Zwiebelschmelze und Röstzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 25,50

Schwäbische Linsen
mit hausgemachten Spätzle
und 1 Paar Saitenwürste[3,10]
€ 14,50 / € 13,50*

Hausgemachte Leberknödel
mit Zwiebelschmelze in herzhafter
Rinderkraftbrühe und Salat vom Büffet
€ 12,50 / € 11,50*

Geröstete Leberspätzle
Hausgemachte Leberspätzle gebraten mit Ei
und dazu Salat vom Büffet
€ 12,50 / € 11,50*

Saure Kutteln
in Trollingersauce mit Röstkartoffeln
€ 13,50

Saure Nieren
in Trollingersauce mit Röstkartoffeln
€ 14,50

* = Kleine Portion

Schwäbische Bratwürste[10]
1 Paar mit Bratensauce und Salat vom Büffet
€ 11,50

Rinderleber
natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 15,90 / € 13,80*

Kalbsleber
natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 18,90 / € 16,90*

Lammleber
natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 18,90 / € 16,90*

Klassiker:

Tellerschnitzel
Großes paniertes Schweineschnitzel mit Salat vom Büffet
€ 14,90

Paniertes Schnitzel
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Büffet
vom Schwein € 15,90 / € 14,50*
vom Kalb € 21,50/ € 19,90*

Champignonrahmschnitzel
Schweineschnitzel natur gebraten mit frischen Champignons
in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und Salat vom Büffet
€ 16,90 / € 14,90*

„Kirchheimer Filetteller“
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons
in Rahmsauce und hausgemachte Spätzle,
dazu Salat vom Büffet
€ 19,50 / € 17,50*

* = Kleine Portion

Salate und Vegetarische Speisen

„Salatplatte Hubertus“
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate angemacht mit
Hausdressing sowie hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat
und frisch gebratenen Champignons
€ 14,00

Schwäbische Käsespätzle
Hausgemachte Spätzle mit Ochsenwanger Albkäse und
Zwiebelschmelze, dazu Salat vom Büffet
€ 13,50/ € 12,50*

Waldpilzragout
Waldpilze und frische Champignons in Kräuter-
rahmsauce mit hausgemachten Semmel-
knödeln und Salat vom Buffet
€ 13,90/ € 11,50*

Beilagensalat vom Büffet
€ 5,90

Großer Salatteller vom Buffet
€ 12,50

* = Kleine Portion

Seit 1986 beziehen wir unsere Weine
vom familiengeführten Weingut Albrecht Kiessling in Heilbronn.

Der Weinanbau von Familie Albrecht lässt sich bis 1475 zurückverfolgen.
Mittlerweile arbeitet die dritte Generation aktiv mit auf dem Weingut.

Riesling „Freundeskreis“ Kabinett [6]

Fruchtig, spritzig und animierend – unser Freundeskreis Riesling ist mitreisend, ansteckend und macht mit seiner frischen Kräuterwürze, der feinen Säurestruktur und knackigen Frucht Lust auf mehr.

0,1 l €3,10 0,25 l €5,50

Grauburgunder Kabinett trocken [6]

Unser Grauburgunder ist keine fette Angelegenheit! Vielmehr zeigt er sich schlank, feingliedrig, mit einer dezenten Cremigkeit und milder Säure. In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Birne und Ananas, dazu herrlich fein-nussig am Gaumen.

0,1 l €3,10 0,25 l €5,50

Riesling Kabinett trocken [6]

Hier begeistern feinfruchtige Aromen von Weinbergs-Pfirsich, etwas Grapefruit und frischem Gras. Mit seiner mitreißenden Art und einer herrlichen Fülle am Gaumen ist unser Riesling Kabinett ein Sinnbild des Heilbronner Terroirs und unseres Handwerks.

0,1 l €3,10 0,25 l €5,50

„Freundeskreis“ Rosé [6]

Fruchtige Aromen von Himbeere und Erdbeere, herrlich frisch und animierend – unser Freundeskreis Rosé ist ein unbeschwerter Genuss, der nicht besser zu einem Terrassen-Tag mit Freunden passen könnte! Denn guten Freunden gibt man ein Schlückchen, oder zwei…

0,1 l €3,10 0,25 l €5,50

Trollinger „Alte Reben“ trocken [6]

Trollinger ist in Schwaben fast schon ein Grundnahrungsmittel, und das absolut zu Recht! Mit seiner fruchtigen, leichten Art, dem herrlichen Duft nach Erdbeere und der wunderbar feinen Würze im Nachklang macht auch unser Trollinger Alte Reben zu beinahe allen Gelegenheiten Spaß.
Übrigens: Die Reben für diesen Trollinger sind über 40 Jahre alt!

0,1 l €3,10 0,25 l €5,50

Lemberger „Alte Reben“ trocken [6]

Kantig, wild und herrlich animierend! Unser Lemberger Alte Reben begeistert mit seiner saftigen, dennoch trockenen Art und einer feinen Kirschfrucht. Er reift sechs Monate in schwäbischen Holzfässern, wobei die Holznote nicht dominant, sondern wunderbar dezent eingebunden ist.
Ein Wein mit sehr hohem Nachschenk-Faktor!

0,1 l €3,10 0,25 l €5,50

Weinschorle sauer[6] oder süß[6,9] 0,25l € 3,90

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4 l
Fanta[1,2,4]	€ 2,40	€ 3,40
Coca-Cola, Coca-Cola light[1,11]	€ 2,40	€ 3,40
Cola-Mixgetränk[1,2,4,11]	€ 2,40	€ 3,40
Johannisbeernektar, Orangen-, und Apfelsaft	€ 2,40	€ 3,60
Saftschorle	€ 2,40	€ 3,40
Holunderblütenschorle Burkhardt	0,33 l	€ 3,50
Rhabarberschorle Burkhardt	0,33 l	€ 3,50
Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium	0,33 l	€ 3,10
Teinacher Mineralwasser Gourmet, still	0,25 l	€ 2,60
Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium oder still	0,75l	€ 5,10
Krumbacher Mineralwasser, classic	0,5 l	€ 3,40

Biere

	0,4 l	0,3l	0,5 l
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils vom Faß	€ 3,30	€ 3,10	€ 3,50
Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen			€ 3,60
Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen hell			€ 3,60
Stuttgarter Hofbräu Radler[4,9]		€ 2,80	€ 3,40
Schöfferhofer Weizenbier alkoholfrei			€ 3,60
Clausthaler alkoholfreies Bier		0,33 l	€ 3,20

Wir empfehlen von heimischen Streuobstwiesen:

Krügle Most	0,5l	€ 4,10
Glas Most	0,25l	€ 2,50

Spirituosen

Obstler vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 3,20
Kirschwasser vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 3,20
Birnenbrand vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 3,20
Jägermeister	2 cl	€ 3,10
Ramazzotti	4 cl	€ 3,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee[11]	€ 3,50
Portion Kaffee[11]	€ 4,90
Cappuccino[11]	€ 3,80
Espresso[11]	€ 2,70
Doppelter Espresso[11]	€ 4,80
Latte Macchiato[11]	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 3,80
Glas Tee	€ 3,10

Schwarztee (Darjeeling, Assam oder Earl Grey)
Grüner Tee
Grüner Tee verfeinert mit Zitrone
Kräutertee
Pfefferminztee
Kamillentee
Rooibos Vanille
Früchtetee
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