

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

Wir empfehlen unsere saisonalen Gerichte:

Saisonale Gerichte

Schwäbische Hirnsuppe

€ 5,20

Spinatknödel

Hausgemachte Spinatknödel
an Kräuterrahmsauce und Salat vom Buffet
(vegetarisch)

€ 14,90

Gekochtes Rinderzüngle

an Meerrettichsauce mit Schnittlauchkartoffeln
und Salat vom Buffet

€ 16,90

Salatplatte

Hausgemachter Kartoffelsalat, bunte Blattsalate
und Rohkostsalate

+ „**Wiener Art**“ mit panierten Schweineschnitzelstreifen
oder

+ **mit gebratenen Putenbruststreifen**

€ 14,50

Hausgemachte Tafelspitzsülze

mit feinstem Rindfleisch, verfeinert mit geriebenem
Meerrettich auf Balsamico-Vinaigrette, dazu bunte Salatgarnitur und Bratkartoffeln

€ 13,50

Hausgemachte Bratensülze

mit kaltem Braten vom Schwein, dazu bunte Salatgarnitur
und Bratkartoffeln

€ 12,90

Hausgemachte Bäcklesülze

vom Schwein, dazu bunte
Salatgarnitur und Bratkartoffeln

€ 12,90

Wir empfehlen von Montag bis Freitag unsere Wochen-Bowl.
Sprechen Sie uns gerne an.

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*

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

mit Zwiebeln angebraten in Trollingersauce mit Röstkartoffeln
€ 14,50

* = Kleine Portion

Schwäbische Bratwürste¹⁰

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 Alpkäse und Zwiebelschmelze, dazu Salat vom Büffet

€ 13,50/ € 12,50*

Waldpilzragout

Waldpilze und frische Champignons in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Semmelknödeln 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 sauer⁶ oder süß^{6,9}

0,25 l € 4,10

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4 l
Fanta ^{1,2,4}	€ 2,60	€ 3,80
Coca-Cola, Coca-Cola light ^{1,11}	€ 2,60	€ 3,80
Cola-Mixgetränk ^{1,2,4,11}	€ 2,60	€ 3,80
Johannisbeernektar, Orangen-, und Apfelsaft	€ 2,80	€ 4,10
Saftschorle	€ 2,60	€ 3,40
Holunderblütenschorle Burkhardt	0,33 l	€ 3,70
Rhabarberschorle Burkhardt	0,33 l	€ 3,70
Teinacher Mineralwasser, medium	0,33 l	€ 3,20
Teinacher Mineralwasser , still	0,33 l	€ 3,20
Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium oder still	0,75l	€ 5,50
Krumbacher Mineralwasser, classic	0,5 l	€ 3,60

Biere

	0,3l	0,5 l
Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Faß	€ 3,40	€ 4,10
Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen		€ 4,50
Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen hell		€ 4,50
Stuttgarter Hofbräu Radler ^{4,9}	€ 3,20	€ 3,90
Schöfferhofer Weizenbier alkoholfrei		€ 4,50
Stuttgarter Hofbräu „Herrenpils“	0,33 l	€ 3,40
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,40

Wir empfehlen von heimischen Streuobstwiesen:

Krügele Most	0,5l	€ 4,50
Glas Most	0,25l	€ 2,80

Spirituosen

Obstler von der Brennerei Class aus Hepsisau	2 cl	€ 3,50
Kirschwasser von der Brennerei Class aus Hepsisau	2 cl	€ 3,50
Birnenbrand von der Brennerei Class aus Hepsisau	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,40
Ramazotti	4 cl	€ 4,10

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