



Produktinformationen und Herkunftsnachweis

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

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 Böhlingen

Kartoffeln: Sulzburghof in Lenningen

Mehl: Mühle Sting in Jesingen

Salatöl: Ölmühle Dusslingen

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:

Spinatknödel

Hausgemachte Spinatknödel
an Kräuterrahmsauce und Salat vom Buffet
(vegetarisch)
€ 14,90

Salatplatte „Wiener Art“

Hausgemachter Kartoffelsalat, bunte Blattsalate
und Rohkostsalate mit panierten Schweineschnitzelstreifen
€ 14,50

Gekochtes Rinderzüngle

an Meerrettichsauce mit Schnittlauchkartoffeln
und Salat vom Buffet
€ 16,90

Gefülltes Kräuterflädle

mit Senf-Honig Frischkäse, buntem Gemüse und Schinken
dazu Salat vom Buffet
-auch vegetarisch möglich-
€ 14,90

Hausgemachte Tafelspitzsülze

mit feinstem Rindfleisch, verfeinert mit geriebenem
Meerrettich auf Balsamico-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln
und Salat vom Buffet
€ 13,90

Hausgemachte Bäcklesülze

vom Schwein, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
€ 13,50

Schwäbische Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei

Schwäbische Hirnsuppe

€ 5,20

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}
in herzhafter Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze, dazu Salat vom Büffet

€ 13,50/ € 12,50*

Geschmorte Schweinebäckle

in Trollingersauce mit hausgemachten Spätzle
und Salat vom Buffet

€ 15,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Simmentaler Rind mit Zwiebelschmelze
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 Bratkartoffeln

€ 13,50

Saure Nieren

mit Zwiebeln angebraten in Trollingersauce mit Bratkartoffeln

€ 14,50

* = Kleine Portion

Schwäbische Bratwürste¹⁰

1 Paar mit Bratensauce und Salat vom Büffet

€ 11,50

Rinderleber

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büffet

€ 15,90 / € 13,80*

Kalbsleber

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Bratkartoffeln und Salat vom Büffet

€ 18,90 / € 16,90*

Lammleber

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Bratkartoffeln 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 schwäbischen Kartoffelsalat und frisch gebratenen Champignons

€ 14,00

Schwäbische Käsespätzle

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

€ 14,50/ € 13,50*

Waldpilzragout

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

€ 14,90/ € 13,90*

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 | €3,50 0,25 l | €5,90

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 | €3,50 0,25 l | €5,90

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 | €3,50 0,25 l | €5,90

„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 | €3,50 0,25 l | €5,90

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 Nachschmek-Faktor!

0,1 l | €3,50 0,25 l | €5,90

Bottwartaler Winzer

Großbottwarer Wunnenstein Trollinger Trocken ⁶

0,1 l | €3,50 0,25 l | €5,90

Weinschorle sauer⁶ oder süß^{6,9}

0,25 l | €4,10

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4 l
Bluna ^{1,2,4,9}	€ 2,60	€ 3,80
Afri Cola, ^{1,2,9,11}	€ 2,60	€ 3,80
Cola-Mixgetränk ^{1,2,4,11}	€ 2,60	€ 3,80
 Afri Cola Zero, ^{1,2,9,11}	0,33 l	€ 3,30
 Johannisbeernektar, Orangen-, oder Apfelsaft	€ 2,80	€ 4,10
Saftschorle	€ 2,60	€ 3,40
Quittensaftschorle	€ 3,10	€ 4,40
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
Schöffelhofer 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:

Krüge 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
Ramazzotti	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	
Kräutertee	
Pfefferminztee	
Kamillentee	
Rooibos	
Früchtetee	
Ingwer-Zitrone	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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