



## **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 Böhringen

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**

#### **Kürbiscrèmesuppe**

verfeinert mit Kokosmilch

€ 5,80

#### **Schlachtplatte**

Sauerkraut mit Schupfnudeln, sowie hausgemachte  
Leber- **oder** Griebenwurst und Kassler Rücken

€ 14,50

#### **Gaisburger Marsch**

Kartoffelschnitz und hausgemachte Spätzle  
mit Würfel vom magerem gekochtem  
Rindfleisch in einer kräftigen Fleischbrühe  
mit geschmelzten Zwiebeln

€ 15,50

#### **Lammkotelett**

an aromatischer Kräuterjus  
mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet

€ 19,50

## Schwäbische Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei

### **Schwäbische Hirnsuppe**

€ 5,20

### **Geröstete Maultaschen**

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung<sup>10,4,3</sup>  
gebraten mit Ei, dazu Salat vom Büffet

€ 13,50 / € 12,50\*

### **Geschmelzte Maultaschen**

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung<sup>10,4,3</sup>  
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<sup>3,10</sup>

€ 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 Bratwürste<sup>10</sup>**

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 <sup>6</sup>

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 <sup>6</sup>

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 <sup>6</sup>

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 <sup>6</sup>

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 <sup>6</sup>

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 <sup>6</sup>

0,1 l | €3,50      0,25 l | €5,90

Weinschorle sauer<sup>6</sup> oder süß<sup>6,9</sup>

0,25 l | €4,10

## **Alkoholfreie Getränke**

|                                                    | 0,2l       | 0,4 l      |
|----------------------------------------------------|------------|------------|
| Bluna <sup>1,2,4,9</sup>                           | € 2,60     | € 3,80     |
| Afri Cola, <sup>1,2,9,11</sup>                     | € 2,60     | € 3,80     |
| Cola-Mixgetränk <sup>1,2,4,11</sup>                | € 2,60     | € 3,80     |
| <br>Afri Cola Zero, <sup>1,2,9,11</sup>            | <br>0,33 l | <br>€ 3,30 |
| <br>Johannisbeernektar, Orangen-, oder Apfelsaft   | <br>€ 2,80 | <br>€ 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     |
| <br>Teinacher Mineralwasser, medium                | <br>0,33 l | <br>€ 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 <sup>4,9</sup> | € 3,20     | € 3,90     |
| Schöffelhofer Weizenbier alkoholfrei      |            | € 4,50     |
| <br>Stuttgarter Hofbräu „Herrenpils“      | <br>0,33 l | <br>€ 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 <sup>11</sup>                     | € 3,50 |
| Portion Kaffee <sup>11</sup>                   | € 4,90 |
| Cappuccino <sup>11</sup>                       | € 3,80 |
| Espresso <sup>11</sup>                         | € 2,70 |
| Doppelter Espresso <sup>11</sup>               | € 4,80 |
| Latte Macchiato <sup>11</sup>                  | € 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       |