



Zum Rad

Hotel · Metzgerei · Partyservice

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:

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

Hausgemachte Maultaschen geröstet

mit Ei und Salat vom Büffet^{10,4,3}

€ 8,90 / € 7,90*

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt

mit Zwiebelschmelze in herzhafter

Rinderkraftbrühe und Salat vom Büffet^{10,4,3}

€ 8,90 / € 7,90*

Hausgemachte Maultaschen „Jäger Art“

mit Pilzen –und gebratenen Rauchfleischwürfeln

und dazu Salat vom Büffet^{10,4,3}

€ 8,90 / € 7,90*

Schwäbische Bratwürste

1 Paar mit Salat vom Büffet¹⁰

€ 7,90

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Salat vom Büffet

€ 18,50

Schwäbische Linsen

mit hausgemachten Spätzle

und 1 Paar Saitenwürstle¹⁰

€ 9,50 / € 8,50*

Hausgemachte Leberknödel

mit Zwiebelschmelze in der Brühe und Salat vom Büffet

€ 8,50 / € 7,50*

Leberspätzle geröstet mit Ei

und Salat vom Büffet

€ 8,50 / € 7,50*

* = Kleine Portion

Saure Kutteln
mit Röstkartoffeln
€ 8,50

Unsere Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei:

Rinderleber gebacken
an Preiselbeeren mit Röstkartoffeln
und Salat vom Büffet
€ 12,50 / € 10,50*

Kalbsleber gebacken
an Preiselbeeren mit Röstkartoffeln
und Salat vom Büffet
€ 15,50 / € 13,50*

Lammleber gebacken
an Preiselbeeren mit Röstkartoffeln
und Salat vom Büffet
€ 15,50 / € 13,50*

Lammkotelett
vom Jesinger Wiestallamm mit grünen Bohnen
und Röstkartoffeln
€ 15,50 / 13,50*

Tellerschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit Salat vom Buffet
€ 9,50

* = Kleine Portion

Schweineschnitzel paniert
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet
€ 11,50 / € 10,00*

Champignonrahmschnitzel
Schweineschnitzel natur gebraten
an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und frischen
Champignons und Salat vom Buffet
€ 12,00 / € 10,50*

Jägerschnitzel
Schweineschnitzel natur gebraten mit Pilzen, gebratenen Rauchfleischwürfeln³ und
Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet
€ 12,00 / € 10,50*

Kalbschnitzel
paniert mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet
€ 15,80 / € 13,80*

Rinderfiletsteak
an Kräuterbutter mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet
€ 18,50*

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
im feinen Dijon-SenfsöÙle mit hausgemachten
Spätzle und Salat vom Buffet
€ 15,50 / € 13,50*

Kirchheimer Filetteller
Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle,
Rahmchampignons und Salat vom Buffet
€ 13,90 / € 11,90*

Fleischkäse
gebraten mit Zwiebelschmelze, Röstkartoffeln
und Salat vom Buffet
€ 8,90 / € 7,90*

* = Kleine Portion

„Salatplatte Hawaii“

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

€ 9,50

Vegetarische Speisen

Käsespätzle Allgäuer Art

vom Ochsenwanger Alpkäse mit Zwiebelschmelze und Salat vom Büffet

€ 8,90 / € 7,90*

Salatplatte Käse

Marktfrische knackige Rohkost- und Blattsalate mit feinem Hausdressing und Emmentaler Käsestreifen

€ 8,90

Pilzragout

von Waldpilzen im feinem Kräuter-rahmsößle mit hausgemachtem Semmelknödel und Salat vom Büffet

€ 8,90 / € 7,90*

Kleiner Salatteller vom Büffet

€ 4,50

* = Kleine Portion

Für unsere kleinen Gäste

„Micky Maus“

Schnitzel mit Spätzle und Soße

€ 5.00

„Donald Duck“

Spätzle mit Rahmsoße

€ 3,00

„Pinocchio“

Saitenwürstle¹⁰ mit Kartoffelsalat

€ 3,50

„Winnie Pooh“

Hausgemachte Maultaschen^{10,4,3} in der Brühe
mit Kartoffelsalat

€ 4,50

„Tigerente“

Schweinefiletmedaillons natur gebraten
mit Spätzle und Rahmsoße

€ 5.00

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<i>Fanta</i> ^{1,2,4}	€ 2,20	€ 3,20
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i> ^{1,11}	€ 2,20	€ 3,20
<i>Cola-Mixgetränk</i> ^{1,2,4,11}	€ 2,20	€ 3,20
<i>Orangen-, Johannisbeer-, Apfelsaft</i>	€ 2,40	€ 3,40
<i>Saftschorle</i>	€ 2,20	€ 3,20
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{4,9}	€ 2,30	€ 3,30
<i>Teinacher Mineralwasser, medium</i>	0,3 l	€ 2,20
<i>Krumbacher Mineralwasser, classic</i>	0,5 l	€ 3,00
<i>Teinacher Mineralwasser, still</i>	0,25l	€ 2,00
<i>Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium</i>	0,75l	€ 4,80

Biere

<i>Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Faß</i>	0,3 l	€ 2,60
<i>Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Faß</i>	0,5 l	€ 3,10
<i>Stuttgarter Hofbräu Herrenpils vom Faß</i>	0,4 l	€ 3,20
<i>Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen hell</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Stuttgarter Hofbräu Weizenbier alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Clausthaler alkoholfreies Bier</i>	0,3 l	€ 2,60
<i>Stuttgarter Hofbräu Radler</i> ^{4,9}	0,5 l	€ 3,10
<i>Stuttgarter Hofbräu Radler</i> ^{4,9}	0,3 l	€ 2,60

Rotweine

	0,1 l	0,25 l
<i>Heilbronner Stiftsberg Trollinger trocken</i>	€ 2,40	€ 4,50
<i>Heilbronner Stiftsberg Schwarzriesling</i>	€ 2,40	€ 4,50
<i>Heilbronner Trollinger mit Lemberger</i>	€ 2,40	€ 4,50
<i>Heilbronner Trollinger mit Lemberger trocken</i>	€ 2,40	€ 4,50
<i>Schorle rot süß oder sauer</i>	-----	€ 2,80

Weißweine

	0,1 l	0,25 l
<i>Heilbronner Stiftsberg Riesling</i>	€ 2,20	€ 4,50
<i>Heilbronner Stiftsberg Riesling trocken</i>	€ 2,20	€ 4,50
<i>Schorle weiß süß oder sauer</i>	-----	€ 2,80

Roséweine

	0,1 l	0,25 l
<i>Heilbronner Stiftsberg Trollinger Weißherbst</i>	€ 2,20	€ 4,50
<i>Schorle rosé süß oder sauer</i>	-----	€ 2,80

Wir empfehlen aus eigenem Ausbau und heimischen Streuobstwiesen:

<i>Krüge Most</i>	0,5l	€ 3,20
<i>Glas Most</i>	0,25l	€ 1,80

Spirituosen

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,50
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,80
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,80
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,30
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,50
<i>Ramazzotti</i>	<i>4 cl</i>	€ 3,50

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,20
<i>Portion Kaffee</i>	€ 3,90
<i>Cappuccino</i>	€ 2,30
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,80
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2,80
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,20

<i>Schwarztee</i>	
<i>(Darjeeling, Assam, Earl Grey)</i>	€ 2,10
<i>Grüner Tee</i>	€ 2,10
<i>Grüner Tee verfeinert mit Zitrone</i>	€ 2,10
<i>Kräutertee</i>	€ 2,10
<i>Pfefferminztee</i>	€ 2,10
<i>Kamillentee</i>	€ 2,10
<i>Rooibos Vanille</i>	€ 2,10
<i>Früchtetee</i>	€ 2,10
<i>Apfel-Vanille</i>	€ 2,10
<i>Ingwer-Zitrone</i>	€ 2,10

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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