



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:

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

Saisonale Gerichte

Maultaschen-
oder
Leberspätzlesuppe
€ 4,20

Schlachtplatte
Sauerkraut mit Schupfnudeln, sowie hausgemachte
Leber- und Griebenwurst
€ 10,50

Gaisburger Marsch
Kartoffelschnitz und hausgemachte Spätzle
mit Würfel vom mageren gekochten Rindfleisch
in einer kräftigen Fleischbrühe
mit geschmelzten Zwiebeln
€ 11,50

Spanferkelkotelett
mit Sauerkraut und Schupfnudeln
€ 11,50

Schwäbische Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei

Geröstete Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung^{10,4,3}
gebraten mit Ei, dazu Salat vom Büffet
€ 10,50 / € 9,50*

Geschmelzte Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung^{10,4,3}
mit Zwiebelschmelze in herzhafter
Rinderkraftbrühe, dazu Salat vom Büffet
€ 9,90 / € 8,90*

Maultaschen „Jäger Art“

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung^{10,4,3}
mit Pilzen und gebratenen Rauchfleischwürfeln in herzhafter Bratensauce,
dazu Salat vom Büffet
€ 10,50 / € 9,50*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Rind mit Zwiebelschmelze, dazu
Röstkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 19,50

Schwäbische Linsen

mit hausgemachten Spätzle
und 1 Paar Saitenwürste^{3,10}
€ 10,50 / € 9,50*

Hausgemachte Leberknödel

mit Zwiebelschmelze in herzhafter
Rinderkraftbrühe und Salat vom Büffet
€ 9,50 / € 8,50*

Geröstete Leberspätzle

Hausgemachte Leberspätzle gebraten mit Ei
und dazu Salat vom Büffet
€ 9,50 / € 8,50*

Saure Kutteln oder Saure Nieren

in Trollingersauce mit Röstkartoffeln
€ 10,50

* = Kleine Portion

Schwäbische Bratwürste¹⁰

1 Paar mit Bratensauce und Salat vom Büffet
€ 9,50

Rinderleber

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 13,50 / € 11,50*

Kalbsleber

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 17,50 / € 15,50*

Lammleber

natur gebraten mit Preiselbeeren und Zwiebelschmelze,
dazu Röstkartoffeln und Salat vom Büffet
€ 17,50 / € 15,50*

Klassiker:

Tellerschnitzel

Großes paniertes Schweineschnitzel mit Salat vom Buffet
€ 10,80

Paniertes Schnitzel

mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet
vom Schwein € 12,90 / € 11,50*
vom Kalb € 17,50 / € 15,90*

Champignonrahmschnitzel

Schweineschnitzel natur gebraten mit frischen Champignons
in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und Salat vom Buffet
€ 13,50 / € 12,50*

„Kirchheimer Filetteller“

Schweinefilet mit frischen Champignons
in Rahmsauce sowie hausgemachte Spätzle
und Salat vom Buffet
€ 16,50 / € 14,90*

* = Kleine Portion

Salate und Vegetarische Speisen

„Salatplatte Hubertus“

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate angemacht mit Hausdressing und frisch gebratenen Champignons

€ 11,50

„Salatplatte Hawaii“

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

€ 11,50

Schwäbische Käsespätzle

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

€ 10,50 / € 9,50*

Waldpilzragout

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

€ 10,50 / € 9,50*

Beilagensalat vom Büffet

€ 4,80

* = Kleine Portion

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4 l
Fanta ^{1,2,4}	€ 2,40	€ 3,20
Coca-Cola, Coca-Cola light ^{1,11}	€ 2,40	€ 3,20
Cola-Mixgetränk ^{1,2,4,11}	€ 2,40	€ 3,20
Johannisbeernektar, Orangen-, und Apfelsaft	€ 2,40	€ 3,40
Saftschorle	€ 2,40	€ 3,20
Holunderblütenschorle Burkhardt	0,33 l	€ 2,80
Rhabarberschorle Burkhardt	0,33 l	€ 2,80
Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium	0,33 l	€ 2,60
Teinacher Mineralwasser Gourmet, still	0,25 l	€ 2,20
Teinacher Mineralwasser Gourmet, medium oder still	0,75l	€ 4,80
Krumbacher Mineralwasser, classic	0,5 l	€ 3,10

Biere

	0,4 l	0,3l	0,5 l
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils vom Faß	€ 3,10	€ 2,80	€ 3,30
Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen			€ 3,40
Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen hell			€ 3,40
Stuttgarter Hofbräu Radler ^{4,9}		€ 2,80	€ 3,30
Schöffelhofer Weizenbier alkoholfrei			€ 3,40
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 2,80	

Weine

vom Weingut Albrecht Kiessling, Heilbronner Stiftsberg, Württemberg

	0,1 l	0,25 l
Trollinger trocken	€ 2,40	€ 4,50
Lemberger trocken	€ 2,40	€ 4,50
Trollinger mit Lemberger, trocken	€ 2,40	€ 4,50
Schwarzriesling	€ 2,40	€ 4,50
Schwarzriesling Weißherbst	€ 2,40	€ 4,50
Riesling	€ 2,40	€ 4,50
Riesling, trocken	€ 2,40	€ 4,50
Grauburgunder Kabinett , trocken	€ 2,70	€ 4,90
Weinschorle sauer oder süß		€ 3,50

Wir empfehlen von heimischen Streuobstwiesen:

Krügele Most	0,5l	€ 3,30
Glas Most	0,25l	€ 2,20

Spirituosen

Obstler vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 2,80
Kirschwasser vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 3,00
Birnenbrand vom Berghof Rabel in Owen	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 2,80
Ramazzotti	4 cl	€ 3,60

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,90
Portion Kaffee	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,20
Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,10
Schwarztee (Darjeeling, Assam oder Earl Grey)	
Grüner Tee	
Grüner Tee verfeinert mit Zitrone	
Kräutertee	
Pfefferminztee	
Kamillentee	
Rooibos Vanille	
Früchtetee	
Apfel-Vanille	
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