

Wirtshaus

HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG

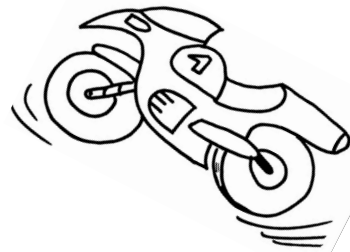


KINDERKARTE FÜR KINDER VON 0 BIS 12 JAHRE



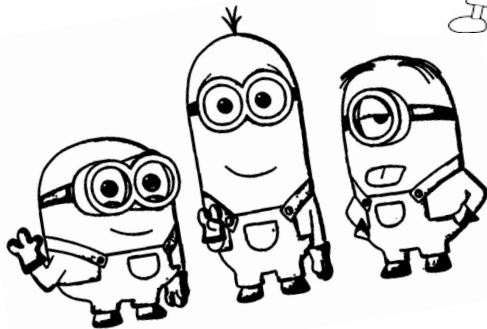
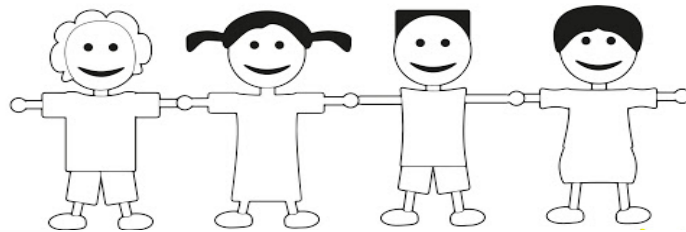
Frau Holle 6,90 €
Hausgemachte Spätzle

Hans im Glück 8,90 €
Kinder-Käs' Spätzle



Tischlein deck dich 11,90 €
Kinderschnitzel vom Schwein
mit Spätzle

extra Käse für Kindergericht 2,00 €
extra Bratensoße zum Kindergericht 2,50 €



Seniorenportion oder Kinderteller!

Bei ausgewählten Gerichten von unserer Speisekarte
können wir Ihnen nach Absprache auch kleinere Portionen anbieten!
Ausgenommen Flammkuchen, Rumpsteak, Zwiebelrostbraten
oder Kalbsschnitzel sowie Speisen von der Wochenkarte / Mittagkarte !!!

Bitte erkundigen Sie sich freundlich bei meinem Serviceteam
bei welchen Speisen wir eine kleinere Portion für Sie zubereiten können!

HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG

SUPPEN

Flädlesuppe^(13,16,17)

6, 90 €

hausgemachte Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen

SALATE

Unsere Salate bestehen aus gemischten Blattsalaten
an einem hausgemachtem Balsamico-Dressing

Großer gemischter Salat

12, 90 €

gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomaten, Kraut- und Möhrensalat

Salat mit Schafskäse

16, 90 €

großer gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

Schwäbischer Salat (Fleisch oder vegetarisch)

16, 90 €

knusprig gebratene Streifen von Maultaschen^(5,16,14,17)

auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat

Fitness Salat

17, 50 €

gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust in süßer Chili-Marinade^(2,5,7)

an frischen Apfelspalten und Nuss-Kerne-Mix

Hausgemachter Wurstsalat

13, 90 €

mit Fleischwurst^(5,7,10,12,14) Gewürzgurke^(5,7,8) Zwiebeln

dazu frisches Brot⁽¹⁶⁾ und Butter^(13*)

Hausgemachter Wurstsalat badischer Art

15, 90 €

mit Fleischwurst^(5,7,10,12,14) Gewürzgurke^(5,7,8) Zwiebeln

und Emmentaler Käse^(13*) dazu frisches Brot⁽¹⁶⁾ und Butter^(13*)

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Genießen Sie echt schwäbische Spätzle ^(13,16,17). Täglich frisch nach traditionellem Rezept, handwerklich mit Leidenschaft hergestellt, hervorragend im Geschmack!

Käs'Spätzle klassisch 12, 90 €
mit Käse⁽¹³⁾ und Zwiebelschmelze

Käs'Spätzle mit Pesto Rosso 14, 90 €
mit Zwiebeln, Käse⁽¹³⁾ und hausgemachtem Tomatenpesto
mit Chili und Knoblauch

Käs'Spätzle mit Kräuter-Zitronen-Pesto 14, 90 €
mit Zwiebeln, Käse⁽¹³⁾ hausgemachtem Kräuter-Pesto

Käs'Spätzle Bratensoße 16, 90 €
mit Zwiebeln und Käse⁽¹³⁾ dazu hausgemachte Bratensoße⁽¹⁴⁾

MAULTASCHEN UND MEHR ...

unsere Maultaschen sind handgemacht aus einer Manufaktur
wahlweise mit Fleischfüllung oder vegetarisch

Geschmälzte Maultaschen^(5,16,14,17) 17, 90 €
serviert mit geschmälzten Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Schwäbischer Salat 16, 90 €
knusprig gebratene Streifen von Maultaschen^(5,16,14,17) (Fleisch oder vegetarisch)
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat

EINFACH VEGAN

Vegane Kartoffel-Pfanne 16, 90 €
Kartoffeln in der Pfanne gebraten mit Oliven, frischen Pilzen,
Zucchini, Lauch, Tomaten und ein wenig Knoblauch

GERICHTE MIT FLEISCH

Heubergers Rotwein-Gulasch (vom Rind) mit hausgemachten Spätzle ^(16,17,18)	22, 90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit hausgemachten Spätzle ^(16,17)	26, 90 €
Rumpsteak (ca. 220 gr.) mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Kräuterbutter ⁽¹³⁾	27, 90 €

Liebe Gäste!

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet.

Wir bitten um Verständnis, wenn es mal etwas länger dauert.

Bitte berücksichtigen Sie, dass Beilagenänderungen oder extra Wünsche gegebenenfalls mit einem Aufpreis verbunden sind!

SCHNITZEL

zu unseren Schnitzeln reichen wir Bratkartoffeln mit Speck^(5,7) und Zwiebeln
oder hausgemachten Kartoffelsalat (vegan) (Gemüse Brühe, Essig, Öl, Senf).
Alle Schnitzel (Reingewicht) ca. 160g bis 180g, sind handgefertigt und werden frisch paniert ^(13,16,17)

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel 17, 90 €

Meerrettichschnitzel 18, 90 €

Schweineschnitzel in Meerrettichpanade dazu Preiselbeeren

Bayrisches Schnitzel 18, 90 €

Schweineschnitzel in Süßer-Senf-Panade

wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) 25, 90 €

wahlweise Bratkartoffeln (mit oder ohne Speck!!!) oder Kartoffelsalat

EXTRA BEILAGEN

Beilagen in Verbindung zu unseren Gerichten

Beilagen Salat 5, 20 €

Schälchen Kraut-Salat 5, 20 €

extra Brotkorb⁽¹⁶⁾ /mit Butter 2, 50 € / 3, 90 €

Gemüse Tagesangebot 6, 90 €

Portion Bratkartoffeln mit Speck^(5,7) und Zwiebeln 6, 90 €

Portion Kartoffelsalat 6, 90 €

Bratensauce kleine Sauciere 4, 90 €

Extra: Ketchup, Senf, 1/6 Zitrone, Preiselbeeren 0, 70 €

FLAMMKUCHEN

alle Flammkuchen⁽¹⁶⁾ sind mit Schmand⁽¹³⁾ bestrichen und...

Flammkuchen Klassisch belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^{5,7)} und Zwiebeln	12, 90 €
Flammkuchen Lauch belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^(5,7) , Lauch und Käse ^(*,13)	13, 90 €
Flammkuchen Deftig belegt mit Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Käse	13, 50 €
Flammkuchen Provencial belegt mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Kräutern	14, 90 €
Flammkuchen Pesto Rosso belgt mit Käse, Lauch und Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch	13, 90 €
Flammkuchen „Gärtnerinnen Art“ belegt mit Lauch, Tomaten, Käse und Zitronen-Kräuter-Pesto	14, 20 €
Flammkuchen 3 Käse belegt mit Schafskäse, Gouda ^(*,13) , Emmentaler und Kräuter	14, 90 €
Flammkuchen Heuberger belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen, Lauch, Parmesan und Rucola	14, 90 €

SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN.

Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können,
dürfen sich nicht auf unsere Kennzeichnung verlassen
oder sollten im Zweifel unsere Essenangebote nicht annehmen.

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoff *) Beta-Carotin 3)Chininhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Benzoe - Sorbinsäure 7) Antioxidationsmittel
8) Süßungsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle 10) mit Geschmacksverstärker 11) geschwefelt 12) mit Phosphat
13) mit Milch/Laktose 14) mit Sellerie/Senfmehl 15) mit Soja 16) mit Gluten 17) mit Eiern 18) mit Erdnüssen/Nüssen/Schalenfrüchten

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Ofenfrischer Kaiserschmarrn ^(13,16,17,18) mit Mandelkrokant und Puderzucker (Dauer mindestens 20 Min, reicht auch für Zwei!) dazu hausgemachtes Zwetschgenkompott oder Apfelmus	10, 90 €
Extra Portion: Apfelmus, Zwetschgenkompott, Preiselbeeren	4, 90 €
2 Topfen-Marillen-Knödel ^(13,16,17,18) mit Butterbrösel und Vanillesoße	9, 50 €
2 Topfen-Nougat-Knödel ^(13,16,17,18) mit Butterbrösel und Vanillesoße	9, 50 €
Gemischtes Eis ^(2,13,18) (3 Kugeln) Eissorten: Vanille ^(2,13,18) , Schokolade ^(2,13,18) , Erdbeere ^(2,13,18)	4, 90 €
Gemischtes Eis mit Sahne extra Schokosauce	5, 90 € 0, 70 €
Eierlikörbecher ^(2,13,18) Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	9, 90 €
Kirschbecher ^(2,13,18) Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne	9, 90 €
Heuberger Becher ^(2,13,18) Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne	9, 90 €

HEISSES

Tasse Kaffee	2, 90 €
Espresso	2, 30 €
Doppelter Espresso	3, 50 €
Cappuccino	3, 60 €
Latte Macchiato	4, 20 €
Große Tasse Milchkaffee	3, 90 €
Große Tasse Kakao	4, 90 €
Große Tasse Kakao mit Sahne	5, 90 €
Glas Tee	2, 90 €
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz- und Roiboos-Tee	
Frischer Pfefferminztee	4, 90 €

GETRÄNKE

Mineralwasser 0,2l / 0,4l 2,20 € / 3,80 €

Römerquelle prickelnd Fl. 0,75l 7,90 €

Römerquelle still Fl. 0,75l 7,90 €

Römerquelle still Fl. 0,33l 3,60 €

Coca Cola / Cola light^(1,2,7,8) 0,2l / 0,4l 2,90 € / 4,90 €

Fanta / Sprite / Spezi^(2,7)

Fassbrause^(2,8) / Zitronenlimonade^(5,8)

Almdudler Kräuterlimonade Fl. 0,35l 3,90 €

Ginger Ale⁽²⁾ Fl. 0,25l 3,60 €

Bitter Lemon⁽³⁾ Fl. 0,25l 3,60 €

Tonic Water⁽³⁾ Fl. 0,25l 3,60 €

Malzbier Fl. 0,33l 3,80 €

FRUCHTIGES

Säfte 0,2l / 0,4l 2,70 € / 4,90 €

Apfelsaft^{naturtrüb}, Rhabarbersaft^{naturtrüb},

Maracuja, Kirsche, Banane, Johannisbeer

Saft- Schorle 0,2l / 0,4l 2,60 € / 4,80 €

RAUCH EISTEE

Echter Tee, reine Frucht und klares Wasser aus den Alpen. Bio. Vegan.

Eistee Pfirsich Fl. 0,33l 3,90 €

Eistee Kirsch (Früchtete) Fl. 0,33l 3,90 €

BIERE VOM FASS

Unser Bier ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit und Zöliakie nicht geeignet.

Fürstenberg Pils	0,3l	3,40 €
	0,4l	4,50 €
Münchner Paulaner Hell	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,30 €
Paulaner Zwickl	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,30 €
Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,3l	3,40 €
	0,5l	5,30 €
Radler (Helles mit Zitronenlimonade) ⁽⁸⁾	0,3l / 0,5l	3,30 € / 5,20 €
„Russn“ (Weißbier mit Zitronenlimonade) ⁽⁸⁾		

Saison-Bier je nach Angebot und Jahreszeit !!

FLASCHENBIERE

Münchner Paulaner Weißbier	Fl. 0.5l	5,10 €
Weißbier Kristall, Weißbier dunkel, Weißbier Alkoholfrei		
Rothaus Tannenzäpfle	Fl. 0.33l	3,90 €
Paulaner hell Alkoholfrei	Fl. 0.33l	3,80 €
Berliner Weiße rot / grün ⁽²⁾	Fl. 0.33l	4,20 €
oder mit Holunderblüten Sirup (handgemischt)		

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein / trocken 0.2l 6, 90 €

Friedrich Pittner, / Österreich 0.5l 16, 90 €

helles Goldgelb mit grüngelben Reflexen, duftig - pfeffrige Note, ein leichter, trockener Wein mit frischer Würze, angenehmer Säurestruktur und feinem Abgang; Der ideale Wein für jeden Tag

ZweiWein Sauvignon Blanc / trocken 0.2l 6, 90 €

Schnabel, Deutschland - Rheinhessen 0.5l 16, 90 €

Im Duft finden sich Noten von Holunderblüten, Stachelbeere und Weinbergspfirsich. Am Gaumen erfrischt der Wein mit einer saftigen Struktur und lebendiger Säure

Grauer Burgunder / trocken 0.2l 7, 20 €

Deutschland - Baden 0.5l 17, 50 €

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen

Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure

50° Riesling / trocken 0.2l 7, 20 €

Schloss Johannisberg, Rheingau 0.5l 17, 50 €

Helles Gelb-Grün. Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst mit einem Hauch von blumigen Noten

Chardonnay „Heuberger“ / trocken ^{Bio} 0.2l 7, 50 €

Weingut Klopfer / Württemberg 0.5l 17, 90 €

Helles Gelb Exotische Aromatik, Nuance von grünem Apfel Elegant und frisch bei gutem Volumen

Weinschorle (weiß, rot oder rose) 0.2l 6, 20 €

ROTWEINE

Zweigelt Landwein/ trocken	0.2l	6, 90 €
Friedrich Pittner, Österreich	0.5l	16, 90 €
<i>Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm herb</i>		
ASPA Tempranillo, Bodegas Alconde	0.2l	7, 20 €
Navarra / Spanien	0.5l	17, 50 €
<i>sehr aromatisch und wohlriechend. Fruchtbetont mit angenehmer Fruchtsüße</i>		
SIE Kieztropfen Cuvee Rot	0.2l	6, 90 €
Weingut Siering / Pfalz	0.5l	16, 90 €
<i>(Sankt Laurent, Spätburgunder) Ein farbenintensiver Rotwein. Typisch für einen Regent. Durch seine etwas höhere Restsüße präsentiert er sich mit gewisser Leichtigkeit.</i>		
Cuvee „Heuberger“/ trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 50 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	17, 80 €
<i>dunkles Rubinrot Schwarze Johannisbeere Volles Volumen, gute Länge, harmonische Gerbstoffstruktur</i>		
Trollinger „Heuberger“/ trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 50 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	17, 80 €
<i>Trollinger ist die typische schwäbische Rebsorte, fruchtig-leicht ein Duft von Kirsche und Mandel Ein echter Schwaben-Klassiker zum Genießen!</i>		

ROSE WEINE

Rosé / trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 50 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	17, 80 €
<i>würzig frisch, feiner Duft nach Himbeere und Quitte, aus der Rebsorte Zweigelt hergestellt</i>		

SEKT

Piu Frizzante 0.1l 4, 50 €

Viticoltori Seren, Veneto Fl. 0.75l 21, 90 €
Weisser Perlwein, angenehm und frisch, knackig, köstlich

Riesling Sekt Brut Fl. 0.75l 32, 90 €

Klopfer Brut Nature /Bio Sekt Fl. 0.75l 38, 90 €

*Helles Gelb in der Nase nussig, erinnert an Brioche, Sehr sanfte Perlage, cremig und elegant
Cuvée aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Chardonnay
36 Monate Hefelage Flaschengärung*

APERITIV

Hugo 0.2l 7, 90 €

Aperol Spritz 0.2l 7, 90 €

Aperol Rhabarber Spritz 0.2l 8, 20 €

Aperol Maracuja Spritz 0.2l 8, 20 €

Martini 4 cl 4, 90 €

Martini Extra dry 4 cl 4, 90 €

LONGDRINK 4CL

Whisky Cola 9, 90 €

Gin Tonic 9, 90 €

HOCHPROZENTIGES 2 CL

Grappa Prosecco	3, 70 €	Amaretto ⁽²⁾	3, 50 €
Grappa Riserva Marcati	4, 50 €	Sambuca	3, 50 €
Obstler	3, 50 €	Ouzo	3, 50 €
Williams Birne	3, 90 €	Fernet Branca ⁽²⁾	3, 50 €
Waldhimbeergeist	4, 30 €	Ramazotti ⁽²⁾	3, 50 €
Malteserkreuz Aquavit	3, 50 €	Averna ⁽²⁾	3, 50 €
Linie Aquavit	4, 20 €	Jägermeister ⁽²⁾	3, 80 €
Wodka	3, 90 €	Havanna Club	3, 80 €
Osborne ⁽²⁾	3, 90 €	Johnnie Walker ⁽²⁾	4, 90 €
Remy Martin V.S.O.P.	6, 50 €	Glenfiddich Pure Malt ⁽²⁾	5, 20 €
Calvados	4, 70 €	Tullamore Dew ⁽²⁾	5, 20 €
		Bailey`s Irisch Cream ⁽²⁾	3, 70 €

FRITZ SCHNAPS

Die Brennerei Fritz wurde zwischen 1920-1930 von Albert Fritz gegründet. Nach dem Krieg wurde die Brennerei vom Sohn Otto Fritz weiterbetrieben. Heute wie damals ist es ein kleines Familienunternehmen. Seit 1995 liegt die Verantwortung bei Petra Fritz und Ihrem Mann Rainer Völlinger. Diese Spezialbrände wie z.B. der Zibärtele, Topinambur Blutwurz oder Quitte sind abhängig vom Ertrag der Obstbäume. Petra Fritz und Rainer Völlinger verarbeiten ausschließlich Obst aus ihren eigenen Obstgärten.

Schnäpse nicht immer vorrätig!!

Birne	4, 30 €	Zwetschge	4, 50 €
Apfel	4, 30 €	Mirabelle	4, 50 €
Kirsch	4, 30 €	Quitte	4, 50 €
Williams Birne	4, 50 €	Topinambur	4, 50 €
		Topinambur-Blutwurz	4, 80 €

1) Koffeinhalzig 2) Farbstoff *) Beta-Carotin 3) Chininhalzig 5) Konservierungsstoffe 6) Benzoe - Sorbinsäure 7) Antioxidationsmittel 8) Süßungsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle 11) geschwefelt 12) mit Phosphat 13) mit Milch/Laktose 14) mit Sellerie/Senfmehl 15) mit Soja 16) mit Gluten 17) mit Eiern 18) mit Erdnüssen/nüssen/Schalenfrüchten

Allergene – Informiert statt verwirrt!

Mit Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (Imiv) müssen seit Mitte Dezember 2014 Allergene auch in der Gastronomie, z.B. auf Speisekarten, deklariert werden.

Hier erfahren sie auf einen Blick, was sie wissen müssen. Die 14 Hauptallergene lösen etwa 90 % aller Allergischen und Unverträglichkeitsreaktionen aus. Was ist die Imiv und welche Änderung bringt sie? Die Imiv regelt in der europäischen Union die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Mit der Umsetzung der Imiv im Dezember 2014 müssen allergene Zutaten auch bei den in der Gastronomie angebotenen Gerichten also u. a. auch auf Speisekarten deklariert werden.

Sollte ich Allergene meiden?

Für mich als Gastgeber ist es wichtig, dass sich auch nicht betroffene Gäste bei uns wohlfühlen. Daher ist es nicht zielführend, Allergene, die größtenteils wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sind, aus der Küche zu verbannen. Wichtig ist hingegen, dass ich als Gastronom sensibel und verantwortungsbewusst mit dem Thema umgehe und betroffene jederzeit richtig informieren kann.

Gibt es allergenfreie Produkte?

Nein gibt es in einem Restaurant oder einer normalen Küche nicht!

Allergenfrei ist ein Produkt nur dann, wenn auch Spuren durch Kontakt mit Allergenen Zutaten im Herstellungsprozess ausgeschlossen werden können. Dies ist in der Regel nur bei wenigen Spezialherstellern der Fall. Produkte, bei denen Allergene keine direkte Zutat sind, werden bei Herstellern durch die Angabe „o.d.a“ (ohne deklarationspflichtige Allergene) bzw. „Allergenfrei laut Rezeptur“ oder mit der Aussage „minus Allergene“ gekennzeichnet. Wir deklarieren unsere Gerichte, die laut Rezeptur keine Allergenen Zutaten enthalten, nicht. Gleichzeitig geben wir den Hinweis auf mögliche im Produkt enthaltene Spuren.

In unserem Betrieb werden die Produkte frisch sowie selbst zubereitet.
Wir verwenden keinerlei Farb- oder Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker.
Unser Essen ist frisch, ehrlich und sauber. Dennoch können sämtliche Speisen Allergene enthalten.

Zu den 14 Hauptallergenen zählen:

- Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Urweizen)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erd-, Hasel-, Kaschu-, Pecan- und Walnüsse, Mandeln, Pistazie, Maccadamia
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- Muschel, Miesmuscheln, Schnecken
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse-Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

**ESSEN KANN TÖDLICH SEIN! BITTE FRAGEN SIE IHREN KOCH,
ARZT ODER APOTHEKER BEVOR SIE ESSEN.
SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN.**

Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich nicht auf unsere Kennzeichnung verlassen, oder sollten im Zweifel unsere Essenangebote nicht annehmen!