

Wirtshaus
HEUBERGER

ROTE INSEL  SCHÖNEBERG



ZAHLUNG erst ab 30,00 € mit
KREDITKARTEN und DEBIT-Karten möglich!!



VISA



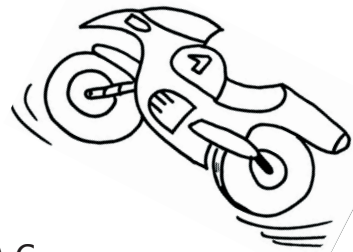
Card payment only from 30 Euro !
We do not accept American Express

KINDERKARTE FÜR KINDER VON 0 BIS 12 JAHRE



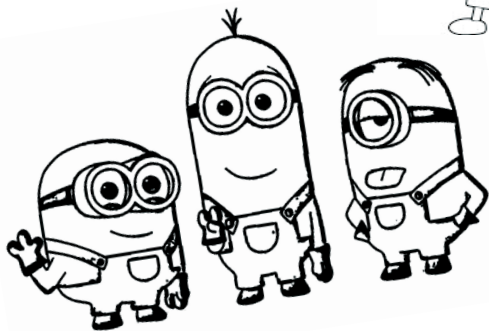
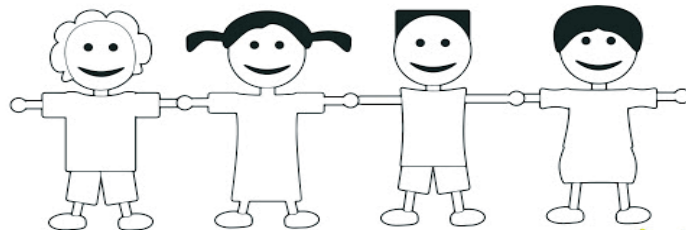
Frau Holle 8,90 €
Hausgemachte Spätzle

Hans im Glück 10,90 €
Kinder-Käs´ Spätzle



Tischlein deck dich 12,90 €
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

7, 20 €

hausgemachte Rinderbrühe^(13,16,17) mit Pfannkuchenstreifen

Homemade beef broth with pancake strips

Hausgemachte Suppe nach Tagesangebot

SALATE

Großer gemischter Salat

12, 90 €

bunt gemischte Blattsalate, Gurke, Tomaten, Kraut- und Möhrensalat

Mixed leaf salad with cucumber, tomatoes, cabbage and carrot salad

Salat mit Schafskäse

17, 90 €

großer gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

Large mixed salad with feta cheese, onions and olives

Schwäbischer Salat

17, 90 €

knusprig gebratene Maultaschen^(5,16,14,17) serviert auf bunt gemischtem Salat

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat

crispy fried strips of Maultaschen on mixed salad with potato salad and coleslaw

Warmer Winter Salat

17, 90 €

gebratene frische Pilze mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten und frischen

Kräutern serviert auf gemischtem Blattsalat *mushrooms sautéed in*

balsamic vinegar with onions, sun-dried tomatoes, olives and fresh herbs

served on mixed leaf salads

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!

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
Cheese spaetzle with cheese and melted onions
- Kraut Käs'Spätzle 14, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) und Sauerkraut
Cheese spaetzle with onions, chees and Sauerkraut
- Käs'Spätzle mit Pesto Rosso 14, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) und Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch
Cheese spaetzle with onions, chees and tomato pesto with chilli and garlic
- Käs'Spätzle mit Waldpilzrahm 15, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) dazu hausgemachter Waldpilzrahm
Cheese spaetzle with onions and homemade wild mushroom cream sauce
- Käs'Spätzle mit Steinpilz-Pesto 16, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) und hausgemachtes Steinpilz-Pesto
*Spaetzle with onions, cheese^(*13) and home-made porcini mushroom pesto*
- Käs'Spätzle Bratensoße 16, 90 €
mit Zwiebeln und Käse^(*13) dazu hausgemachte Bratensoße⁽¹⁴⁾
with onions and cheese served with homemade gravy

EINFACH VEGAN

- Vegane Kartoffel-Pfanne 17, 90 €
Feine Kartoffeln gebraten mit Oliven, frischen Pilzen, Zucchini, Lauch, getrockneten Tomaten und ein Hauch Knoblauch
Potatoes fried in the pan with olives, fresh mushrooms, Zucchini, leek, tomatoes and a little garlic

FLAMMKUCHEN

alle Flammkuchen⁽¹⁶⁾ sind mit Schmand⁽¹³⁾ bestrichen und...
all tarte f ambée(16) are spread with sour cream⁽¹³⁾ and...

Flammkuchen Klassisch	12, 90 €
belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^{5,7)} und Zwiebeln topped with Black Forest ham strips and onions	
Flammkuchen Lauch	13, 90 €
belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^(5,7) , Lauch und Käse ^(*,13) topped with Black Forest ham strips, leek and cheese	
Flammkuchen Deftig	13, 90 €
belegt mit Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Käse topped with herbs, mushrooms, onions and cheese	
Flammkuchen Provencial	14, 90 €
belegt mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Kräutern topped with onions, olives, feta cheese and herbs	
Flammkuchen Pesto Rosso	14, 90 €
belgt mit Käse, Lauch und Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch topped with cheese, leek and tomato pesto with chilli and garlic	
Flammkuchen „3 Käse“	15, 90 €
belegt mit Schafskäse, Gouda ^(*,13) , Emmentaler und Kräuter topped with sheep's cheese, Gouda, Emmental and herbs	
Flammkuchen „Heuberger“	15, 90 €
belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen, Lauch, Parmesan und Rucola Topped with Black Forest ham strips, leek, parmesan and rocket	
Flammkuchen Steinpilz Pesto	15, 90 €
belgt mit Käse, Lauch und Steinpilzpesto topped with cheese, leek and ome-made porcini mushroom pesto	

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

Guests who may suffer serious damage to their health as a result of poor nutrition must not rely on our labelling rely on our labelling or, in case of doubt, should not accept our food offers

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 <i>Kaiserschmarrn pancakes with plum compote or apple sauce</i>	11, 90 €
Extra Portion: Apfelmus, Zwetschgenkompott, Preiselbeeren	4, 90 €
2 Topfen-Marillen-Knödel ^(13,16,17,18) mit Butterbrösel und Vanillesoße <i>Curd cheese apricot dumplings with butter crumbs and vanilla sauce</i>	9, 90 €
2 Topfen-Nougat-Knödel ^(13,16,17,18) mit Butterbrösel und Vanillesoße <i>Curd cheese and nougat dumplings with butter crumbs and vanilla sauce</i>	9, 90 €
Gemischtes Eis ^(2,13,18) (3 Kugeln) Eissorten: Vanille ^(2,13,18) Schokolade ^(2,13,18) Erdbeere ^(2,13,18)	6, 00 €
Gemischtes Eis mit Sahne	6, 90 €
extra Schokosauce	0, 70 €
extra Sahne	0, 90 €
Eierlikörbecher ^(2,13,18) 3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade) mit Eierlikör und Sahne <i>Vanilla ice cream, chocolate ice cream with egg liqueur and whipped cream</i>	12, 50 €
Kirschbecher ^(2,13,18) 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne <i>Vanilla ice cream, hot cherries and whipped cream</i>	12, 50 €
Heuberger Becher ^(2,13,18) 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot plums and cream</i>	12, 50 €

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

HEISSES

Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,60 €
Große Tasse Milchkaffee	4,10 €
Große Tasse Kakao	4,90 €
Große Tasse Kakao mit Sahne	5,90 €
Glas Tee	3,40 €
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz- und Roiboos-Tee	
Frischer Pfefferminztee	5,20 €

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Mineralwasser^{sparkling /still} 0.2l / 0.4l 2,50 € / 3,90 €

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

Römerquelle still Fl. 0,75l 7,90 €

Coca Cola / Cola light^(1,2,7,8) 0.2l / 0.4l 3,10 € / 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 3,80 €

Bitter Lemon⁽³⁾ Fl. 0,25l 3,80 €

Tonic Water⁽³⁾ Fl. 0,25l 3,80 €

FRUCHTIGES

Säfte 0,2l / 0,4l 2,90 € / 4,90 €

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

Maracuja, Kirsche, Banane, Johannisbeer

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

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

BIERE VOM FASS DRAFT BEER

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

Fürstenberg Pils 0,3 l / 0,4 l 3,60 € / 4,70 €
erfrischend würzig! spritzig, fein-herb, Geschmack von Gras, Kräutern und Honig

0,3 l / 0,5 l 3,60 € / 5,50 €
Münchener Paulaner Hell
mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße, ein ausgesprochen süffiges Bier

Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb
feines Hefearoma, spritzig mild, Hauch von Banane, gute Balance von Süß und Bitter

Paulaner Zwickl
Aromen von Malz und Honig angenehm fruchtig, leichtes Hopfenaroma, vollmundig süffig

Lausitzer Porter - Schwarzbier
Eine obergärige, süffige Brauspezialität, sehr süß, Aromen von Beeren, Lakritz und Kandiszucker

Biermix-Getränke 0,3 l / 0,5 l 3,30 € / 5,20 €

Radler (Helles mit Limonade)⁽⁸⁾ oder „Russn“ (Hefe mit Limonade)⁽⁸⁾

Saison-Bier nach Angebot und Jahreszeit! Preis kann variieren! ! ,

0,3 l / 0,5 l 3,60 € / 5,50 €

☆☆☆ 1/2 Meter Bier vom Brett ☆☆☆

Kostprobe unserer verschiedenen Biere vom Fass (6x0,1l)

die kleine Bierverkostung 8,50 €

(Bierbrett und Gläser sind nicht im Preis inbegriffen!!)

FLASCHENBIERE DRAFT BEER

Münchener Paulaner Fl. 0.5l 5,30 €
Kristall, Weißbier dunkel, Hefe Weißbier Alkoholfrei

Hacker-Pschorr Alkoholfrei Fl. 0.5l 5,30 €

Fürstenberg 0,00% alkoholfrei Fl. 0.33l 3,90 €

Berliner Weiße rot / grün⁽²⁾ Fl. 0.33l 4,50 €
oder mit Holunderblüten Sirup (handgemischt)

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein / trocken 0.2l 7, 20 €

Friedrich Pittner / Österreich 0.5l 17, 50 €

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 7, 20 €

Schnabel, Deutschland - Rheinhessen 0.5l 17, 50 €

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, 50 €

Deutschland - Baden 0.5l 17, 90 €

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen

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

50° Riesling / trocken 0.2l 7, 50 €

Schloss Johannisberg, Rheingau 0.5l 17, 90 €

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, 90 €

Weingut Klopfer / Württemberg 0.5l 18, 50 €

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

Weinschorle (weiß, rot oder rose) 0.2l 6, 90 €

Wein (weiß, rot oder rose) 0.1l 4, 50 €

ROTWEINE

Zweigelt Landwein/ trocken	0.2l	7, 20 €
Friedrich Pittner, Österreich	0.5l	17, 50 €
<i>Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm herb</i>		
ASPA Tempranillo, Bodegas Alconde	0.2l	7, 50 €
Navarra / Spanien	0.5l	17, 90 €
<i>sehr aromatisch und wohlriechend. Fruchtbetont mit angenehmer Fruchtsüße</i>		
SIE Kieztropfen Cuvee Rot	0.2l	7, 20 €
Weingut Siering / Pfalz	0.5l	17, 50 €
<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, 90 €
<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, 90 €
<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, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	18, 50 €
<i>würzig frisch, feiner Duft nach Himbeere und Quitte, aus der Rebsorte Zweigelt hergestellt</i>		

SEKT

Piu Frizzante	Glas 0.1l	4, 50 €
Viticoltori Seren, Veneto	Fl. 0.75l	21, 90 €
<i>Weisser Perlwein, angenehm und frisch, knackig, köstlich</i>		

Riesling Sekt Brut	Fl. 0.75l	31, 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, 50 €
Aperol Maracuja Spritz	0.2l	8, 50 €
Martini	4 cl	4, 90 €
Martini Extra dry	4 cl	4, 90 €

LONGDRINK 4CL

Whisky Cola	12, 90 €
Gin Tonic	12, 90 €

HOCHPROZENTIGES 2 CL

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

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, 50 €	Zwetschge	4, 50 €
Apfel	4, 50 €	Mirabelle	4, 50 €
Kirsch	4, 50 €	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!