

Wirtshaus
HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG

Montag bis Sonntag

warme Küche von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

SUPPEN

Flädlesuppe^(13,16,17) 4, 20 €

hausgemachte Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Hausgemachte Kartoffelsuppe⁽¹⁴⁾ (vegetarisch) 4, 20 €

SALATE

Unsere Salate bestehen aus einer hauseigenen Mischung von Wildkräutern, Gartensalaten, Möhrensalat, Krautsalat und einem einzigartigen würzigen Balsamico-Dressing

Gemischter Salat 6, 90 €

mit Gurken, Tomaten und hausgemachtem Krautsalat

Salat mit Schafskäse 10, 90 €

gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

Fitness Salat 10, 90 €

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

Schwäbischer Salat 11, 90 €

gemischter Salat mit gebratenen Maultaschen^(5,16,14,17) und Kartoffelsalat

MAULTASCHEN

alle unsere Maultaschen sind handgemacht aus einer Manukaktur
wahlweise mit Fleischfüllung oder vegetarisch

Maultaschen^(5,16,14,17) 12, 90 €

in Kraftbrühe⁽¹⁴⁾ mit Gemüseeinlage
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Geschmelzte Maultaschen^(5,16,14,17) 11, 90 €

mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

(alle Käs' Spätzle^(13,16,17) sind handwerklich hergestellt aus frischen Zutaten.
Unsere Spätzle sind Eierspätzle⁽¹⁷⁾ mit Käse^(*,13) in der Pfanne gebraten)

Käs'Spätzle klassisch 9, 50 €
mit Käse^(*,13) und Zwiebelschmelze

Wilden Käs'Spätzle 9, 70 €
mit Zwiebeln, Käse^(*,13) und hausgemachtem Walnuss-Bärlauch-Pesto

Kraut-Käs'Spätzle 9, 70 €
mit Zwiebeln, Käse^(*,13) und Sauerkraut

Käs'Spätzle Bratensoße 9, 90 €
mit Zwiebeln und Käse dazu hausgemachte Bratensoße⁽¹⁴⁾

Käs'Spätzle Waldpilzrahmsoße 9, 90 €
mit Zwiebeln und Käse dazu hausgemachte waldpilzrahmsoße⁽¹⁴⁾

Käs'Spätzle mit Steinpilz-Pesto 10, 90 €
mit Zwiebeln, Käse und hausgemachtem Steinpilzpesto⁽¹⁸⁾

EXTRA

Beilagen Salat 2, 90€

Schälchen Kraut-Salat 3, 20€

extra Brotkorb⁽¹⁶⁾ 1, 50 €

extra Brotkorb⁽¹⁶⁾ und Butter⁽¹³⁾ 2, 50 €

Gemüse nach Tagesangebot 3, 50 €

extra Portion Bratkartoffeln mit Speck^(5,7) und Zwiebeln 3, 50 €

extra Portion Kartoffelsalat 3, 50 €

extra Saucen 3, 50 €

MEHR ALS VEGETARISCH

- Kartoffel-Pfanne (vegan)** 10,90 €
mit frischen Pilzen, Oliven, Lauch und getrockneten Tomaten
an Olivenöl und mediterranen Kräutern
- Hausgemachte Semmelknödel** 12,90 €
auf Waldpilzragout serviert mit einem Beilagensalat

GERICHTE MIT FLEISCH

- 6 Nürnberger Rostbratwürstchen**^(5,7) 9,90 €
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
- Schweinebraten** (vom Schwein) 11,90 €
mit Bayrisch Kraut und Semmelknödeln^(13, 16, 17)
- Hebergers Rotwein-Gulasch vom Rind** 13,90 €
dazu hausgemachte Haselnuss`Spätzle^(16,17,18)
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten** (vom Rumpsteak) 18,90 €
mit hausgemachten Spätzle^(16,17)
- Rumpsteak** (ca. 220 gr.) 19,90 €
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter⁽¹³⁾

SCHNITZEL

zu unseren Schnitzeln reichen wir Bratkartoffeln mit Speck^(5,7) und Zwiebeln oder hausgemachten schwäbischen Kartoffelsalat.
Alle Schnitzel sind frisch paniert ^(16,17)

Schnitzel „Wiener Art“	11,90 €
Schweineschnitzel wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	
Meerrettichschnitzel	12,90 €
Schweineschnitzel mit Meerrettichpanade dazu Preiselbeeren wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	
Bayrisches Schnitzel	12,90 €
Schweineschnitzel mit Süßer-Senf-Panade wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	
Schnitzel „Heuberger“	12,90 €
Paniertes Schweineschnitzel in Kräuter-Marinade wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)	18,90 €
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	

Liebe Gäste!

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet.

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

Bitte berücksichtigen Sie, dass Beilagenänderungen
gegebenenfalls mit einem Aufpreis von 1,20 € verbunden sind!

FLAMMKUCHEN

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

Flammkuchen Klassisch belegt mit Speck ^(5,7) und Zwiebeln	8,90 €
Flammkuchen Lauch belegt mit Speck ^(5,7) , Lauch und Käse ^(*,13)	9,20 €
Flammkuchen Deftig belegt mit Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Käse	9,20 €
Flammkuchen Provencial belegt mit Oliven, Schafskäse und Kräutern der Provence	10,20 €
Flammkuchen Gorgonzola belegt mit Champignons, Gorgonzola und hausgemachtem Birnensenf	10,50 €
Flammkuchen Mediterran belegt mit Zwiebeln, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse	10,70 €
Flammkuchen 3 Käse belegt mit Schafskäse, Gouda ^(*,13) und Gorgonzola	10,90 €
Flammkuchen Steinpilz-Pesto belegt mit hausgemachtem Steinpilz-Pesto ⁽¹⁸⁾ und Lauch	10,90 €
Flammkuchen Heuberger belegt mit Tomaten, Lauch, Schafskäse und Walnüssen	10,50 €

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

Kaiserschmarrn hausgemacht ^(13,16,17,18) (Dauer ca. 20 min, reicht auch für Zwei!) wahlweise mit hausgemachtem Zwetschgenkompott oder Apfelmus	8, 90 €
Topfen-Marillen-Knödel ^(13,16,17,18) mit Butterbrösel und Vanillesoße	6, 90 €
Topfen-Nougat-Knödel ^(13,16,17,18) mit Vanillesoße und Butterbrösel	6, 90 €
Gemischtes Eis ^(2,13,18) (3 Kugeln)	3, 30 €
Gemischtes Eis mit Sahne Unsere Eissorten: Vanille ^(2,13,18) , Schokolade ^(2,13,18) , Erdbeere ^(2,13,18)	4, 00 €
Eierlikörbecher ^(2,13,18) Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	6, 20 €
Kirschbecher ^(2,13,18) Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne	6, 20 €
Heuberger Becher ^(2,13,18) Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne	6, 20 €

BIERE VOM FASS

Dieses Produkt enthält Gluten. Es ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit und Zöliakie nicht geeignet.

Fürstenberg Pils	0,3l	2,40 €
	0,4l	3,20 €
Münchener Paulaner hell (Saisonal Oktoberfestbier Preis auf Anfrage)	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,80 €
Paulaner Zwickel	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,90 €
Münchener Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,90 €
Radler (Helles mit Zitronenlimonade) ⁽⁸⁾	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,80 €
„Russn“ (Weißbier mit Zitronenlimonade) ⁽⁸⁾	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,90 €

FLASCHENBIERE

Münchener Paulaner Weißbier Kristall	Fl. 0.5l	3,90 €
Münchener Paulaner Weißbier dunkel	Fl. 0.5l	3,90 €
Münchener Paulaner Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0.5l	3,90 €
Rothhaus Tannenzäpfle	Fl. 0.33l	2,80 €
Paulaner Weissbier-Zitrone Alkoholfrei	Fl. 0.5l	3,90 €
Paulaner Alkoholfrei	Fl. 0.33l	2,80 €
Berliner Weiße mit Schuss rot / grün ⁽²⁾ oder mit Holunderblüten Sirup (handgemischt)	Fl. 0.33l	3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0.2l	1,90 €
	0.4l	3,40 €
Römerquelle prickelnd	0,75l	5,90 €
Römerquelle still	0,75l	5,90 €
Römerquelle still	0,33l	2,80 €
Zitronenlimonade ^(5,8)	0.2l	2,10 €
	0.4l	3,80 €
Fassbrause ^(2,8)	0.2l	2,10 €
	0.4l	3,80 €
Fanta / Sprite ^(2,7)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Coca Cola/ light ^(1,2,7,8)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Spezi (Cola / Fanta) ^(1,2,8)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Almdudler Kräuterlimonade	0,35l	3,40 €
Lichtenauer Ginger Ale ⁽²⁾	0,25l	3,10 €
Lichtenauer Bitter Lemon ⁽³⁾	0,25l	3,10 €
Lichtenauer Tonic Water ⁽³⁾	0,25l	3,10 €
Malzbier	0,33l	2,80 €

PROVARIANT BIO LIMONADE

Keine Aromastoffe, keine Extrakte und kein Konzentrat. Alles natürlich.
Angenehm spritzig und fruchtig erfrischend. So muss Limonade schmecken.

Zitrone & Ingwer	0,33l	3,20 €
Rhabarber	0,33l	3,20 €

FRUCHTLICHES

Vaihinger Apfelsaft naturtrüb	0.2l / 0,4l	2, 20 € / 3, 90 €
Vaihinger Orangensaft	0.2l / 0,4l	2, 20 € / 3, 90 €
Vaihinger Sauerkirsch Nektar	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Bananennektar	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Rhabarbersaft naturtrüb	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Johannisbeer	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Apfel- Schorle	0.2l	2, 20 €
Apfel- Schorle	0.4l	3, 60 €
Saft- Schorle	0.2l	2, 40 €
Saft- Schorle	0.4l	3, 90 €

HEISSES

Glas Tee		2, 30 €
Schwarz- Grün-, Früchte-, Pfefferminz- und Roiboos-Tee		
Tasse Kaffee		2, 40 €
Espresso		1, 90 €
Doppelter Espresso		2, 90 €
Cappuccino		2, 80 €
Latte Macchiato		3, 40 €
Große Tasse Milchkaffee		3, 20 €
Große Tasse Kakao		2, 90 €
Große Tasse Kakao mit Sahne		3, 40 €

PROSECCO

MionettoSpumante Prosecco DOC TrevisoBrut Birillino Italien	Fl. 0.2l	5,90 €
MionettoSpumante Prosecco DOC Veneto Prosecco/Weiss/Brut Italien	Fl. 0.75l	21,90 €
Crémant de Loire brut Gratien Meyer / Frankreich	Fl. 0.75l	28,90 €

CIDRE

Cidre herb	0.25l	2,90 €
Cidre lieblich	0.25l	2,90 €

APERITIFS

Hugo	0,2l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Rhabarber -Aperol-Spritz	0,2l	5,80 €
Martini Bianco	4 cl	3,80 €
Martini Extra Dry	4 cl	3,80 €
Campari	4 cl	4,20 €
Ricard	2 cl	3,40 €

LONGDRINKS 4 CL

Whiskey Cola	6,50 €
Gin Tonic	6,50 €
Campari Orange	6,50 €

WEISSWEINE

Grüner Veltliner „	0.2l	4, 50 €
Landwein, Weingut Fritz Pittner / Österreich	0.5l	10, 90 €
Das typisch würzige Pfefferl und die Fruchtigkeit machen Lust auf einen zweiten Schluck. Dieser Wein zeichnet sich vor allem durch sein fruchtiges, harmonisches Bukett aus.		
Rivaner (Müller Thurgau)/ mild	0.2l	4, 50 €
Endingen/ Baden	0.5l	10, 90 €
Saftig & erfrischend fruchtig mit leichter Muskatnote		
Weissburgunder / trocken	0.2l	4, 90 €
WG Weinbiet / Pfalz	0.5l	11, 90 €
zarter Apfelduft, Pfirsichnoten, ausgewogen mit feinem Schmelz		
Grauburgunder / trocken	0.2l	4, 90 €
Hedesheimer Hof, Beck	0.5l	11, 90 €
feiner Duft nach reifen Birnen, erfrischend fruchtig mit ausgewogener Säure		
Riesling trocken	0.2l	4, 90 €
Johannishof, Johannes Eser	0.5l	11, 90 €
Lebendige Apfel- und Zitrusfrucht, filigran mit unterlegter Mineralität		
Weinschorle (weiß, rot oder rose)	0.2l	4, 20 €

ROSE WEINE

Camino Rosado (Rosé)	0.2l	4, 50 €
Irjimpa / Spanien Biowein erfrischend, fein, fruchtbetont und lebendig	0.5l	10, 90 €
„Felix“ Spätburgunder Rosé trocken (vegan)	0,2l	5, 20 €
Neumer Biowein	0,5l	12, 80 €

ROTWEINE

Zweigelt	0.2l	4, 50 €
Weingut Fritz Pittner / Österreich Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm herb	0.5l	10, 90 €
Camino Tinto / Tempranillo	0.2l	4, 50 €
Irjimpa / Spanien Biowein runder, sehr angenehmer Rotwein aus 100% Tempranillo mit kräftigen Fruchtaromen	0.5l	10, 90 €
Portugieser / lieblich	0.2l	4, 90 €
Weinbiet / Pfalz leichter Rotwein mit ansprechender Fruchtigkeit, Aromen von Himbeeren und Süßkirsche, abgestimmt milder Charakter präsentiert er sich harmonisch-fruchtig	0.5l	11, 90 €
Merlot „Les Grains Noir“ Pays d’Oc	0.2l	5, 20 €
Domaine les Yeuses / Languedoc Duft nach mediterranen Kräutern, dunkle Beerenfrucht, tiefgründiger Rotwein mit kräftiger Struktur.	0.5l	12, 80 €

HOCHPROZENTIGES 2 CL

Grappa	2,40 €	Amaretto ⁽²⁾	2,80 €
Obstler	2,40 €	Sambuca	2,80 €
Williams Birne	2,80 €	Ouzo	2,60 €
Waldhimbeergeist	2,80 €	Ricard ⁽²⁾	3,10 €
Malteserkreuz Aquavit	2,60 €	Fernet Branca ⁽²⁾	2,80 €
Linie Aquavit	2,90 €	Ramazotti ⁽²⁾	2,80 €
Wodka	2,80 €	Averna ⁽²⁾	2,80 €
Osborne ⁽²⁾	3,10 €	Jägermeister ⁽²⁾	2,80 €
Remy Martin V.S.O.P.	4,40 €	Havanna Club	3,20 €
Calvados	3,20 €	Johnnie Walker ⁽²⁾	3,80 €
		Glenfiddich Pure Malt ⁽²⁾	3,80 €
		Tullamore Dew ⁽²⁾	4,10 €
		Bailey`s Irisch Cream ⁽²⁾	2,80 €

FRITZ SCHWAPS

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.

Birne	3,90 €	Williams Christ	4,10 €
Apfel	3,90 €	Mirabelle	4,10 €
Kirsch	3,90 €	Quitte	4,10 €
Obstler	3,90 €	Zibarten	4,10 €
Zwetschge	3,90 €	Topinambur-Blutwurz	4,10 €

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoff *) Beta-Carotin 3) Chininhaltig 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:

- Glutenhaltiges 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.