



HEILING'S GASTRONOMIE

*im Paladion · Thermini
Event- & Partyservice*

Herzlich Willkommen bei Heiling's Gastronomie im Paladion.
Wir, Tanja und Thomas Heiling mit unserem Team, möchten Ihre und die
Wünsche Ihrer Gäste bestens erfüllen.
90% unserer selbst hergestellten Speisen stammen aus unserer Region.
Dafür stehen wir mit der höchsten Auszeichnung von
„Schmeck den Süden“, mit 3 Löwen.



Wir sind Ihr Gastgeber bei Veranstaltungen jeglicher Art,
Geburtstage, Hochzeiten oder andere Familien- oder Firmenfeste.
Unser Cateringservice verwöhnt Sie auch in Ihrer Location.

Tanja & Thomas Heiling
mit Team wünschen Ihnen
viel Vergnügen hier im Restaurant

Schon gewusst?
Bei uns gibt es kostenfreies WLAN!

Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie mehr über uns!



Der Grundgedanke bei „Schmeck den Süden“ ist ebenso einfach wie genial: Die heimische Gastronomie und Landwirtschaft sollen eine Kooperationsgemeinschaft eingehen, mit dem Ziel, dem Verbraucher qualitativ hochwertige regionale Produkte zu garantieren und anzubieten. **Seit 2010 haben wir die höchste Auszeichnung „Drei Löwen“ erhalten. 90 % unserer Waren stammen von heimischen Lieferanten.**

Mit * gekennzeichnete Produkte sind aus logistischen und saisonalen Gründen nicht immer aus Baden-Württemberg.



Übersicht der heimischen Lieferanten

- Altdorfer Mühle - Ölmühle Ditzingen - Kennter-Schaible, Hofgut Mauren – Forellenhof Rössle, Honau, Bäckerei Frech - Böblingen
Schönbuch Braumanufaktur, Böblingen
- Bäckerei Binder, Holzgerlingen – Vincon und Fauser, Perouser Kartoffelschälerei
Metzgerei Failenschmid, Gächingen - Bäckerei Sehne, Ehningen
Dangelhof, Altheim/Alb – Wacker Gemüse und Obst, Holzgerlingen
- Käserei Monte Ziego, Teningen – Kessler Sektkellerei, Esslingen am Neckar –
Wacker Gemüse und Obst, Holzgerlingen
...und viele weitere regionale Lieferanten.

Die **Heckengäu.Köche** sind eine Untergruppierung von Schmeck den Süden. Sie zaubern aus den landwirtschaftlichen Produkten des Heckengäus "kulinarische Spezialitäten der kurzen Wege", deren Frische Sie schmecken können! Diese Leckerbissen schmecken nicht nur hervorragend, sondern tragen auch zum Landschaftschutz und-erhalt bei.

Heckengäu.Köche
Natur. Nah.

...für die süße Planung...

Vitaminbombe

mit hausgemachtem Fruchtsorbet
und Naturjoghurt € 7,-

„Coup Danmark“

Crème Vanilla Eis,
heiße Schokoladensoße und Sahne € 5,50

Crème brûlée „Classic“ € 6,-

Panna cotta

mit frischen Erdbeeren € 6,90

Erdbeertässle

Eine Kugel Crème Vanilla Eis mit frischen Erdbeeren € 5,-

Affogato al caffè

„Im Kaffee gebadet“

Ciocolata Stracciatella

(mit Schlagsahne verfeinert und Schokocreame verstrudelt)
mit Espresso⁴ übergossen € 4,-

„Heißer Liebestraum“

Crème Vanilla Eis, heiße Himbeeren, Sahne € 5,50

Griesschmarrn mit Zwetschgenröster

und Walnusseis € 8,-

Hausgemachte Apfelküchle

Vanillesoße, Crème Vanilla Eis, Sahne € 8,-

Frische Erdbeeren
mit Crème Vanilla Eis, Sahne € 6,90

A Muggaseggele goht alleweil no nei
Dessert kann man auch nach üppigem Essen genießen

Aus dem Suppentopf

Kräftige Brühe vom Albochsen mit	
- Kräuterflädle	€ 5,-
- hausgemachtem Maultäschle ³	€ 5,50
Spargelcremesuppe mit Kracherle	€ 7,-

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Pikantes Garnelentöpfle* mit Steinofenbaguette	€ 8,90
Vorspeisenteller*	€ 12,-
Gegrilltes Gemüse, Grana Padano ² , Oliven, marinierter Schafskäse, Welzheimer Landrauchschinken	

Knackig frische Salate

Große Salatplatte* mit gerösteten Kernen, Oliven, mariniertem Schafskäse* ^p und Knoblauchbrot	€ 12,90
- mit gebratenen Putenstreifen vom Geflügelhof Dangel	€ 14,90
„Pfundsfitt-Salat“	€ 15,90
Kleines Putensteak vom Geflügelhof Dangel, Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Blattsalaten* und Antipasti*	
Salatplatte Monte Ziego mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Blattsalate* mit Apfelvinaigrette und Antipasti*	€ 15,-

Frühlingserwachen

Spargelbowl

mit gegrillter Honauer Lachsforelle, Kichererbsen,
gegrilltes Gemüse, Avocado, Spargel grün und weiß und
Sesamdressing € 16,-

Spargel meets Rumpsteak

Bondorfer Spargel mit Rumpsteak vom Schwäbischen Albrind,
gratiniert mit Sauce Hollandaise und hausgemachtes Rösti € 29,-

Kleines Spargelpfännle

mit gegrillten Schinkenstreifen € 8,90

Bandnudeln

mit gegrilltem Spargel, Kirschtomaten
und schwäbischen Hällischen Bio Bergkäse € 18,-

Spargel klassisch

Spargel mit Sauce Hollandaise, Honiggrillschinken
und Kräuterflädle € 26,-

Passend zu unseren Spargelgerichten

Weingut Zaiß Stuttgart-Obertürkheim

Chardonnay | trocken

jung und kraftvoll: teils exotische Aromen von Grapefruit und grüne Bohne
Qualitätswein aus Württemberg

0,1 l | € 3,40

0,25 l | € 6,70

0,75 l Fl. | € 19,-

So isst d'r Schwob

*“Net bruddlat, isch gnuag globt”
typisch schwäbischer Wortschatz*

Saure Nierle mit greeschde Kardoffla ond grünem Salad*	€ 11,90
Wurschdsalad ² (schwäbische Art, Schweizer Art, mit Ällem) Kleine Portion	€ 8,90
Große Portion	€ 9,90
Saure Kuddla mit greeschde Kardoffla ond grünem Salad*	€ 11,90
Zwiebelroschdbrada vom schwäbische Albrind mit haus'gmachde Spatza ond Salad*	€ 24,90

Maultaschen und mehr

„Großmutter's Kässpätzle“ mit gerösteten Zwiebeln, viel Allgäuer Bergkäse überbacken, Beilagensalat*	€ 12,-
Paladions hausgemachte Maultaschen ³ , geröstet mit Ei, großer Salatteller*	€ 12,-
„Paladions Maultaschen-Cordon-Bleu“ Hausgemachte Maultaschen ³ gefüllt mit Schinken ³ und Käse, großer Salatteller*	€ 13,50
Salatplatte* mit gebratenen Maultaschenstreifen ³	€ 13,-

Maultaschen

Hackfleisch, Zwieble, Peitschestecke,
Wassergwoichte Doppelwecke,
Peterleng, Spinat ond Brät,
Älles durch dr Fleischwolf dreht,
Oier drüber, Salz ond Pfeffer,
Geit a Toigle, geit en Treffer,
Grad für d'Nudelböda g'richt;
Und schao kriagt dui Sach a Gsicht!
Drufgschmiert, zuadeckt, toilt ond gschnitte.
Net lang gfacklet, maih ond ,ditte,
Nei end Brüah ond ufkocht gschwend!
Selber schuld, wer's Maul verbrennt!

Heinz Eugen Schramm

Farmers table ...denn nichts schmeckt besser als Heimat!

Schwäbisches Rindfleisch aus unserem Dry Age Schrank

Probiererle vom Albochsenrücken (150 Gramm) mit Perouser Bratkartoffeln und Kräuterbutter	€ 16,-
Rumpsteak vom Albochsen (300 Gramm) mit Perouser Bratkartoffeln und Kräuterbutter	€ 32,-
Zwiebelrostbraten (200 Gramm) mit unseren hausgemachten Spätzle	€ 28,-
Filetsteak (200 Gramm) mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	€ 36,-
dazu Beilagensalat*/Grillgemüse*	€ 5,-

Dry Aging funktioniert durch ein langsames und gleichmäßiges Verdunsten des im Fleisch eingelagerten Wassers. Hierdurch verstärkt sich der Fleischgeschmack und es entsteht ein angenehm nussiges Aroma.

Einmal wöchentlich Fisch...

Honauer Lachsforellenfilet mit Blattspinat und hausgemachtem Rösti	€ 22,-
Spaghettinis mit gegrillten Garnelen*, Tomatenwürfeln, Basilikum, Parmesan* und feinem Olivenöl*	€ 18,-

Steaks & Co.

Schweinerückensteak vom schwäbischen Landschwein, Kräuterbutter 300 Gramm	€ 16,-
Riesen-Rücken-Steak vom schwäbischen Landschwein, Kräuterbutter 600 Gramm	€ 27,-
Putensteak vom Geflügelhof Dangel, Kräuterbutter 250 Gramm	€ 17,-
Rumpsteak vom schwäbischen Albrind, Kräuterbutter 250 Gramm	€ 25,-
Rinderfilet vom schwäbischen Albrind, Kräuterbutter 200 Gramm	€ 32,-
Riesen-Sportler-Steak vom schwäbischen Albrind, Kräuterbutter 600 Gramm (Zubereitungszeit mindestens 30 Minuten) Dieses Gericht servieren wir ausschließlich bis Garstufe medium	€ 42,-

Beilagen zum Steak:

Kartoffelstäble*, Bratkartoffeln, Wilde Kartoffeln	€ 3,80
Baked Potato mit Sauerrahmdip	€ 5,-
Pfeffersöble*, Knoblauchsoße*	€ 3,-
Großer Steaksalatteller*	€ 6,-
Beilagensalat* / Grillgemüse*	€ 5,-

Ebbes für's Schlemmergöschle

Hausgemachter Rösti mit Rahmchampignons und Blattspinat*	€ 15,-
Jägerrahmschnitzel von der Pute (Geflügelhof Dangel), mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Beilagensalat*	€ 18,-
"Geschnetzeltes Pfefferrostbrätle" hausgemachtes Rösti, Beilagensalat*	€ 21,-
„Paladions Schlemmerteller“ Medaillons vom Landschwein auf Apfelbrandrahmsöble mit Champignons, hausgemachten Maultäschle ³ und Kässpätzle ^{1, 2}	€ 20,-
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, Beilagensalat*	€ 15,90
Cordon Bleu vom Landschwein mit Perouser Bratkartoffeln und grünen Salaten*	€ 19,80
„Paladion Sportlertöpfele“ Geschnetzeltes von Rind und Schwein, Champignonrahmsöble, hausgemachte Spätzle, Beilagensalat*	€ 17,-
Züricher Geschnetzeltes vom schwäbischen Schweinefilet, hausgemachtes Rösti, Beilagensalat*	€ 20,-

*Alles oder nichts!
mir send zfrieda mit: „ebbes“
(Friedrich E. Vogt)*

Mit * gekennzeichnete Produkte sind aus logistischen und
saisonalen Gründen nicht immer aus Baden-Württemberg.
1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Phosphat | 4 Koffein

Über uns Schwaben:

Der wo ons möcht kenne lerna,
onser Wese will erfassa,
der muass mit ons zammassitza
ond mit ons sich schmecka lassa:
Knöchla, Sauerkraut ond Spätzla,
Mutschla, Säälä, Kipf ond Brezla,
Hutzelbrot ond Laugawecka,
Schwartamaga, Peitschastecka,
Gaisburger Marsch ond viel Salätla,
Pfitzauf, Zemetstern ond Flädle,
Metzelsupp ond Zwetschgaschnitzla,
Schneiderfleck ond Buabaspitzla,
Guatsla, Hefekranz ond -zöpfla,
Fasnetküechla, Gsälz ond Knöpfla,
Streuselkuacha, Supp ond Soss,
Maultascha, Dampfnudla riesagroß!
Guglhopf, Sprengerle ond Waffla,
Leber-, Backstoi'-, Luckeleskäs.
Älles dees, en Abständ gnossa,
ischt ons Schwoba artgemäß.

Friedrich E. Vogt