



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
 - Geflügelhof Wais, Stggt-Degerloch,
 - Metzgerei Failenschmid, Gächingen
- 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“*

Marktfrischer Obstsalat
mit hausgemachtem
Ananas Basilikum Sorbet € 6,-

„Coup Danmark“

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

Crème brûlée "Classic" € 6,-

Himbeer-Mohn-Tiramisu € 5,-

„Im Kaffee gebadet“

Ciocolata Stracciatella
(mit Schlagsahne verfeinert und Schokocreame verstrudelt)
mit Espresso übergossen € 4,-

„Heißer Liebestraum“

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

„Waldenbucher Schokopfannkuchen“

gefüllt mit Ritter Sport Schokoladencreme,
Crème Vanilla Eis, Sahnetupfen € 8,-

Hausgemachte Apfelküchle

Vanillesoße, Crème Vanilla Eis, Sahne € 8,-

A Muggaseggele goht alleweil no nei

Dessert kann man auch nach üppigem Essen genießen

Aus dem Suppentopf

Kräftige Brühe vom Albochsen mit	
- Kräuterflädle	€ 4,20
- hausgemachtem Maultäschle ³	€ 4,60
Kübiscremesuppe mit gerösteten Kernen und feinem Öl	€ 6,-

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 und Knoblauchbrot	€ 12,-
- mit gebratenen Putenstreifen vom Geflügelhof Dangel	€ 14,-
„Pfundsfit-Salat“	€ 15,-
Kleines Putensteak vom Geflügelhof Dangel, Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Blattsalaten und Antipasti	
Salatplatte Monte Ziego	€ 14,-
mit Honig gratinierter Demeter Ziegenkäse, Blattsalate mit Apfelvinaigrette und Antipasti	

...jetzt wird's Wild

Braten vom Bebenhausener Hirsch
mit Wacholdersoße, Speckrosenkohl
und hausgemachten Spätzle € 27,-

Bebenhausener Hirschrahmgulasch
mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle € 19,-

Das Beste vom heimischen Reh
mit Trollingersöble, Speckrosenkohl
und hausgemachten Spätzle € 27,-

Das Beste vom heimischen Wildschwein
mit Trollingersöble, Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle € 23,-

Passend zu unseren Wildgerichten
2015

401 Lemberger, trocken
Rosswager Halde

Charme und Wärme aus der Region,
mit fruchtigen Beereneromen

So isst d'r Schwob

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

Saure Nierle mit greeschde Kartoffla ond grünem Salad*	€ 11,-
Wurschdsalad ² (schwäbische Art, schweizer Art, mit Allem)	
Kleine Portion	€ 8,-
Große Portion	€ 9,-
Saure Kuddla mit greeschde Kartoffla ond grünem Salad	€ 11,-
Zwiebelroschdrada vom schwäbische Albrind mit haus`gmachde Spatza ond Salad*	€ 22,-

Maultaschen und mehr

„Großmutter's Kässpätzle“ mit gerösteten Zwiebeln, viel Allgäuer Bergkäse überbacken, Beilagensalat*	€ 11,-
Paladions hausgemachte Maultaschen ³ , geröstet mit Ei, großer Salatteller*	€ 11,-
„Paladions Maultaschen-Cordon-Bleu“ Hausgemachte Maultaschen ³ gefüllt mit Schinken ³ und Käse, großer Salatteller*	€ 12,50
Salatplatte* mit gebratenen Maultaschenstreifen ³	€ 12,50

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*	€ 4,90

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	€ 21,-
Spaghettinis mit gegrillten Garnelen, Tomatenwürfeln, Basilikum, Parmesan und feinem Olivenöl*	€ 16,-

Steaks & Co.

Schweinerückensteak vom schwäbischen Landschwein, Kräuterbutter 300 Gramm	€ 15,-
Riesen-Rücken-Steak vom schwäbischen Landschwein, Kräuterbutter 600 Gramm	€ 25,-
Putensteak vom Geflügelhof Dangel, Kräuterbutter 250 Gramm	€ 16,-
Rumpsteak vom schwäbischen Albrind, Kräuterbutter 250 Gramm	€ 24,-
Rinderfilet vom schwäbischen Albrind, Kräuterbutter 200 Gramm	€ 30,-,-
Riesen-Sportler-Steak vom schwäbischen Albrind, Kräuterbutter 600 Gramm (Zubereitungszeit mindestens 30 Minuten) Dieses Gericht servieren wir ausschließlich bis Garstufe medium	€ 40,-,-

Beilagen zum Steak:

Kartoffelstäble*, Bratkartoffeln, Wilde Kartoffeln	€ 3,60
Baked Potato mit Sauerrahmdip	€ 5,-
Pfeffersöble*, Knoblauchsoße*	€ 2,50
Großer Steaksalatteller*	€ 6,-
Beilagensalat* / Grillgemüse*	€ 4,90

Ebbes für's Schlemmergöschle

Hausgemachter Rösti mit Rahmchampignons und Blattspinat*	€ 14,-
Jägerrahmschnitzel von der Pute (Geflügelhof Dangel), mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Beilagensalat*	€ 16,-
"Geschnetzeltes Pfefferrostbrätle" hausgemachtes Rösti, Beilagensalat*	€ 20,-
„Paladions Schlemmerteller“ Medaillons vom Landschwein auf Apfelbrandrahmsöble mit Champignons, hausgemachten Maultäschle ³ und Kässpätzle ^{1, 2}	€ 19,-
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, Beilagensalat	€ 13,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Perouser Bratkartoffeln und grünen Salaten	€ 21,-
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten mit Pommes Frites, Beilagensalat	€ 21,-
„Paladion Sportlertöpfele“ Geschnetzeltes von Rind und Schwein, Champignonrahmsöble, hausgemachte Spätzle, Beilagensalat*	€ 16,-
Züricher Geschnetzeltes vom schwäbischen Schweinefilet, hausgemachtes Rösti, Beilagensalat*	€ 20,-

*Alles oder nichts!
mir send z̄frieda 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

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, Sääla, 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