

# Our Philosophy

**Wir haben uns für Regionalität, Nachhaltigkeit, artgerechte Haltung und natürliches Futter entschieden. Deshalb verwenden wir Staufenfleisch.**

**Täglich frisch und selbst gewolft – der perfekte Burger Genuss.**

Alles findet am Fuße des Hohenstaufen in der Stauferstadt Göppingen statt. Dort wird seit Jahrzehnten Genussgeschichte geschrieben. Staufenfleisch ist das Ergebnis eines echten, ehrlichen Handwerks und hinter Staufenfleisch verbirgt sich eine vorbildliche Tierhaltung, eine hohe Qualitätsphilosophie, Transparenz und Sicherheit.

**Staufenfleisch steht für Klasse und Rasse statt Masse.**

Damit der Burger aber perfekt wird, nutzen wir zum Grillen ausschließlich einen **Lavastein Grill**.

Lavasteine sind naturbelassene, poröse und grobporige Steine aus erkalteter Lava. Die Lavasteine speichern die Wärme und ermöglichen ein besseres Grillergebnis. Sie erzeugen eine gleichmäßige Hitzeverteilung und gewährleisten eine bessere Qualität. Das Grillen auf Lavasteingrills ist zudem gesünder als auf Holzkohlegrills und die Rauchentwicklung ist typischerweise geringer.

**Die Kombination ermöglicht den perfekten HILLS BURGER.**

Für Hinweise zu Allergenen oder Zusatzstoffen fragen Sie nach unserer Allergenkarte oder scannen Sie den QR-Code



# Burger vom Lavastein Grill

## **HILLS Pure Burger**

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Zwiebeln und Burger Sauce

7,90

## **HILLS Cheese Burger**

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit doppelt Cheddar, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln, Gewürzgurken, Burger Sauce und Chili-Cheese Sauce

8,90

## **HILLS BBQ-Burger**

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Cheddar, Spiegelei, Bacon, Jalapeños, Röstzwiebeln, Burger Sauce und BBQ-Sauce

10,50

## **HILLS Champignon Burger**

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit gebratenen Champignons, Cheddar, frischen Salatblättern, Zwiebeln, Burger Sauce und Crème Fraîche

10,20

## **HILLS Chicken Classic Burger**

Buttermilk Chicken im Cornflakesmantel, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce

9,80

## **HILLS Oh My Goat Burger**

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Ziegenkäse, frischen Salatblättern, Zwiebeln, Gewürzgurken, Burger Sauce und Feigen-Senf-Sauce

11,40

## **HILLS Surf'n Turf Burger**

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Black-Tiger Kräutergarnelen (4 Stk.), frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Burger- und Cocktail Sauce

13,90

## **HILLS Mac'n Cheese Burger**

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Mac'n Cheese, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce

9,90

## **HILLS Halloumi Burger - vegetarisch -**

Frittierter Halloumi-Grillkäse im Pankomantel, Cheddar, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce

10,20

## **HILLS Antipasti Burger - vegan -**

Antipasti aus Paprika, Zucchini, Aubergine und Pilzen angebraten mit Kräutern, frischem Salatblättern, frischen Tomatenscheiben und Guacamole

9,90



# Burger vom Lavastein Grill

## HILLS Monster

DREI hausgemachte Beef Patties aus Staufenfleisch mit doppelt Cheddar, Spiegelei, Bacon, frischem Salatblättern, Zwiebeln, frischen Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Burger und BBQ-Sauce

16,50

## PATTYUPGRADE

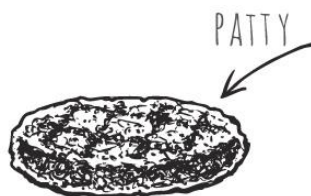
3,50

## Beyond Meat Patty Tausch

+3,00

## Beyond Meat PATTYUPGRADE

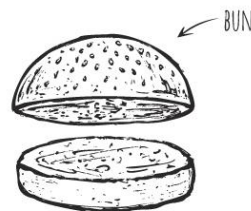
5,00



Alle Burger ca. 180gr. – Zart Rosa – Sides Extra

## Pick Your Bun!

*Only one*



### Brioche

Herausragend lecker mit leichter Süße, auf Weizenmehl Basis und mit Butter, Ei und Milch veredelt. Perfekt für jeden Burger – deshalb unser Standard.

### Mehrkornbrötchen

Die vitale Variante unter den Brötchen. Ideal für ein herzhaftes Genusserlebnis. Ein Brötchen mit kräftig-kernigem Geschmack das jedem Burger seine einzigartige Note gibt.

### Glutenarme Brötchen

Auf Wunsch können Sie ein glutenfreies Brötchen bestellen. Kreuzkontamination kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, weshalb es sich um ein glutenarmes Brötchen handelt.

+1,00

### HILLS vegan Bun

Für alle veganen Burger nutzen wir natürlich unser eigenes veganes Brötchen. Natürlich selbst gemacht und für den perfekten veganen Burger. Denn vegan kann Genuss!

+1,00

### No Bread

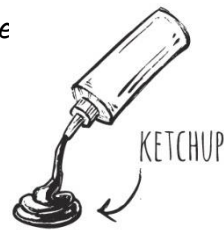
Alle Burger können auch Low-Carb ohne Brötchen bestellt werden.

# Add Ons & Saucen

Röstzwiebeln, Cheddar, Gewürzgurken, Gurke, Tomatenscheibe

Spiegelei, Bacon, Jalapeños

Antipasti, Champignons, Ziegenkäse



je 0,90

je 1,40

Je 2,70

BBQ-Sauce, Mayo, Ketchup, veganer Ketchup, vegane Mayo

Guacamole, Trüffel Mayo, Feigen-Senf-Sauce, Aioli, Chili-Cheese Sauce

je 0,90

je 1,40

9,50  
+ Addon

# Build your vegan Burger

**BURGER  
BASIS**

**PICK A  
SAUCE**

**ADD  
ONS**

Vegan  
Bun

BBQ-  
Sauce

Antipasti +2,70

+

Champignons +2,70

Burger  
Greens

Vegane  
Mayo

Jalapenos +1,40

+

Karamellisierte  
Zwiebeln +1,40

Beyond  
Meat

Veganer  
Ketchup

Vegan Cheese +1,40

# Other Mains

## **HILLS ONE POT Chili Con Carne**

Frisches Chili aus 100% Rind mit Kidneybohnen, Paprika, Mais, Chilischoten, Zwiebeln und Briochebrötchen zum dippen

8,90

## **HILLS ONE POT Chili Sin Carne - vegan -**

Frisches Chili aus Soja mit Kidneybohnen, Paprika, Mais, Chilischoten, Zwiebeln und Ciabatta-Brötchen zum dippen

8,90

## **HILLS Seasonal Mixed Salad**

Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke und Balsamicodressing

CHILI PEPPER



7,90

## **HILLS Special Caesar Salad**

Frischer Romana Salat mit Cherrytomaten, Ceasar Dressing, Parmesanraspeln & Croutons

9,50

*Optional mit Buttermilk Chicken im Cornflakesmantel*

13,50

*Optional mit Black-Tiger Kräutergarnelen (5 Stk.)*

14,50

# Sides & Salads

## **ROSEMARY STEAK FRIES**

Crunchige Homestyle Steak Fries mit Rosmarinsalz

3,40

## **SWEET POTATO FRIES**

Doppelt frittierte leckere Süßkartoffelfritten

3,90

## **MAC n' CHEESE**

Makkaroni mit Cheddarkäse Creme und Mozzarella überbacken

4,80

## **ONION RINGS**

Herzhafte Zwiebelringe im Bierteig gebacken

3,80

## **CAESAR SALAD (Beilage)**

mit original Caesar Dressing, Parmesan und Croutons

4,80

## **SEASONAL MIXED SALAD (Beilage)**

und Gemischter Salat mit Balsamicodressing und Croutons

3,80

ONION



# Loaded Fries

*Perfect to share*

## CHILI-CHEESE-FRIES

Rosemary Steak Fries loaded mit feuriger Chili-Cheese Sauce

ROSMARIN



4,90

## TRÜFFEL-FRIES

Rosemary Steak Fries loaded mit Parmesan-Trüffellocken und Trüffelmayo

6,50

## MEXICAN-FRIES (SIN & CON CARNE)

Rosemary Steak Fries loaded mit frischem Chili mit Kidneybohnen, Paprika, Mais, Zwiebeln und Chilischoten

5,80

## CHILI-CHEESE-NACHOS

Nachos loaded mit feuriger Chili-Cheese Sauce

CHILI PEPPER



6,50

## MEXICAN-NACHOS (SIN & CON CARNE)

Nachos loaded mit frischem Chili mit Kidneybohnen, Paprika, Mais und Chilischoten

6,90

# Sweets & Treats

## CHIA MANGO CREME -vegan-

In Kokosnussmilch eingelegte Chiasamen mit Mango Creme

5,90

## CRUMBLE MIT MOCCA-MASCARPONE

Streusel mit eingelegten Kirschen und Mocca-Mascarpone

5,90



# Apero

## **HILLS SIGNATURE DRINK**

mit Quitten-Kräuterlessenz, Noilly-Prat, Tonic & Rosmarin

6,20

## **HUGO**

Holunder mit Prosecco, Minze und Soda

6,20

## **LILLET WILDBERRY**

Lillet Blanc mit Schweppes Wildberry und Soda

6,50

## **APEROL SPRITZ**

Aperol mit Prosecco, Orangenscheibe und Soda

6,20

## **LILLET VIVE**

Lillet Blanc mit Gurke, Limette, Minze & Tonic Water

6,70

## **PROSECCO 0.11**

Serena Spumante

4,20

*Built  
in glass*



# Refreshers & Schorle

Viva con Aqua Laut / Leise	0.33l	3,00
Coca Cola Zero	0.33l	3,50
Stuggi Schorle // Löwenzahn (vegan) / Apfelsaft / Johannisbeere	0.33l	4,50
Elephant Bay // Lemon / Peach / Pome Granate	0.33l	4,50
Red Bull	0.2l	4,20
	<b>0.2l</b>	<b>0.4l</b>
Tafelwasser	2,40	3,30
Cola	2,60	4,20
Saftchorle	2,60	3,80



# Limos & Eistee

*Home-made*

<b>Maracuja - Apfel - Holunder Limo</b> Zitronensaft, Apfelsaft, Maracujasirup, Holundersirup, mit Soda	0.4l	4,80
<b>Zitrone - Basilikum Limo</b> Zitronensaft, frischer Basilikum, Zuckersirup, mit Soda	0.4l	4,80
<b>Johannisbeere - Holunder Limo</b> Zitronensaft, Johannisbeersaft, Holundersirup, mit Soda	0.4l	4,80
<b>Eistee Schwarz</b> Darjeeling Schwarzer Tee, Zitronensaft, Zuckersirup	0.4l	4,80
<b>Eistee Grün</b> Sencha Grüner Tee, frischer Ingwer, Zitronensaft, Zuckersirup	0.4l	4,80



# Flaschen- bier

Somersby Apple Cider	0.33l	4,30
Peroni	0.33l	4,30
Grimbergen Blonde	0.33l	4,10
Brooklyn Lager Craft Beer	0.33l	4,20
Brooklyn EAST IPA	0.33l	4,50
Desperados	0.33l	4,30
Alpirsbacher alkoholfrei	0.33l	3,20
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	4,40

# Faßbier

	0.3l	0.5l
Alpirsbacher Klosterbräu Pils (nur im Restaurant)	3,20	4,40
Alpirsbacher Klosterbräu Export Spezial	3,20	4,40
Alpirsbacher Klosterbräu Hefe Weizen	3,20	4,40
Guinness Stout (nur im Restaurant)	3,60	5,20
<b>Pitcher</b>		
Alpirsbacher Klosterbräu Export Spezial, Pils & Hefeweizen	1.8l	14,50
Guinness Stout	1.8l	17,50



# Hauswein

	0.1l	0.2l	1l
<b>Grauburgunder Weiß (trocken)</b>	3,20	5,40	21,00
<b>Rosé</b>	3,20	5,40	21,00
<b>Cabernet</b>	3,20	5,40	21,00
<b>Schorle (Weiß   Rose   Rot)</b>		4,70	



# Flaschen

## Weiß

Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg, Riesling Kabinett trocken, Pfalz 0.75l 19,50

Weingut Markus Pfaffmann, Chardonnay trocken, Pfalz 0.75l 22,50

## Rosé

Weingut Quiot-QEF, Rose Cuvee, Chateauneuf-du-Pape - Frankreich 0.75l 19,50

## Rot

Chateau De Cointes, Merlot trocken, IGP, aude Cotes de Prouilhe, Frankreich 0.75l 21,50

Primitivo de Manduria, 0.75l 23,50

Prosecco Serena Spumante 0.75l 24,50

Champagner 0.75l 48,50

# Coffee & Tea

*Bis  
22.00 Uhr*

## Coffee

Americano		2,90
Tasse Kaffee		2,90
Espresso		2,30
Espresso Doppio		3,40
Cappuccino (Milch/ Hafer/ Soja)		3,30
Milchkaffee		3,30

\*Kaffee enthält Koffein

## Tea

Schwarztee		3,20
Grüntee		3,20
Pfefferminztee		3,20
Kamillentee		3,20
Früchtetee		3,20

\*Tee enthält Teein

# Shots

	2cl
Vodka - Tequila Silver/Gold - Berliner Luft - Jägermeister - Sambuca - Dos Mas - Vodka Melone	2,20
Zwei Hände voll (10 Stk.)	19,50
Ein Tablet (20 Stk.)	36,50

