

Burger

Unsere Burger stehen für Qualität. Hochwertiges Fleisch, täglich frisch gewolft, von Hand geknetet, gewogen und frisch zum Patty gepresst.

Nur bei uns:

Dry-Aged Beef Burger

Steak

Dry-Aged oder Special Cut?
Wir haben beides!

Nur von langjährigen Partnern.

Spezialangebot:

Dry-Aged T-Bone Steak

Vegetarisch | Vegan

Für alle, die gerne genießen aber auf Fleisch verzichten wollen.

Auch hier natürlich selbst gemacht!

Eigene Kreation:

Antipasti Burger

WLAN: HILLSWLAN

Passwort: Hillsburgerclub

Instagram: burgerclub.hills

Aperitif

HUGO

Holunder mit Prosecco, Minze und Soda

7,70

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc mit Schweppes Wildberry

7,70

LILLET VIVE

Lillet Blanc mit Gurke, Limette, Minze und Tonic Water

7,70

APEROL SPRITZ

Aperol mit Prosecco, Orangenscheibe und Soda

7,70

A & M

Aperol mit Prosecco, Maracujasaft, Orangenscheibe und Soda

7,90

SOMMERSCHORLE

Erfrischendes Weißweinschorle Süß mit Limette und Holundersirup

6,50

Frische Limos

Maracuja – Apfel – Holunder

Zitronensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Holundersirup mit Soda

0.4l 6,50

Zitrone – Basilikum

Zitronensaft, frischer Basilikum, Zuckersirup mit Soda

0.4l 6,50

Johannisbeer – Holunder

Zitronensaft, Johannisbeersaft, Holundersirup mit Soda

0.4l 6,50

Gingerale -Berries - Lemonade

Gingerale, Zitronensaft, frische Beeren, Minze, Limettenviertel, Zuckersirup, Grenadine und süßer Sprudel

0.4l 6,70

Glühwein – Weiß oder Rot

Auf Wunsch mit Schuss

0.2l 3,50
+2cl +2,50

Studierendenangebote

Cheese Burger + Rosemary Steak Fries
+ Ketchup + Bier vom Faß (0,3l) für 15,90€

NY Flank Steak + Rosemary Steak Fries
+ Kräuterbutter für 21,50€

jeden Montag | Dienstag | Mittwoch & Sonntag

Unsere Weine

| | | 0.1l | 0.2l | 0.75l | |
|-----------------|---|--|------|-------|----------------------------|
| Hauswein | Weiß 2020 Rupperstberger Riesling „Meerspinne“ trocken | 3,50 | 6,60 | 24,00 | Weinschorle 5,00 |
| | Rot 2018 Cointes Merlot | 3,80 | 7,20 | 26,00 | |
| | Rosé 2022 QEF | 3,60 | 7,00 | 25,00 | |
| 0.75l | | | | | |
| Weißwein | 2021 Weingut Markgraf von Baden „Birnauer“ Grauer Burgunder, trocken, VDP Ortswein, Bodensee | Geschmack nach Birne, Apfel und Aprikose. Gute Struktur und aromatische Länge. | | 38,00 | |
| | 2019 Ca Maiol Lugana Molin Italien Alto Adige D.O.C. | Gute Konsistenz mit Eindrücken von Kiwi, Litchi. Betont frisch mit Anklängen von gelben Früchten sowie aromatischen Kräutern. | | 42,00 | |
| | 2019 Bernard Reverdy et Fils Grand Vin des Cailottes Sancerre A.O.C. Sauvignon blanc trocken, Frankreich, Loire | Frisch, belebend und herrlich mineralisch mit Aromen von Cassis, exotischen Früchten und Minze. | | 48,00 | |
| Rotwein | 2020 Weingut Lergenmüller „Roter Lehm“ Merlot, Qualitätswein trocken, Pfalz | Aromen von Pflaume, Schokolade und Veilchen, erdige Anklänge in einem dichten Körper mit reifen Tanninen. | | 42,00 | |
| | 2019 Argiano, Rosso di Montalcino Sangiovese Grosso, DOC Italien, Toskana | Rubinrot mit einem fruchtigen Bouquet von Kirschen und einer leichten Würze. Am Gaumen elegant und gut balanciert mit dem feinen Duft von roten Früchten. | | 48,00 | |
| | 2016 Chateau Rozier Grand Cru Merlot & Cabernet Sauvignon, St. Emilion Frankreich | Weich und kraftvoll mit aromatischer Fülle, Frucht und Frische am Gaumen. Ein vollmundiger Wein mit exzellenter Struktur, Eleganz und Finesse bis ins anhaltende Finale. | | 56,00 | |
| Rosé | 2021 Weingut Escher – Eschers Heimat Heimatliebe Rosé, trocken – vegan - | Am Gaumen saftig, angenehm leicht und mild. Der Wein zaubert Sonne in die Nase. Duftet nach roter Frucht und Himbeere. | | 28,00 | |
| | 2021 Ca Maiol Sirmiolino Chiaretto Rosé, Italien, trocken | Mit seinem besonderen Aroma von Mandeln und Erdbeeren hebt sich der Chiaretto Garda definitiv von der Masse italienischer Rosés ab. Aromenreich und elegant, ausgewogen und wohl strukturiert. | | 34,00 | |

Vorspeisen

| | Starter | Main |
|--|---------|-------|
| HOMEMADE PASTINAKEN-MÖHRENSUPPE - vegan - Herzhafte Suppe aus frischer Pastinake mit Möhren, Kokosmilch, Curry und angeröstetes Bauernbrot | 7,50 | - |
| FELDSALAT MIT SPECK - optional vegetarisch - Marktfrischer Feldsalat mit angebratenen Speckkrusteln, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kartoffeldressing | 8,50 | - |
| FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSE Marktfrischer Feldsalat mit angebratenem Ziegenkäse, angebratenen Champignons, Walnüssen und Balsamico Dressing | 10,50 | - |
| SPECIAL CAESAR SALAD Frischer Romana Salat mit Cherrytomaten, Caesar Dressing, Parmesanraspeln & Croutons | 6,50 | 11,90 |
| Optional mit: Buttermilk Chicken im Cornflakesmantel | +4,00 | +6,50 |

Good To Know!

Stempelkarte

Mit der Burger-Stempelkarte gibt es den **elften Burger umsonst!** Starte heute...

Gutscheine

HILLS Restaurantgutscheine sind das **perfekte Geschenk** – jetzt verschenken!

Wähle Dein Brötchen

Briochebrötchen
 Mehrkornbrötchen
 Glutenarm (+1,00€)
 No-Bread

Wähle Dein Patty

100% Beef Patty
 Dry-Aged Patty (+4,50€)
 Beyond Meat (+1,50€)

Burger

- MONSTER** | ca. 550gr. bestes Beef! 22,50
 DREI Beef Patties mit Cheddarsauce, Spiegelei, Bacon, Zwiebeln, Salatblätter, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Burger- & BBQ-Sauce
- DRY-AGED BURGER** | Heute Unterschied testen! 17,90
 Selbstgemachtes Dry-Aged Beef Patty, Cheddarsauce, Zwiebeln, Salatblättern, Tomatenscheiben, Gewürzgurken & Burger Sauce
- OH MY GOAT** | Double Beef Upgrade +4.5 14,90
 Selbstgemachtes Beef Patty mit angebratenem Ziegenkäse, Salatblättern, Zwiebeln, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Burger- & Feigen-Senf-Sauce
- MUSHROOM HIGH** | Double Beef Upgrade +4.5 14,50
 Selbstgemachtes Beef Patty mit Champignons, Röstzwiebeln, Salatblättern, Cheddarsauce, Tomatenscheiben, Burger Sauce & Crème Fraîche
- HOMEBASE CHEESEBURGER** 13,50
 Selbstgemachtes Beef Patty mit doppelt Cheddarsauce, Zwiebeln, Salatblättern, Tomatenscheiben, Gewürzgurken & Burger Sauce
- BUTTER MY CHICKEN** 14,50
 Selbstgemachtes "Buttermilk Chicken" im Cornflakesmantel, Salatblättern, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce
- TEXAS RUB BBQ** | Double Beef Upgrade +4.5 13,90
 Selbstgemachtes Beef Patty „rubbed“ mit original Smokey Texas BBQ-Sauce, Cheddarsauce, Spiegelei, Bacon, Jalapeños, Röstzwiebeln, Tomatenscheiben, Burger- & BBQ-Sauce

Signature Burger

- TRUFFEL MY DREAM** 18,90
 Selbstgemachtes Beef Patty, Kirschtomaten, Parmesan, in Zitrone mariniertem Rucola mit Trüffelöl, Burger Sauce und Trüffel Mayo

Special Offer

mind.
28 Tage
gereift

- DRY-AGED T-BONE STEAK ca. 500gr.** 33,00
 Regionales Steak von der deutschen Färse, am Knochen gereift, schonend Sous-Vide gegart, auf heißer Grill-Flamme karamellisiert.

Dry-Aged Beef & Steaks

- DRY-AGED STEAK** | Regionales „Staufenfleisch“ 26,50
 Regionales Steak von der deutschen Färse, nach traditioneller Art gereift und auf dem Grill gebraten. Qualität schmeckt man! ca. 220gr.
- ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** 24,00
 Prime Beef vom Black Angus Weiderind. Der Klassiker unter den Steaks direkt aus Argentinien | ca. 220 gr.
- NY FLANK STEAK** | Mariniert & Sous-Vide gegart 19,50
 Mit frischen Kräutern, Knoblauch und HILLS Gewürzmischung mariniert, schonend Sous-Vide gegart und auf dem Grill gefinished | ca. 250gr.

Vegan & Vegetarisch

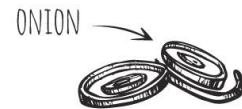
- GREEN AT HEART - vegan -** 13,50
 Green Oat Patty (Pflanzenbasis) auf Mehrkornbrötchen mit veganem Käse, Salatblättern, Gewürzgurken, Tomatenscheiben, Zwiebeln & Burger Sauce
- HALLO TO MY LUMI - vegetarisch -** 13,50
 Frittierter Halloumi-Grillkäse im Pankomantel, Salatblättern, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce
- ANTI MY PASTI BURGER - vegan -** 14,50
 Antipasti anstatt Fleisch | aus Paprika, Zucchini, Aubergine und Pilzen mit Tomatenscheiben, Kräutern, Salatblättern, Burger Sauce und Guacamole
- BEYOND MEAT BURGER - vegan -** 14,90
 Pflanzenbasiertes Beyond Meat Patty (aus Erbsen) auf Mehrkornbrötchen mit veganem Käse, Salatblättern, Tomaten, Zwiebeln und Burger Sauce

Beilagen

ROSEMARY STEAK FRIES - vegan - 5,50
Crunchy Homestyle Steak Fries mit Rosmarin & Salz

SWEET POTATO FRIES - vegan - 5,90
Doppelt frittierte leckere Süßkartoffelfritten

ONION RINGS 5,90
Herzhafte Zwiebelringe im Bierteig gebacken



CAESAR SALAD 6,50
mit original Caesar Dressing, Parmesan und Croutons

SEASONAL MIXED SALAD - vegan - 5,20
Gemischter Salat mit Balsamico Dressing und Croutons

Patty Tausch

Beyond Meat Patty - vegan - +1,50

Dry-Aged Beef Patty – heute Dry-Aged Fleisch testen +4,50

Saucen

Ketchup 1,50

Mayo 1,50

Original US BBQ-Sauce 1,50

Aioli 1,50

Original Mississippi Potato Sauce 1,50



Béarnaise 1,50

Trüffel Mayo 1,90

Chili-Cheese Sauce 1,50

Homemade Kräuterbutter 2,50

Doppelburger

Beef Upgrade +4,50

Dry-Aged Beef Patty +6,50

Beyond Meat Upgrade - vegan - +4,90

Loaded Fries für 2

CHILI-CHEESE-FRIES 10,90
Rosemary Steak Fries loaded mit feuriger Chili-Cheese Sauce

ORIGINAL MISSISSIPPI-FRIES 10,90
Rosemary Steak Fries mit Mississippi Potato Sauce (Paprika-, Pfeffer-, Fenchel- und Zwiebel)



TRÜFFEL-FRIES 12,90
Rosemary Steak Fries loaded mit Parmesan-Flocken, Trüffelöl und Trüffelmayo

MEXICAN-FRIES 11,90
Rosemary Steak Fries mit frischem Chili aus Kidneybohnen, Paprika, Mais, Zwiebeln und Chilischoten

Monatsspecial

One Pot Chili 12,90
Chili aus 100% Rindfleisch mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Chilischoten, Zwiebeln und Bauernbrot

Kuchen & Co

BROWNIE CHOCOLATE TARTE – vegan –

Herzhafter Schokoladentarte aus dunkler Schokolade aus biologischem Anbau (70% Kakao) mit frischen Beeren

4,20

APFELKUCHEN

Herzhafter Kuchen mit Äpfeln und frischen Beeren

4,50

ZWETSCHGENKUCHEN

Zwetschgen Kuchen mit Butterstreusel

4,50

CHIA MANGO CREME – vegan -

Über Nacht in Kokosnussmilch eingelegte Chiasamen mit Frucht-Creme und frischen Beeren

7,00

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Herzhaftes Schokoladensoufflé mit Lava-Kern, Puderzucker, überzogen mit Schokoladensauce dazu frische Beeren

7,70

FÜR KINDER

KINDER BURGER

Cheese Burger + kleine Pommes

7,50
+3,50

FRITTIERTE HÄHNCHENSTREIFEN

+ kleine Pommes

6,50
+3,50

Events & Gruppen

Unser Restaurant & Gewölbe (Minus 1) sowie auch unsere Sonnenterrasse eignet sich perfekt für größere Gruppen.

Die optimale Location für Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage usw.

Natürlich mit Menü oder ohne.

Ganz individuell.

Sprechen Sie uns gerne an!

Faßbier

| | 0.3l | 0.5l |
|---|------|------|
| Alpirsbacher Klosterbräu Pils | 3,50 | 4,60 |
| Alpirsbacher Klosterbräu Export Spezial | 3,50 | 4,60 |
| Alpirsbacher Klosterbräu Hefe Weizen | 3,50 | 4,60 |
| Radler (Süß/Sauer) | 3,20 | 4,50 |



| | | |
|-------------------------------|-----------|-------|
| Reissdorf Kölsch | 0.2l | 2,50 |
| 11x Reissdorf Kölsch im Kranz | 11 x 0.2l | 25,00 |

Flaschenbier

| | | |
|---------------|-------|------|
| Kleiner Mönch | 0.33l | 4,20 |
| Desperados | 0.33l | 4,20 |



Alkoholfreies Flaschenbier

| | | |
|-------------------------------------|-------|------|
| Alkoholfrei 0.0% Alpirsbacher | 0.33l | 3,60 |
| Hefeweizen alkoholfrei Alpirsbacher | 0.5l | 4,50 |

Schnäpse

| | | |
|--|-----|------|
| Williams Christ Birnen Kaiser Brennerei 40% vol. | 2cl | 5,50 |
| Ambrosius Destillers Cut Alpirsbacher 38% | 2cl | 7,50 |
| Bierschnaps Alpirsbacher Kloster Destille 42% | 2cl | 6,20 |
| Ramazzotti Amaro (Ital. Kräuterlikör) 42% | 4cl | 5,50 |
| Berliner Luft Jägermeister Tequila Silver.. | 2cl | 2,70 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|-------|------|
| Cola Fanta Spezi Sprite | 0.4l | 4,40 |
| Saftschorle (Johannisbeere, Maracuja, Orangensaft, Apfelsaft etc.) | 0.4l | 4,40 |
| Viva con Agua Laut / Leise | 0.33l | 4,20 |
| Coca Cola Zero | 0.33l | 4,20 |
| Karaffe Wasser Sprudel | 1.0l | 6,20 |
| Gerolsteiner Still oder mit Sprudel | 0.75l | 5,90 |
| Tafelwasser | 0.4l | 3,20 |
| Leitungswasser | 0.4l | 1,80 |
| Karaffe Leitungswasser | 1.0l | 3,20 |



Coffee & Tea



| | | | |
|------------------|------|---------------------------------|------|
| Tasse Kaffee | 3,50 | Tea Diamond Pfefferminz | 3,60 |
| Espresso | 2,30 | Camomile Kamillen-Blüten Tee | 3,40 |
| Espresso Doppio | 3,40 | BIO Grüntee Jasmin Blatt | 3,40 |
| Cappuccino | 3,80 | BIO English Breakfast | 3,50 |
| Milchkaffee | 3,80 | BIO Früchtetee | 3,50 |
| Latte Macchiato | 3,90 | | |
| Heiße Schokolade | 3,90 | | |

Sours

APEROL SOUR

Aperol mit Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

8,30

WHISKY SOUR

Four Roses Bourbon mit Zitronensaft und Zuckersirup

8,30

GIN SOUR

Beefeater London Dry Gin mit Zitronensaft und Zuckersirup

8,10

VODKA SOUR

Vodka mit Zitronensaft und Zuckersirup

8,10

No Booze Drinks

IPANEMA

Limette, Rohrzucker mit Ginger Ale

7,50

PLANTERS WONDER

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft mit Grenadine

8,50

DRIVERS DREAM

Orangensaft, Grapefruitsaft, Minze und Grenadine

8,50



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

Cocktails

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa infused mit Espresso

11,50

GIN TONIC

Beefeater London Dry Gin und Tonic Water

8,50

VODKA TONIC

Vodka mit Tonic Water

8,20

LONG ISLAND ICE TEA

Gin, Vodka, Rum, Cointreau, frische Limetten mit Cola aufgefüllt

9,90

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree Pfirsichlikör, Grenadine mit Orangen- und Ananassaft

8,50

CAMPARI SODA

Campari auf Eis mit Soda und Orangenscheibe

8,20

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Grenadine mit Orangensaft

8,50

CUBA LIBRE

Havana Club mit gepresstem Limettesaft und Cola

8,50

CAIPIRINHA

Cachaça Pitu, Limetten, braunem Zucker

8,90

MOJITO

Havana Club, frische Limetten, Zucker, Minze mit Soda

8,90

