

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 9,40

HILLS Cheese Burger

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Cheddar, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln, Gewürz Gurken, Burger- & Cheese Sauce 10,40

HILLS BBQ-Burger

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Cheddar, Spiegelei, Bacon, Jalapeños, Röstzwiebeln, Burger Sauce und BBQ-Sauce 11,50

HILLS Champignon Burger

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit gebratenen Champignons, Cheddar, frischen Salatblättern, Zwiebeln, Burger Sauce und Crème Fraîche 11,20

HILLS Chicken Classic Burger

Hausgemachtes "Buttermilk Chicken" im Cornflakesmantel, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce 10,80

HILLS Oh My Goat Burger

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Ziegenkäse, frischen Salatblättern, Zwiebeln, Gewürzgurken, Burger- und Feigen-Senf-Sauce 12,40

HILLS Mac´n Cheese Burger

Hausgemachtes Beef Patty aus Staufenfleisch mit Mac´n Cheese, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce 11,40

HILLS Halloumi Burger - vegetarisch -

Frittierter Halloumi-Grillkäse im Pankomantel, Cheddar, frischen Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Zwiebeln und Burger Sauce 10,90

HILLS Antipasti Burger - vegan -

Antipasti aus Paprika, Zucchini, Aubergine und Pilzen angebraten mit Kräutern, frischem Salatblättern, frischen Tomatenscheiben, Burger Sauce und Guacamole 10,90



Burger vom Lavastein Grill

HILLS Monster

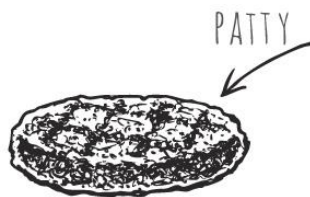
DREI hausgemachte Beef Patties aus Staufenfleisch mit doppelt Cheddar, Spiegelei, Bacon, frischem Salatblättern, Zwiebeln, frischen Tomatenscheiben, Gewürzgerken, Burger und BBQ-Sauce | über 500gr. bestes Staufenfleisch!

18,90

PATTYUPGRADE

Beyond Meat Patty Tausch

Beyond Meat PATTYUPGRADE



+4,50

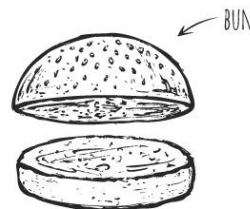
+3,00

+4,90

Burger ca. 180gr. Rohgewicht - 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 für alle Lieferungen und stets eine gute Wahl.

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

No Bread

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

Sides & Salads

ROSEMARY STEAK FRIES

Crunchige Homestyle Steak Fries mit Rosmarinsalz

3,90

SWEET POTATO FRIES

Doppelt frittierte leckere Süßkartoffelfritten

4,80

MAC n' CHEESE

Makkaroni mit Cheddarkäse Creme und Mozzarella überbacken

4,30

ONION RINGS

Herzhafte Zwiebelringe im Bierteig gebacken

4,80

CAESAR SALAD (Beilage)

mit original Caesar Dressing, Parmesan und Croutons

4,90

SEASONAL MIXED SALAD (Beilage)

und Gemischter Salat mit Balsamicodressing und Croutons

4,20



Add Ons & Saucen

Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Gurke, Tomatenscheiben

je 1,10

Spiegelei, Bacon, Jalapeños, Cheddar

je 1,40

Antipasti, Champignons, Ziegenkäse

Je 2,70

BBQ-Sauce, Ketchup (vegan), Mayo (vegan)

je 1,10

Trüffel Mayo, Aioli, Chili-Cheese Sauce

je 1,40



10,90
+ Add
Ons

Build your Vegan Burger

Basis	Sauce	Add Ons
Vegan Bun	BBQ- Sauce	Antipasti +2,70
+		Vegan Cheese +1,60
Burger Greens	Vegane Mayo	Jalapenos +1,40
+		Karamellisierte Zwiebeln +1,40
Beyond Meat	Veganer Ketchup	Champignons +2,70

Other Mains

CHILI PEPPER



HILLS ONE POT Chili Con Carne

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

10,90

HILLS ONE POT Chili Sin Carne - vegan -

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

10,90

HILLS Special Caesar Salad

Frischer Romana Salat, Caesar Dressing, Parmesanraspeln & Croutons

9,50

Optional mit Buttermilk Chicken im Cornflakesmantel

13,50

Loaded Fries

Perfect to share

CHILI-CHEESE-FRIES

Rosemary Steak Fries loaded mit feuriger Chili-Cheese Sauce

CHILI PEPPER



5,90

TRUFFEL-FRIES

Rosemary Steak Fries loaded mit Parmesan-Trüffelflocken und Trüffelmayo

6,90

MEXICAN-FRIES (SIN & CON CARNE)

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

6,30

Sweets & Treats

HILLS CLASSIC WAFFLES

Zwei belgische Waffeln überzogen mit Ahornsirup, Puderzucker dazu frische Beeren



5,80

HILLS SCHOKOLADENSOUFFLÉ

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

5,90

CHIA MANGO CREME -vegan-

Über Nacht in Kokosnussmilch eingelegte Chiasamen mit frischer Mango Creme

6,20

Highballs

BOURBON HIGHBALL 5,30
Four Roses Bourbon, Angostura Bitter und Ginger Ale

GIN BASIL HIGHBALL 5,60
Beefeater London Dry Gin mit homemade Basil-Mix und Soda

DARK N'STORMY 5,40
Black Gosling Rum mit Gingerbeer

GINA COLADA 5,70
Beefeater London Dry Gin, Supasawa, Ananas- und Kokos-Likör und Soda

SLOPPY JOE MOJITO HIGHBALL 5,60
Havana Club, Grenadine infused mit Minze und Zitronensaft

MEXICAN HIGHBALL 5,70
Olmeca Blanco Tequila, Triple Sec und Thomas Henry Pink Grapefruit

GIN TONIC BERNSTEIN 5,60
Beefeater London Dry Gin mit Bernstein Tonikum und Soda



Guest Favourites

HILLS SIGNATURE APEKU

Quitten-Essenz, Noilly Prat und Thomas Henry Tonic Water

6,20

HUGO

Holunder mit Prosecco, Minze und Soda

6,50

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc mit Schweppes Wildberry

6,50

APEROL SPRITZ

Aperol mit Prosecco, Orangenscheibe und Soda

6,50

LILLET VIVE

Lillet Blanc mit Gurke, Limette, Minze und Tonic Water

6,70

PROSECCO 0.11

Serena Spumante

4,20



Hauswein

Grauburgunder Weiß (trocken)

	0.11	0.2l
Grauburgunder Weiß (trocken)	3,20	5,40
Rosé	3,20	5,40
Cabernet	3,20	5,40
Schorle (Weiß Rose Rot)		4,70

Rosé

Cabernet

Schorle (Weiß | Rose | Rot)



Refreshers & Schorle

Tafelwasser	0.4l	2,90
Cola Fanta Spezi	0.4l	3,80
Saftschorle (Johannisbeere, Maracuja etc.)	0.4l	4,10
Karaffe Wasser Laut	1.0l	5,50
Gerolsteiner still	0.75l	5,90
Viva con Agua Laut / Leise	0.33l	3,40
Coca Cola Zero	0.33l	3,50
Elephant Bay - Peach Zitrone Pomegranate	0.33l	4,60



Limos

Home-made

Maracuja - Apfel - Holunder Limo Zitronensaft, Apfelsaft, Maracujasirup, Holundersirup, mit Soda	0.4l	5,20
Zitrone - Basilikum Limo Zitronensaft, frischer Basilikum, Zuckersirup, mit Soda	0.4l	5,20
Johannisbeer - Holunder Limo Zitronensaft, Johannisbeersaft, Holundersirup, mit Soda	0.4l	5,20



Faßbier

	0.3l	0.5l
Alpirsbacher Klosterbräu Pils	3,30	4,40
Alpirsbacher Klosterbräu Export Spezial	3,30	4,40
Alpirsbacher Klosterbräu Hefe Weizen	3,40	4,50
Guinness Stout	0.4l	4,70



Flaschen- bier

Peroni	0.33l	4,30
Grimbergen Blonde	0.33l	4,30
Desperados	0.33l	4,40
Alpirsbacher alkoholfrei	0.33l	3,30
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	4,50




Shots

	2cl
Berliner Luft – Jägermeister – Vodka – Tequila	2,60
Absolut Extrakt – Ramazzotti Amaro – Sambuca	

Coffee & Tea

Coffee

Tasse Kaffee		2,90
Espresso		2,30
Espresso Doppio		3,40
Cappuccino (auch mit Hafermilch möglich)		3,30
Milchkaffee		3,30

Tea

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

Other Classics

CUBA LIBRE

Havanna Club mit Limettesaft und Cola

8,60

GIN TONIC

Beefeater London Dry Gin mit Gurkenscheibe und Thomas Henry Tonic Water

8,50

MOSCOW MULE

Vodka mit Limettensaft, Gurke und Gingerbeer

8,60

NEGRONI

Beefeater London Dry Gin mit Campari und Belsazar Vermouth Red

8,20

VODKA TONIC

Vodka mit Thomas Henry Tonic Water

7,40

GIN RUBIN

Beefeater London Dry Gin mit Zitrone, Grenadine, Rubin Tonikum und Soda

8,80

Sours

WHISKY SOUR

Four Roses Bourbon mit Zitronensaft und Zuckersirup

6,60

GIN SOUR

Beefeater London Dry Gin mit Zitronensaft und Zuckersirup

6,60

VODKA SOUR

Vodka mit Zitronensaft und Zuckersirup

6,60

