

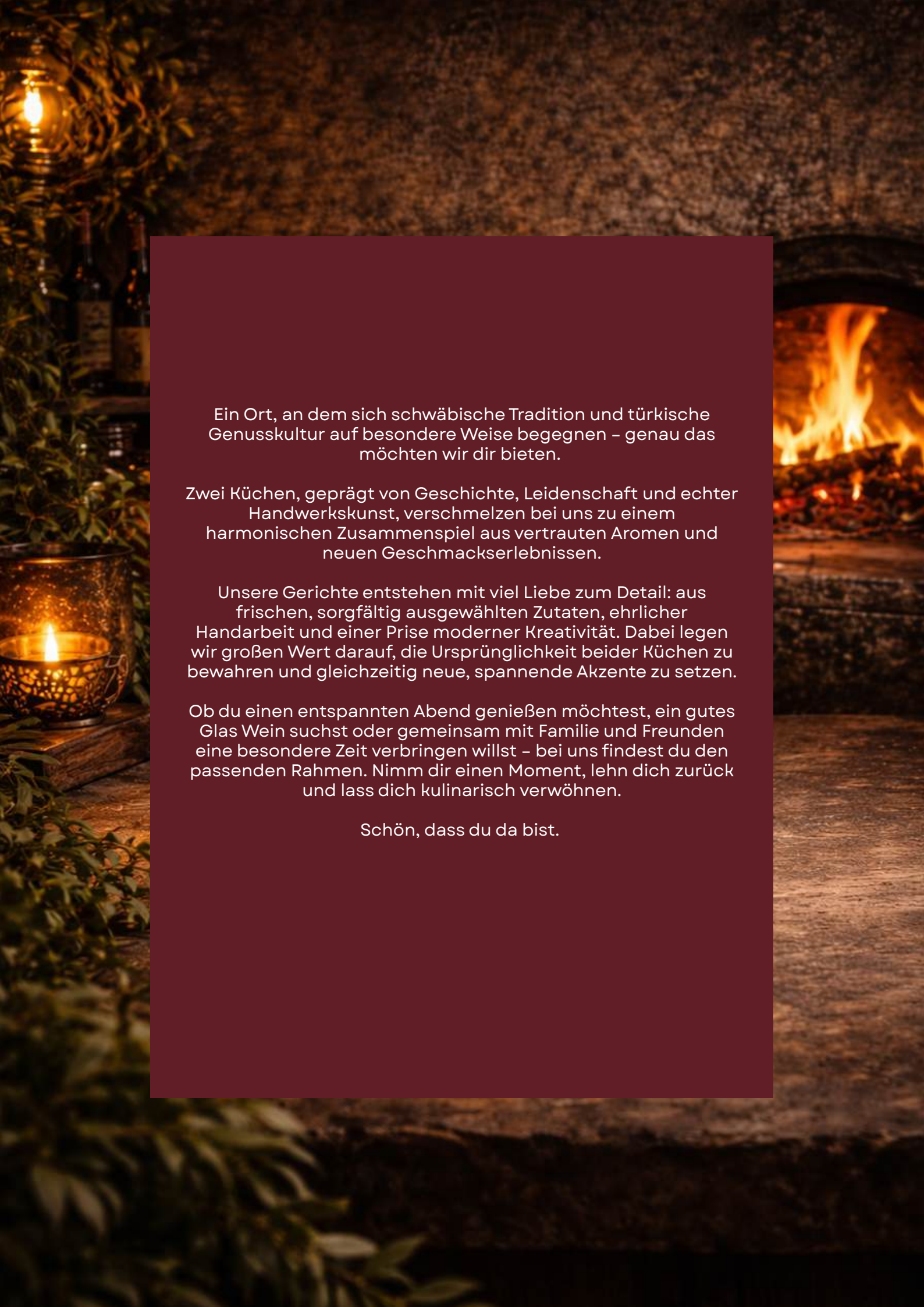


RESTAURANT
ASPEN

Hatice's Genussküche

Oblique Rain





Ein Ort, an dem sich schwäbische Tradition und türkische Genussskultur auf besondere Weise begegnen – genau das möchten wir dir bieten.

Zwei Küchen, geprägt von Geschichte, Leidenschaft und echter Handwerkskunst, verschmelzen bei uns zu einem harmonischen Zusammenspiel aus vertrauten Aromen und neuen Geschmackserlebnissen.

Unsere Gerichte entstehen mit viel Liebe zum Detail: aus frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten, ehrlicher Handarbeit und einer Prise moderner Kreativität. Dabei legen wir großen Wert darauf, die Ursprünglichkeit beider Küchen zu bewahren und gleichzeitig neue, spannende Akzente zu setzen.

Ob du einen entspannten Abend genießen möchtest, ein gutes Glas Wein suchst oder gemeinsam mit Familie und Freunden eine besondere Zeit verbringen willst – bei uns findest du den passenden Rahmen. Nimm dir einen Moment, lehn dich zurück und lass dich kulinarisch verwöhnen.

Schön, dass du da bist.



Bier aus der Flasche

FÜRSTENBERG PILS

Herb, frisch und fein gehopft – ein klassisches Pils mit klarer Struktur.

0,33l 4,10€

PAULANER KRISTALL-WEISSBIER

Klar, spritzig und erfrischend – mit feiner Zitrusnote.

0,5l 4,60€

PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI

Vollmundig und fruchtig – alkoholfreier Weißbiergenuss mit feinen Hefenoten.

0,5l 4,40€

PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI

Mild und ausgewogen – ein alkoholfreies Helles mit angenehmer Malznote.

0,5l 4,40€

Bier vom Fass

HACKER-PSCHORR HELLES

Mild, süffig und ausgewogen – ein klassisches Helles mit feiner Malznote.

0,3l 3,60€

0,5l 4,60€

RADLER SAUER

Erfrischend, spritzig und angenehm herb.

Die belebende Mischung aus hellem Bier und saurem Sprudel – weniger süß, dafür wunderbar frisch und durstlöschend.

0,3l 3,40€

0,5l 4,20€

RADLER SÜSS

Erfrischend, spritzig und angenehm mild.

Die perfekte Mischung aus hellem Bier und süßer Zitronenlimonade – leicht, fruchtig und ideal für warme Tage.

0,3l 3,40€

0,5l 4,20€

PAULANER HEFE-WEISSBIER

Fuchtig, vollmundig und naturtrüb – mit feinen Hefearomen und spritziger Frische.

0,5l 4,60€

Aperitif mit Alkohol

HUGO

Frisch, leicht und sommerlich – mit Prosecco, Holunder, Soda, Minze und Limette.

0,2 l 7,50€

APEROL SPRITZ

Der Klassiker unter den Aperitifs – mit Aperol, Prosecco, Soda und Orange.

0,2 l 7,90€

LILLET WILD BERRY

Fruchtig-elegant – Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und frischen Beeren.

0,2 l 7,90€

LIMONCELLO SPRITZ

Frisch, spritzig und sommerlich leicht. Italienischer Zitronenlikör trifft auf prickelnden Prosecco und einen Hauch Soda – fruchtig, erfrischend und perfekt für sonnige Momente.

0,2 l 7,90€

Aperitif ohne Alkohol

HUGO FREI

Erfrischend und leicht – mit Ginger Ale, Soda, Holunder, Minze und Limette.

0,2 l 6,50€

APEROL SPRITZ FREI

Herb und fruchtig – alkoholfrei interpretiert mit Orangenote und spritziger Frische.

0,2 l 6,90€





Saftschorlen

TEINACHER SAFTSCHORLEN

Fruchtig, spritzig und erfrischend – die perfekte Begleitung für jeden Moment.

Sorten:

- Rhabarber-Mirabelle
- Johannisbeer-Holunder
- Mango-Maracuja-Orange
- Pink Grapefruit
- Limette Minze

0,33 l 3,50€

SAFTSCHORLEN

Erfrischend, fruchtig und spritzig – mit ausgewählten Säften und Mineralwasser gemischt.

Sorten:

- Apfel
- Orange
- Maracuja
- Johannisbeere

0,2 l 3,80€

0,4 l 4,20€

Auch Fruchtig, pur und voller Geschmack erhältlich – ausgewählte Säfte für natürlichen Genuss.

4,50€

Teinacher Eistee

TEINACHER EISTEE

Erfrischend, fruchtig und angenehm leicht – die perfekte Abkühlung für warme Tage.

Sorten:

- Zitrone
- Pfirsich
- Heidelbeere

0,33 l 4,50€

Softgetränke

SCHWEPPE'S BITTER LEMON Prickelnd und erfrischend – klassisch oder mit feiner Bitternote.	0,2 l 3,50€ 0,4 l 4.50€
PAULANER SPEZI Die perfekte Mischung aus Cola und Orange – erfrischend und unverwechselbar.	0,33 l 3,50€
PAULANER COLA Erfrischend, spritzig und belebend.	0,33 l 3,50€
AFRI COLA ZERO Erfrischend, spritzig und belebend.	0,33 l 3,50€
PAULANER LIMO ORANGE Fruchtig-süß und herrlich erfrischend.	0,33 l 3,50€
PAULANER LIMO ZITRONE Spritzig, frisch und angenehm säuerlich.	0,33 l 3,50€

Wasser

TEINACHER GOURMET - NATURELL Still, klar und fein mineralisiert – natürlich erfrischend und besonders harmonisch im Geschmack.	0,5 l 4,20€ 0,75 l 5,60€
TAFELWASSER - SPRITZIG Frisch perlend und belebend – die klassische Erfrischung für jeden Moment.	0,4 l 2,80€



Weine - Teamwerk

Fruchtig, frisch oder klassisch
württembergisch – unsere Weine sind
sorgfältig ausgewählt und begleiten unsere
Speisen auf harmonische Weise.

Entdecken Sie Vielfalt im Glas und genießen
Sie jeden Schluck.



SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST - ROSÉ

Fruchtig, elegant und fein abgestimmt – mit zarter Frische.

0,2 l | 6,90€

RIESLING TROCKEN (SCHENKENBERG) - WEISS

Mineralisch, klar und ausdrucksstark – mit feiner Frische.

0,2 l | 7,50€

CHARDONNAY – WEISS

Vollmundig, weich und harmonisch – mit feinen Noten von reifen Früchten
und einer angenehm milden Frische.

0,2 l | 7,20€

TROLLINGER - ROT

Frisch, fruchtig und sommerlich leicht – ein unkomplizierter Genuss.

0,2 l | 7,20€

CAMPO VIEJO RESERVA – ROT

Kräftig, elegant und vielschichtig – mit feinen Holznoten, reifen Früchten und
einem langen, harmonischen Finish.

0,2 l | 7,90€

WEINSCHORLE – SÜSS

Fruchtig und mild – mit ausgewähltem Wein und einem Hauch Süße.

0,25 l | 5,90€

WEINSCHORLE – SAUER

Spritzig und erfrischend – klassisch mit Wein und Mineralwasser.

0,25 l | 5,90€

Kaffee

TASSE KAFFEE

Frisch gebrühter Kaffee – aromatisch, rund und belebend im Geschmack.

3,80€

ESPRESSO

Kräftig, intensiv und vollmundig – der italienische Klassiker in seiner reinsten
Form.

2,50€

CAPPUCCINO

Fein abgestimmte Komposition aus Espresso, heißer Milch und luftigem
Milchschaum.

3,50€

LATTE MACCHIATO

Sanft geschichteter Genuss aus heißer Milch, Espresso und feinem
Milchschaum.

4,00€

MILCHKAFFEE

Mild und harmonisch – frisch gebrühter Kaffee, verfeinert mit heißer Milch.

4,80€



Vorspeisen & Mezze

SÜSSER FETA

Warmer Feta aus dem Ofen, verfeinert mit Honig, aromatischen Kräutern und einem Hauch Olivenöl, serviert mit frischem Brot, getrockneten Feigen und Aprikosen sowie Tomaten. (A; G)

12,50€

VITELLO TONNATO

Zart gegartes Kalbfleisch, fein aufgeschnitten, serviert mit einer Thunfischcreme. (C; D; I)

15,50€

MEZZE VARIATION

Eine vielfältige Auswahl orientalischer Mezze: cremiger Hummus, aromatischer Auberginensalat, feiner calüc, würzige Ezme und frischer Kisir (Bulgursalat), liebevoll angerichtet und serviert mit frischem Brot. (A; G; N; D; H)

14,80€

MEDITERRANER VORSPEISENTELLER

Eine genussvolle Auswahl mediterraner Spezialitäten mit gegrilltem Gemüse, aromatischen Oliven und feinen Dips, verfeinert mit Knoblauch und Olivenöl, serviert mit frischem Brot.

Wahlweise:

- Gemüseteller mit Parmesan
- Mit mediterraner Salami und Schinken sowie Käse
- Mit Meeresfrüchtesalat

14,90€

16,50€

16,50€

Salate

Zu jedem Hauptsalat servieren wir Ihnen
frisch gebackene Panini.

Frisch, leicht und voller Geschmack – unsere Salate sind mehr als nur eine Beilage. Knackige Zutaten treffen auf feine Dressings und ausgewählte Komponenten. Ob mit Fleisch, Fisch oder Gemüse – jeder Teller ein ausgewogenes Genuss-Erlebnis. Perfekt für alle, die es bewusst, frisch und dennoch sättigend mögen.



GEMISCHTER SALAT

Knackige Frische, leicht und ehrlich – frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Karotten, verfeinert mit unserem hausgemachten Dressing. (M; O) **6,80€**

SALAT MIT GEFLÜGELSTREIFEN

Leicht und dennoch sättigend – eine ausgewogene Harmonie auf dem Teller. Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Karotten, ergänzt durch Ei und saftige, gegrillte Geflügelstreifen, verfeinert mit unserem hausgemachten Dressing. (M; O; G; C) **14,90€**

SALAT MIT THUNFISCH

Vielseitig, frisch und voller Charakter – ein Hauch von Istanbul trifft auf schwäbische Leichtigkeit.

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Karotten, ergänzt durch Ei und zarten Thunfisch, abgerundet mit unserem hausgemachten Dressing. (D; M; O; C; G) **13,80€**

SALAT MIT GRILLGEMÜSE

Mediterran, frisch und aromatisch.

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Karotten, ergänzt durch Ei und verfeinert mit mediterranem Grillgemüse, abgerundet mit unserem hausgemachten Dressing. (M; O; C; G) **12,80€**

Vesper

ASPENBRETTLE – WURST & KÄSE

Deftig, ehrlich und voller Geschmack – mit Seele und Herkunft.

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl feiner Wurst- und Käsespezialitäten, liebevoll angerichtet mit Essiggurken, würzigem Senf und frischem Brot. (A; G; M; O) **14,90€**

WURSTSALAT - HOCHDORFER ART

Traditionell interpretiert, fein und ausgewogen im Geschmack.

Feine Streifen von Geflügelwurst und würzigem Käse, kombiniert mit Zwiebeln und Essiggurken, in einer harmonisch abgeschmeckten Vinaigrette, serviert mit frischem Brot. (A; G; M; O) **12,80€**

Hauptgerichte – aus dem Ofen

Bitte beachten Sie auch die Tagesempfehlung

ET SOTE

Aromatisch geschmortes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, im traditionellen Tontopf zubereitet und serviert mit frischem Brot. (A) **25,60€**

TAVUK SOTE

Zart geschmortes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, im traditionellen Tontopf zubereitet und serviert mit frischem Brot. (A) **21,60€**

GARNELEN

Saftige Garnelen in pikanter Knoblauchsoße, im traditionellen Tontopf serviert, dazu frisches Brot. (A; B) **21,50€**

PIDE

Frisch aus dem Ofen – ein Stück Anatolien.
Traditionelles türkisches Fladenbrot, frisch gebacken und je nach Variante aromatisch belegt. (A; G)

Variationen:

- mit Hackfleisch **12,90€**
- vegetarisch **11,90€**
- mit Sucuk **13,90€**
- mit Spinat und Schafskäse **12,90€**

DÄTSCHER HERZHAFT

„Knusprig, deftig, ursprünglich – wie früher, nur besser.“ - Ofenfrische Dätscher aus Hefeteig, herzhaft belegt mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche, goldbraun gebacken. (A; G) **11,90€**





Hauptgerichte – Türkisch

Bitte beachten Sie auch die Tagesempfehlung

MANTI

Kleine Kunstwerke – handgemacht und voller Geschmack.
Zarte türkische Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, serviert mit cremigem Joghurt, Knoblauch und zerlassener Butter mit Paprika. (A; C; G)

13,80€

HATICE'S GRILLTELLER

Vom Feuer veredelt – eine Vielfalt, die begeistert.
Auswahl saftig gegrillter Spezialitäten mit Lammkottlet, Rindersteak und Köfte, serviert mit Beilagen, mediterraner Auberginencreme, Grillgemüse und feinem Dip. (G; M)

- für 1 Person
- für 2 Personen

25,60€
45,50€

KÖFTETELLER

Herzhaft, aromatisch und voller orientalischer Aromen.
Saftig gegrillte Köfte, serviert mit cremigem Auberginenpüree sowie Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Grillgemüse oder Kartoffelsplatten. (A; G)

18,90€

ADANAKEBAB

Herzhaft, aromatisch und voller orientalischer Aromen.
Scharf gewürzter, saftig gegrillter Hackfleischspieß, serviert mit cremigem Auberginenpüree sowie Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Reis nach türkischer Art. (A; G)

18,90€

Pizzen aus dem Holzofen

Pizza bieten wir nicht tägliche an – bitte fragen Sie hierzu einfach im Lokal nach.

Frisch aus dem Holzofen – unsere Pizza vereint knusprigen Teig mit feinen, ausgewählten Zutaten.

Mit viel Liebe belegt und traditionell gebacken, entfaltet sie ihr unverwechselbares Aroma.

Ein Stück Genuss, das nach Wärme, Handwerk und echter Leidenschaft schmeckt.



PIZZA MARGHERITA

Klassisch, frisch und zeitlos im Geschmack.

Knuspriger Pizzateig, belegt mit fruchtiger Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella, im Ofen goldbraun gebacken. (A; G)

9,90€

PIZZA TONNO

Kräftig, würzig und voller Geschmack.

Knuspriger Pizzateig, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, zartem Thunfisch und feinen Zwiebeln, im Ofen goldbraun gebacken. (A; D; G)

14,30€

PIZZA VEGETARISCH

Mediterran, bunt und aromatisch.

Knuspriger Pizzateig, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, gegrilltem Gemüse wie Paprika, Aubergine und Zucchini, im Ofen goldbraun gebacken. (A; G)

14,50€

PIZZA ASPEN

Kräftig, würzig und mit besonderem Charakter.

Knuspriger Pizzateig, belegt mit fruchtiger Tomatensauce und würziger Sucuk, im Ofen goldbraun gebacken. (A; G)

14,90€

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Cremig, intensiv und ein Genuss für Käseliebhaber.

Knuspriger Pizzateig, belegt mit einer feinen Auswahl aus vier verschiedenen Käsesorten, im Ofen goldbraun gebacken. (A; G)

13,50€

PIZZA EMILIANA

Fein, aromatisch und italienisch inspiriert.

Knuspriger Pizzateig, belegt mit fruchtiger Tomatensauce, roh Schinken, gehobeltem Parmesan, frischem Rucola und Cherrytomaten, im Ofen goldbraun gebacken. (A; G)

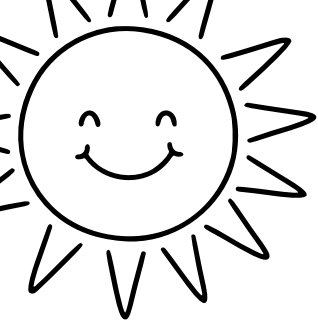
15,50€

PIZZA FRUTTI DI MARE

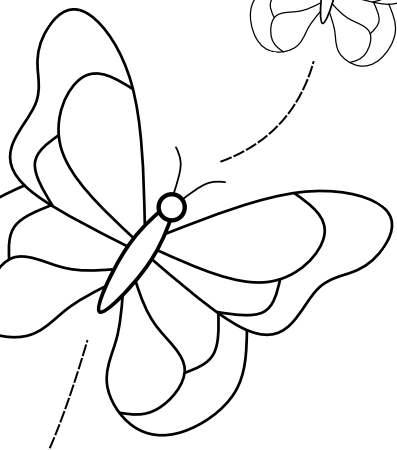
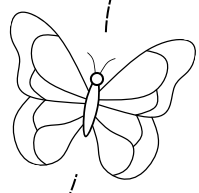
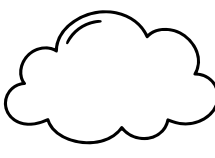
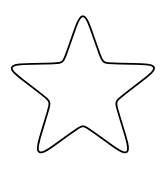
Maritim, aromatisch und voller mediterraner Leichtigkeit.

Knuspriger Pizzateig, belegt mit fruchtiger Tomatensauce und einer feinen Auswahl an Meeresfrüchten, im Ofen goldbraun gebacken. (A; B; D; R; G)

15,50€



RESTAURANT
ASPEN
 — Hatice's Genussküche —



Kinderkarte

KÖFTETELLER

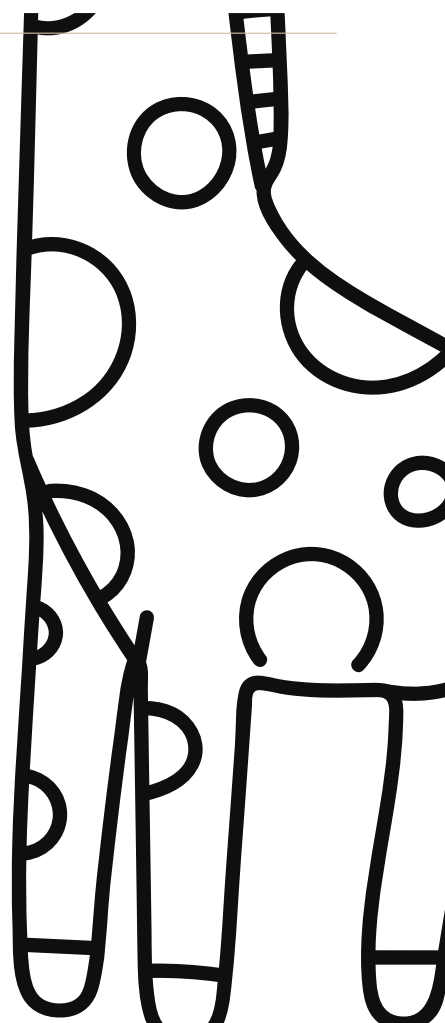
Herzhaft, lecker und genau richtig für kleine Entdecker.
 Saftige, gegrillte Köfte mit Beilage nach Wahl – dazu gibt's leckeres Gemüse oder knusprige Kartoffelspalten.

9,90€

NUDELN MIT TOMATENSOSSE

Lecker und genau richtig für kleine Genießer.
 Nudeln mit einer milden Tomatensoße – einfach, lecker und immer eine gute Wahl.

6,90€





Dessert

Bitte beachten Sie auch die Tagesempfehlung

PANNA COTTA

Zart schmelzend – italienische Leichtigkeit trifft auf fruchtige Frische.
Cremige Panna Cotta aus Sahne. (G)

6,80€

PROFITEROLES

Luftig, schokoladig und unwiderstehlich – kleine Sünden, die glücklich machen.
Zarte Brandteigkugeln, gefüllt mit feiner Sahnecreme und überzogen mit einer verführerischen Schokoladensauce. (A; C; G)

6,90€

PISTAZIEN PROFITEROLES

Luftig und unwiderstehlich – kleine Sünden, die glücklich machen.
Zarte Brandteigkugeln, gefüllt mit feiner Sahnecreme und überzogen mit einer verführerischen Pistaziencreme. (A; C; G)

6,90€

TÜ RÜ MÜSÜ

Cremig und verführerisch – ein Dessertklassiker zum Dahinschmelzen.
Feine Löffelbiskuits, getränkt in aromatischem Kaffee, geschichtet mit einer zarten Mascarponecreme und vollendet mit einem Hauch Kakao. (A; C; G)

6,90€

Hinweis zu Allergenen

In unserer Küche werden alle Speisen frisch und mit größter Sorgfalt zubereitet. Dennoch können Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

In dieser Speisekarte erkennen Sie anhand der kleinen Buchstaben die Allergene hinter dem jeweiligen Gericht.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über bestehende Unverträglichkeiten oder Allergien – wir beraten Sie gerne.

Einige Gerichte können auf Vorbestellung auch Glutenfrei zubereitet werden.

KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

- A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch / Laktose
- H = Schalenfrüchte (Nüsse)
- I = Sellerie (optional auch L, je nach System – du nutzt aktuell L → passt so)
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Sulfite / Schwefeldioxid
- P = Lupinen
- R = Weichtiere (z. B. Muscheln)



Oblique Rain

