



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTZ!

**GETRÄNKE-
& SPEISEKARTE**

ZUMHOTZENPLOTZ.DE

 [HOTZENPLOTZSTUTTART](https://www.instagram.com/hotzenplotzstuttgart)

HUNGER WIE EIN RÄUBER?

Dann bist du hier goldrichtig!

Bei uns gibt's keine halben Sachen, sondern volle Teller mit ehrlicher, gutbürgerlicher Küche. Also schnapp dir Besteck – zum Schneiden, nicht zum Räubern – und lass es dir schmecken!

Und mit einem **Räuberdurst** wirst du im Hotz ebenfalls mehr als fündig!

ÖFFNUNGSZEITEN[☆]

Mo–Mi:	11–14:30 und 17–23 Uhr
Do:	11–14:30 und 17–24 Uhr
Fr:	11–14:30 und 17–1 Uhr
Sa:	17–1 Uhr
So :	12–23 Uhr

* in den Schulferien und an Feiertagen können die Öffnungszeiten abweichen.

– WARMER KÜCHE BIS 22 UHR –

VORSPEISEN

Kleiner Salat

Blatt- & Rohkostsalate mit Hausdressing ¹⁰ 3,50

„Strammes Mäxchen“

Bauernbrot, Babyleafsalat, Rohschinken und Spiegelei ^{1,3,b} 8,50

Linsensalat

mit Pfefferbeisern ¹⁰ 8,-

SUPPEN

Maultaschensuppe

– auf Wunsch auch vegan möglich – ^{1,3,9} 8,-

Gulaschsuppe

mit Bauernbrot ^{1,9} 9,-

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Großer Gemischter Salat

mit Blatt- und Rohkostsalaten an Hausdressing,
dazu Bauernbrötchen ^{1,10} 11,-

mit gebratenen **Maultaschenstreifen** ^{1,3,10} + 2,-
mit gebratenen **Hühnerstreifen** ^{1,10} + 2,50
mit gebratenen **Garnelen** ^{1,2,10} + 5,-

Dinnete – schwäbische Flammkuchen

Klassisch mit Schmand, Speck und Zwiebeln ^{1,7} 12,50
Räuber-Art mit Schmand, Käse, Röstzwiebeln,
roten Zwiebeln und Petersilie ^{1,7} 12,50
Saisonal mit wechselnden Zutaten ^{1,7} 13,50

Schweizer Wurstsalat

mit Bauernbrot ^{1,10,a,b} 13,-

Portion Pommes

mit Soße + 2,- 4,80

Spätzle mit Soße

Braten-^{9,12} oder Pilzrahmsoße ^{7,9} 6,80

Twister-Pommes

4,80

NACHTS GIBT'S NACHOS

Nach 22 Uhr, aber noch hungrig? Kein Problem!
– unsere leckeren **Nachos mit hausgemachten
Hot(z)-Salsas** servieren wir all night long!

Portion mit Salsas 5,50

KLASSIKER

Als Beilage können Spätzle, Pommes, Twister Pommes, Bandnudeln, Schupfnudeln, Drillinge oder Kartoffelsalat gewählt werden.

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat ^{1,3,7,10} 14,50

Linsen mit Spätzle

mit Saiten ^{1,3,9,10} + 1,50 11,50

Geschmelzte Maultaschen

mit Kartoffelsalat und Bratensoße ^{1,3,9,10,12} 15,-
– auf Wunsch auch vegan möglich –

Zwiebelrostbraten

mit Rotweinjus, geschmelzten Zwiebeln, 25,-
Beilage nach Wahl und kleinem Salat ^{9,10,12}

Schnitzel

vom Schwein mit Beilage nach Wahl 17,-
und Pilzrahm-/Bratensoße ^{1,3,7,9,12}

Räuberpfännle

Schweinemedallions im Speckmantel auf Käsespätzle 19,-
mit zweierlei Soßen und Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,b,c}

Hotzenplotz „Spezial“

Kleiner Rostbraten, Fleischküchle und Maultasche 21,-
mit Beilage nach Wahl ^{1,3,9}

BESONDERE LECKERBISSEN

Als Beilage können Spätzle ^{1,3}, Pommes, Bandnudeln ^{1,3}, Schupfnudeln ^{1,3}, Drillinge oder Kartoffelsalat ^{9,10} gewählt werden.

Süßkartoffelschupfnudeln

mit geschmortem Gemüse und Sauerrahm-Dip ^{1,7} 14,50

– auf Wunsch auch vegan möglich –

Original Wiener Kalbschnitzel

26,-

mit Preiselbeeren und Beilage nach Wahl ^{1,3}

Ochsenchwanzragout

17,-

mit Bandnudeln und getrockneten Tomaten ^{1,3}

Gebratene Hühnerbrust

auf tomatisiertem Gemüse mit Beilage nach Wahl ⁹ 17,-

Rumpsteak

26,-

mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl
und kleinem Salat ^{1,7}

Lachsforellenfilet

17,-

mit Zitronenbutter und Beilage nach Wahl ^{4,7}

Burger

mit Salat, Tomate, Essiggurke, geschmelzten Zwiebeln
und Burgersoße im Brioche-Bun mit Pommes ^{1,10,a}

alle wahlweise mit 180g Rindfleisch ^{3,7} oder Veggi-Patty ⁶

„Classic“ 14,-

„Cheese“ mit würzigem Cheddar 15,-

„BBQ“ mit Bacon, Onion-Rings und BBQ-Soße ¹⁰ 17,-

NACHTISCH

Apfelküchle

mit Vanilleeis ^{1,7}

7,-

Schokoladenmousse

mit frischen Früchten ⁷

7,-

Räuberschmaus

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
oder Schokoladensoße ⁷

6,-

Käseteller

mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf ^{1,7,8,12}

9,-

BEILAGEN & EXTRAS

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Dips

Kräuterbutter ⁷, BBQ-Soße ¹⁰ oder Zitronenbutter ⁷

1,-

Soßen

Pilzrahmsoße ^{7,9} oder Bratensoße ^{9,12}

2,-

– auf Wunsch auch vegane Bratensoße –

Beilagen

Spätzle ^{1,3}, Pommes, Twister Pommes, Bandnudeln ^{1,3},
Schupfnudeln ^{1,3}, Drillinge oder Kartoffelsalat ^{9,10}

4,80



HAT JEMAND SCHNITZEL GESAGT?

JEDE WOCHE

**SCHNITZEL-
SONNTAG**

**SCHWEINESCHNITZEL NUR 15 EURO
MIT SOSSE +1 EURO
ALL DAY LONG!**

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch
8 Schalenfrüchte/Nüsse 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesamsamen 12 Sulfite 13 Lupinen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: a mit Farbstoff b mit Konservierungsstoff c mit Antioxidationsmittel d mit Geschmacks-
verstärker e geschwefelt f geschwärzt g gewachst h mit Phosphat i mit Süßungsmittel j enthält eine
Phenylalaninquelle k mit Zuckerarten und Süßungsmitteln l koffeinhaltig m chininhaltig n mit Alkohol

BIERE

Biere vom Fass

Preise gelten jeweils für 0,3 l / 0,5 l / 1 l

Schwaben Bräu Urtyp	3,50 / 4,70 / 9,-
Schwaben Bräu Meisterpils*	3,80 / 4,70 / 11,-
Sanwald Hefeweizen	3,50 / 4,70 / 9,-
Cluss Kellerbier	3,80 / 5,50 / 11,-

Flaschenbiere

Wulle	0,33	4,-
Sanwald Kristallweizen	0,5	4,70
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5	4,70
Schwabenbräu „Das Echte“	0,5	5,-
Schwabenbräu „Das Schwarze“	0,5	5,-

Biermixgetränke

Radler / Diesel	0,3 / 0,5	3,50 / 4,70
Weizenradler / Colaweizen	0,3 / 0,5	3,50 / 4,70
Bananenweizen	0,3 / 0,5	3,70 / 5,-

Alkoholfrei

Dinkelacker FREIBIER	0,33	4,-
Sanwald Sport Weizen 0,0 %	0,5	4,90
Radler / Diesel	0,5	4,70

RÄUBERBANDEN

6 Biere (0,3l) vom Fass zum Preis von 5
12 Biere (0,3l) vom Fass zum Preis von 10

* Pils 0,3l / 0,4 l / 1 l

WEINE & SPRITZIGES

Weißweine

Pinot Grigio

Villa Santa Flavia

0,2 / 1

5,- / 23,50

Riesling

Karl Pfaffmann

0,2 / 0,75

5,80 / 20,-

Grauburgunder

Karl Pfaffmann

0,2 / 0,75

5,80 / 20,-

Roséweine

Rosé

Landerer Saignée Rosé

0,2 / 0,75

5,50 / 19,-

Spätburgunder Weißherbst

vom Hettlerhillenberg

0,2 / 1

4,90 / 23,50

Rotweine

Tempranillo

El Mesón Crianza

0,2 / 0,75

6,50 / 23,50

Trollinger

Jürgen Ellwanger

0,2 / 1

5,50 / 23,50

Schorle & Spritz

Weinschorle

süß oder sauer

0,2 / 0,4

4,- / 5,50

Glas Prosecco

0,1

4,10

Aperol Spritz

Prosecco, Soda, Aperol

0,25

6,80

Hugo

Prosecco, Soda, Holunderblüte,
Minze

0,25

6,80

ALKOHOLFREI

Limonaden

Pepsi Cola, Pepsi Zero, Spezi, Mirinda, 7 Up	0,2/0,4	2,80 / 4,40
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2/0,4	3,- / 4,80
Red Bull classic, sugarfree	0,25	3,90
Club Mate	0,5	5,-
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33	3,80

Wasser

Teinacher Gourmet medium, still	0,25 / 0,75	2,50 / 5,50
Tafelwasser	0,2 / 0,4 / 1	1,80 / 2,80 / 5,50

Säfte

Apfel, Orange, Maracuja,
Johannisbeere, Kirsche,
Banane, Kiba

Pur	0,2 / 0,4	2,90 / 4,80
als Schorle	0,2 / 0,4	2,70 / 4,30
Holunderblütenschorle	0,2 / 0,4	3,- / 4,80

HEISSES

Kaffee

Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,80
Espresso doppelt	4,10
Espresso Macchiato doppelt	4,60
Kaffee	3,50
Milchkaffee	4,20
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,60

Tee

verschiedene Sorten	3,50
---------------------	------

Heißgetränke

Kakao	3,50
Kakao mit Schlagsahne	4,20
Heiße Zitrone	3,50
Heiße Holunderblüte mit Zitrone	4,10

HOCHPROZENTIG

Falls nicht anders angegeben, als Shot 2 cl

Räuberelixiere

Saurer nach Spezialrezept	2 cl/0,75 l	2,80/45
B52 Kalua, Bayley's, Old Pascas		3,80
U-Boot Wodka mit Mirinda im 0,2l-Glas	0,2	3,80

Schnäpse

Berliner Luft	2,80
Jägermeister	2,80
Sambucca	2,80
Ramazotti	2,80
Averna	2,80
Baileys	2,80
Williams	4,10
Himbeergeist	4,10
Obstler	2,80
Grappa	2,80
Korn	2,80
Wodka	2,80
Tequila weiß, gold	2,80
Jack Daniel's 4 cl	5,80
Jameson 4 cl	6,50

GEHEIME BEUTE

Wir hüten wahre Whisky-Schätze –
lass dir was empfehlen!

LONGDRINKS

Alle Longdrinks werden im 0,3 l-Glas serviert

Wodka Bull	7,50
Flying Hirsch	7,50
Cuba Libre	7,50
Gin Tonic	6,90
Wodka Lemon	6,90
Campari Orange	6,90
Havana Cola	6,90
Jacky Cola	7,50

**„HIER WIRD
NICHT GERAUBT,
NUR GETRUNKEN –
ALSO PROST,
IHR HALUNKEN!“**

– Räuber Hotzenplotz oder irgendein anderer Gauner –

HUNGER?

Bis 22 Uhr servieren wir warme Speisen aus der Räuberküche – danach gibt's Nachos all night long!