



## DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

**„Köstliches aus der Region, frisch und bekömmlich zubereitet“**

... unter diesem Motto heißen wir Sie herzlich willkommen!

Die Weinstube im Weingut Heitlinger ist ein Kraichgauer Gasthaus im besten Sinne. Beim Essen liegt der Schwerpunkt auf Badischen und Kraichgauer Gerichten, wobei wir uns auf saisonale, frisch zubereitete Produkte konzentrieren. Bodenständig und raffiniert zugleich, immer mit dem höchsten Qualitäts-Anspruch, ganz einfach weil uns die guten Produkte der Region und nachhaltig erzeugte Lebensmittel am Herzen liegen!

Die besonderen Anlässe des Lebens brauchen einen besonderen Rahmen: Wir vom Weingut Heitlinger gestalten für Sie einen Abend oder einen kompletten Tag ganz nach Ihrem Geschmack. Ob Jubiläum, Hochzeit oder Familienfeier mit den Lieben – bei uns feiern Sie ungestört und ganz privat in einem eleganten Rahmen. Genießen Sie das Fest, wir übernehmen die Planung und überraschen Ihre Gäste mit Empfängen im Weinberg, Kellerführungen, Weinproben, Golf-Schnupperkursen und festlich gedeckten Tafeln.

Die sorgfältig zusammengestellte Weinkarte bietet Ihnen die Weine der Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg, die als VDP-Mitglied zur Qualitätsspitze im Deutschen Weinbau gehören. Als eines der größten ökologisch wirtschaftenden Weingüter Deutschlands mit einer Gesamtfläche von nahezu 110ha stehen wir auch hier für Natur, Verantwortung und Region.

Bei uns können Sie im Offenausschank - je nach Lust und Laune – genießen, schließlich sind Sie auf einem Weingut zu Gast.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind – lassen Sie sich verwöhnen!  
Für das gesamte Heitlinger-Team:

Christine Jacklin / Gastgeberin





DAS RESTAURANT IM  
WEINGUT HEITLINGER

**DAS HEITLINGER MENÜ  
UND UNSERE WEINEMPFEHLUNG**

**DER HEITLINGER SPARGELSALAT MIT PULPO,  
GARNELE & JAKOBSMUSCHEL**

2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS

\*\*\*

**DAS KALBSFILET AUF MORCHELRAHM MIT SPARGELSPITZEN  
& FEINEN NUDELN**

2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS

\*\*\*

**DIE VARIATION VON RHABARBER,  
HIMBEERE & VANILLE**

2015 RIESLING AUSLESE

PREIS PRO PERSON € 46,00  
INKL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG € 65,00  
& 1 GLAS 0,1L SEKT





## DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

### HEITLINGER KLASSIKER

<b>FEINE BLATTSALATE IN BALSAMICO DRESSING</b>		<b>€ 8,50</b>
MIT GERÖSTETEN KERNEN		
2015 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1 L € 3,20	
WAHLWEISE:		
<b>MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN</b>		<b>€18,00</b>
2011 SCHELLENBRUNNEN RIESLING	0,1 L € 5,60	
<b>ODER RINDERFILETSTREIFEN</b>		<b>€18,00</b>
2012 KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GROSSES GEWÄCHS	0,1 L € 5,60	
<b>FESTTAGSSUPPE-MARKKLÖBCHEN, MAULTASCHEN UND RINDFLEISCHWÜRFEL</b>		<b>€ 8,50</b>
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L € 5,60	
<b>LINGUINI IN BASILIKUM-TOMATENSOÙE</b>		<b>€10,00</b>
<b>MIT TRANCHE VOM NORWEGER LACHS ODER GARNELEN</b>		<b>€15,50</b>
2015 HEITLINGER ROSE	0,1 L € 3,20	
<b>HEITLINGER BRATWURST MIT BRATKARTOFFELN</b>		<b>€14,00</b>
2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER GROSSES GEWÄCHS	0,1 L € 5,60	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN</b>		<b>€21,00</b>
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L € 5,60	
<b>HEITLINGER'S KALBSMAULTASCHEN MIT RÖSTZWIEBELN &amp; KARTOFFEL-RADISCHCHEN-SALAT</b>		<b>€13,00</b>
2015 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER	0,1 L € 3,50	
<b>TOMAHAWK VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN MIT ROSMARINKARTOFFELN &amp; BLATTSPINAT</b>		<b>€20,50</b>
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L € 5,60	
<b>HEITLINGERS RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND</b>		<b>€28,00</b>
<b>MIT BOHNENCASOULETT MIT BUNTER PFEFFERSAUCE &amp; SPÄTZLE</b>		
2013 HEITLINGER PINOT NOIR	0,1 L € 3,60	



## DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

### VORSPEISEN

<b>DER KARAMELLISIERTE ZIEGENKÄSE MIT RHABARBER &amp; WILDKRÄUTERSALAT</b>			<b>€11,50</b>
2015 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1L	€ 3,20	
<b>DER YELLOWFIN THUNFISCH MIT AVOCADO &amp; JOGHURT</b>			<b>€16,00</b>
2016 HEITLINGER RIESLING	0,1L	€ 3,20	
<b>DER HEITLINGER SPARGELSALAT MIT GARNELEN, PULPO &amp; JAKOBSMUSCHELN</b>			<b>€18,50</b>
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1L	€ 5,60	

### SUPPEN

<b>DIE SPARGELSCHAUMSUPPE MIT BÜSUMER KRABBen</b>			<b>€ 8,50</b>
2014 HEITLINGER SCHELLENBRUNNEN GROSSES GEWÄCHS	0,1L	€ 5,60	
<b>DIE MORCHELSCHAUMSUPPE MIT SEINER RAVIOLI</b>			<b>€ 8,50</b>
2012 HUSARENKAPPE RIESLING GROSSES GEWÄCHS	0,1L	€ 5,60	



## DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

### FLEISCHGERICHTE

DER STANGENSPEGEL MIT FLÄDLE & KARTOFFELN, HOLLANDAISE	€24,00
DAZU:	
KALBSSCHNITZEL	€ 6,00
BLACK TIGER GARNELE PRO STÜCK	€ 3,00
120GRAMM RINDERFILET	€12,00
NORWEGER LACHSSCHNITTE	€ 9,00
2015 HEITLINGER AUXERROIS	0,1 L €3,20
DAS KALBSFILET AUF FRÜHLINGSMORCHELRAHM & FEINEN NUDELN	€27,00
2014 HEITLINGER SPIEGELBERG GROSSES GEWÄCHS	0,1 L €5,60
UNSER DRY H-BEEF VON DER HOCHRIFFE	€28,00
AUS EIGENER REIFUNG MIT ROTWEINS CHARLOTTE & KARTOFFELGRATIN	
2011 HEITLINGER BLACK TIE	0,1 L €9,50
DAS LAMMKAREE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE	€29,50
MIT MEDITERRANEM GEMÜSE & KARTOFFELGNOCCHI	
2012 KÖNIGSBECHER SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS	0,1 L €5,60

### FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

### VEGETARISCHE GERICHTE

SPARGELRISOTTO MIT KRÄUTERSCHAUM	€22,00
2016 HEITLINGER PINOT BLANC	0,1 L €3,20



## DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

### DESSERT

DIE VARIATION VON RHABARBER, HIMBEERE & VANILLE €10,00

2014 RULÄNDER SPÄTLESE 0,1L € 5,00

DAS DUETT VON DER ERDBEERE & SCHOKOLADE €10,00

2015 RIESLING AUSLESE 0,1L € 4,00

SORBET VARIATION MIT FRÜCHTEN & BEEREN € 9,00

HEITLINGER SECCO 0,1L € 3,50

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSER HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET € 1,50

BITTE FRAGEN SIE NACH DEN SORTEN...

ROHMILCHKÄSE VOM BRETT KLEIN/GROß € 10,00/ 13,00

2011 HEITLINGER WHITE TIE/ BLACK TIE JE 0,1L € 9,50

2015 BURG RAVENSBURG AUSLESE RIESLING 0,1L € 6,00

### HEITLINGER'S KINDERKARTE

KLEINER BLATTSALAT € 4,00

BANDNUDELN MIT RAHM SAUCE ODER TOMATENSAUCE € 5,00

PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT POMMES € 9,00

GEMISCHTES EIS € 4,50