



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 HEITLINGER SALTIMBOCCA VOM KALBSFILET MIT RATATOUILLE UND GNOCCHI DAZU CHORIZOSCHAUM

2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS

DER WEINBERGSPFIRSICH MIT FRISCHEN HIMBEEREN UND VANILLE

2015 RIESLING AUSLESE

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



UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

HEITLINGER KLASSIKER

FEINE BLATTSALATE IN BALSAMICO DRESSING			€ 8,50
MIT GERÖSTETEN KERNEN			
2015 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1 L	€ 3,20	
WAHLWEISE:			
MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN			€18,00
2011 SCHELLENBRUNNEN RIESLING	0,1 L	€ 5,60	
ODER RINDERFILETSTREIFEN			€18,00
2012 KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
FESTTAGSSUPPE-MARKKLÖBCHEN, MAULTASCHEN UND RINDFLEISCHWÜRFEL			€ 8,50
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
LINGUINI IN BASILIKUM-TOMATENSOÙE			€10,00
MIT TRANCHE VOM NORWEGER LACHS ODER GARNELEN			€15,50
2015 HEITLINGER ROSE	0,1 L	€ 3,20	
GEGRILLTER SCHAFSKÄSE MIT PAPRIKA & OLIVEN			€12,50
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN			€21,00
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
HEITLINGER'S KALBSMAULTASCHEN MIT RÖSTZWIEBELN & KARTOFFEL-GURKEN-SALAT			€13,00
2015 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER	0,1 L	€ 3,50	
TOMAHAWK VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN MIT ROSMARINKARTOFFELN & BLATTSPINAT			€20,50
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
UNSER DRY H-BEEF VON DER HOCHRIFFE AUS EIGENER REIFUNG MIT KRÄUTERBUTTER, OFENKARTOFFELN UND KLEINEM SALAT			€29,00
2010 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GROSSE LAGE	0,1 L	€ 5,60	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

VORSPEISEN

DIE GARNELE MIT AROMATEN GEBRATEN DAZU AVOCADO UND GURKE			€18,50
2016 HEITLINGER ROSE	0,1 L	€ 3,20	
DER RICOTTAFRISCHKÄSE MIT EINGELEGTEN APRIKOSEN UND CRANBERRY			€11,50
2016 HEITLINGER CUVEE WHITE	0,1 L	€ 3,20	
DAS TATAR VOM BACHSAIBLING MIT YUZU, APFEL UND GRÜNEM MEERRETTICH			€16,00
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	

SUPPEN

DIE PFIFFERLINGSCHAUMSUPPE MIT SEINER RAVIOLI			€ 8,50
2014 HEITLINGER SCHELLENBRUNNEN GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
DIE KARTOFFEL- RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT SOMMERTRÜFFEL			€ 8,50
2012 HUSARENKAPPE RIESLING GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

DAS RINDERFILET AN EINEM RAGOUT VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN MIT GEBACKENEN POLENTAKUGELN		€29,00
2010 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GROSSE LAGE	0,1 L € 5,60	
DIE KOTELETTS VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN SPANFERKEL MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND KARTOFFEL-LAUCHPÜREE		€27,00
2014 HUSARENKAPPE RIESLING GROSSES GEWÄCHS	0,1 L € 5,60	
DAS HEITLINGER SALTIMBOCCA VOM KALBSFILET MIT RATATOUILLE UND GNOCCHI DAZU CHORIZOSCHAUM		€28,00
2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS	0,1 L € 5,60	
DAS BESCHWIPSTE HÜHNCHEN IN ROTWEIN MIT GLASIERTEM WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELN		€24,00
2012 KÖNIGSBECHER SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS	0,1 L € 5,60	

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

DIE TAGLIARINI MIT PFIFFERLINGSRAHM		€17,50
2016 HEITLINGER PINOT BLANC	0,1 L € 3,20	
DIE BASILIKUMKLÖßE MIT WEIßEM TOMATENSCHAUM UND PARMESAN		€17,50
2016 HEITLINGER PINOT BLANC	0,1 L € 3,20	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

DIE PANNA COTTA MIT ERDBEEREN €10,00
2012 HEITLINGER ROSE SEKT 0,1L €5,00

DER WEINBERGPFIRSICH MIT FRISCHEN HIMBEEREN €10,00
UND VANILLE
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