



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

**DIE WASSERMELONE MIT BLACK TIGER GARNELE
UND BASILIKUM SORBET**
2016 HEITLINGER ROSE

**DIE BARBERIE ENTENBRUST AUF HONIG-KORIANDER-SAUCE
MIT CASHWEKERNEN & GEGRILTEM PAK CHOI**
2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER SPÄTBURGUNDER GOSSES GEWÄCHS

DIE GEEISTE CREME BRÛLÉE MIT ANANAS & SCHMANDEIS
2015 BURG RAVENSBURG 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	€ 3,50	
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	€ 3,50	
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	€ 4,00	
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

DER BÜFFELMOZZARELLA MIT BUNTEM TOMATENSALAT			€14,00
2016 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1 L	€ 3,50	
DAS CARPACCIO VOM PULPO MIT PAPRIKA & AVOCADO			€16,00
2016 HEITLINGER RIESLING	0,1 L	€ 3,50	
DIE WASSERMELONE MIT BLACK TIGER GARNELE UND BASILIKUM SORBET			€19,00
2016 HEITLINGER ROSE	0,1 L	€ 3,50	

SUPPEN

DIE KLARE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMSTRUDEL			€ 8,50
2016 HEITLINGER PINOT BLANC	0,1 L	€ 3,50	
DIE ZITRONENGRAS-CURRYSCHAUMSUPPE MIT KOKOS-GARNELEN			€ 8,50
2012 HUSARENKAPPE RIESLING GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,90	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

DIE BARBERIE ENTENBRUST AUF HONIG-KORIANDER-SAUCE MIT CASHEWKERNEN & GEGRILTEM PAK CHOI	€26,00
2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER SPÄTBURGUNDER GOSSES GEWÄCHS 0,1 L € 5,60	
DER LAMMRÜCKEN MIT GESCHMOLZENEM SCHAFSKÄSE & KRÄUTERN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE & KARTOFFELGRATIN	€28,00
2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GROSSES GEWÄCHS 0,1 L € 5,60	
DAS KALBSFILET MIT FRISCHEN RAHMPIFFERLINGEN & NUDELN	€28,00
2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS GROSSES GEWÄCHS 0,1 L € 5,80	
DAS RINDERFILET MIT RIESEN GAMBA & ERBSENPÜREE	€32,00
2011 HEITLINGER BLACK TIE 0,1 L € 11,00	

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

DIE TAGLIARINI MIT FRISCHEN RAHMPIFFERLINGEN	€17,00
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS 0,1 L € 5,60	
DIE TRÜFFELRAVIOLI MIT PAK CHOI	€19,50
2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS GROSSES GEWÄCHS 0,1 L € 5,80	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

DIE GEEISTE CREME BRÛLÉE MIT ANANAS & SCHMANDEIS €10,00
2015 BURG RAVENSBURG RIESLING AUSLESE 0,1 L € 8,00

DIE MILCHCREMESCHNITTE MIT FRISCHEN BEEREN & SCHOKOLADENSORBET €10,00
2015 BURG RAVENSBURG RIESLING AUSLESE 0,1 L € 8,00

SORBET VARIATION MIT FRÜCHTEN & BEEREN € 9,00
HEITLINGER ROSE SEKT 0,1 L € 5,00

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 0,1 L € 11,00
2015 BURG RAVENSBURG AUSLESE RIESLING 0,1 L € 8,00

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