



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

**DAS GEBEIZTE LACHSTATAR
MIT SAIBLINGSKAVIAR & JOGHURT**
2014 BURG RAVENSBURG CREICHGOWE

**DER KALBSRÜCKEN MIT FRISCHEN STEINPILZEN IN RAHM
MIT NUSSBUTTERPÜREE**
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS

HEITLINGER'S CHEESECAKE MIT MANDARINE
2011 HUSARENKAPPE RIESLING GROSSES GEWÄCHS

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

FEINE BLATTSALATE IN BALSAMICO DRESSING		€ 8,50
MIT GERÖSTETEN KERNEN		
2016 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		€18,00
2016 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
2016 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
2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GROSSE LAGE	0,1 L € 5,60	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

VORSPEISEN

DER ZIEGENKÄSE MIT KÜRBIS & ROTWEINZWIEBELMARMELADE			€14,00
2014 HEITLINGER PINOT MEUNIER	0,1 L	€ 4,50	
DAS GEBEIZTE LACHSTATAR MIT SAIBLINGSKARVIAR & JOGHURT			€15,00
2014 BURG RAVENSBURG CREICHGOWE	0,1 L	€ 4,00	
DIE JACOBSMUSCHEL AN LINSENSALAT MIT KRUSTENTIERSCHAUM & BASILIKUM SORBET			€16,00
2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,90	

SUPPEN

DIE STEINPILZSCHAUMSUPPE MIT SEINER RAVIOLI			€ 8,50
2016 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER	0,1 L	€ 4,00	
DIE KÜRBISSCHAUMSUPPE MIT SHRIMPS WAN-TAN			€ 8,50
2016 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1 L	€ 3,80	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

DAS DUETT VON DER ENTE: BRUST & KEULE MIT RAHMWIRSING & SCHUPFNUDELN			€27,00
2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER SPÄTBURGUNDER GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
DAS RINDERFILET UNTER DER ZWIEBEL-SENFKRUSTE MIT KARTOFFELKRAPPEN			€28,00
2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	
DER REHRÜCKEN UNTER DER NUSSKRUSTE MIT SPÄTZLE & MANDELBROKKOLI			€29,00
2011 HEITLINGER BLACK TIE	0,1 L	€ 11,00	
DER KALBSRÜCKEN MIT FRISCHEN STEINPILZEN IN RAHM MIT NUSSBUTTERPÜREE			€29,00
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,60	

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

DER KARAMELLISIERTE KÜRBIS MIT GNOCCHI			€16,50
2016 HEITLINGER AUXERRIOS	0,1 L	€ 3,50	
HEITLINGER'S SEMMELKNÖDEL MIT STEINPILZEN			€18,00
2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS GROSSES GEWÄCHS	0,1 L	€ 5,90	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

HEITLINGER'S CHEESECAKE MIT MANDARINE €10,00
2011 HUSARENKAPPE RIESLING GROSSES GEWÄCHS 0,1L € 5,90

SCHOKOMOUSSE MIT EINGELEGTEN ZWETSCHGEN &
MUSCOVADO RUMEIS €10,00
2014 HEITLINGER PINOT MEUNIER 0,1L € 4,50

SORBET VARIATION MIT FRÜCHTEN & BEEREN € 9,00
HEITLINGER ROSE SEKT 0,1L € 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 0,1L €11,00
2015 BURG RAVENSBURG AUSLESE RIESLING 0,1L € 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