



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 GEBRATENEN GARNELEN MIT MARINIERTEM FENCHEL & ORANGE
2013 BURG RAVENSBURG GG

**HEITLINGER 'S BAUERNENTE FRISCH AUS DEM OFEN
MIT RAHMWIRSING & BREZELSOUFFLÉ**
2012 HEITLINGER PINOT NOIR GG

**DIE RIESLING BIRNE MIT WEIßEM SCHOKOLADENMOUSSE
& HASELNUSSCRUMBLE**
2015 BURG RAVENSBURG RIESLING AUSLESE

PREIS PRO PERSON € 46,00
INKL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG € 67,00
& 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		
2016 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1L € 3,50	
WAHLWEISE:		
MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN		€18,00
2011 SCHELLENBRUNNEN RIESLING	0,1L € 5,60	
ODER RINDERFILETSTREIFEN		€18,00
2012 KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GG	0,1L € 5,60	
FESTTAGSSUPPE-MARKKLÖBCHEN, MAULTASCHEN UND RINDFLEISCHWÜRFEL		€ 8,50
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1L € 5,60	
LINGUINI IN BASILIKUM-TOMATENSOÙE		€10,00
MIT TRANCHE VOM NORWEGER LACHS ODER GARNELEN		€18,00
2016 HEITLINGER ROSE	0,1L € 3,50	
GEGRILLTER SCHAFSKÄSE MIT PAPRIKA & OLIVEN		€12,50
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1L € 5,60	
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN		€21,00
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1L € 5,60	
HEITLINGER'S KALBSMAULTASCHEN MIT RÖSTZWIEBELN & KARTOFFEL-GURKEN-SALAT		€13,00
2016 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER	0,1L € 4,00	
TOMAHAWK VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN MIT ROSMARINKARTOFFELN & BLATTSPINAT		€20,50
2014 EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1L € 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	0,1L € 5,60	

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

VORSPEISEN

DER FELDSALAT MIT SPECK & CROUTONS			€ 9,00
2016 HEITLINGER AUXERROIS	0,1 L	€ 3,50	
DIE ROTE BEETE MIT GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINE			€14,00
DAZU WALNÜSSE & FELDSALAT			
2015 EICHELBERG PINT BLANC GG	0,1 L	€ 5,60	
DIE GÄNSELEBERTERRINE MIT BALSAMICO KIRSCHEN			€18,00
2054 BURG RAVENSBURG RIESLING AUSLESE	0,1 L	€ 8,00	

SUPPEN

DIE GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE			€ 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

DER KALBSRÜCKEN MIT FRISCHEN WALDPILZEN & KARTOFFELKRAPPEN	€27,00
2012 KÖNIGSBECHER SPÄTBURGUNDER GG	0,1 L € 5,60
HEITLINGER'S BAUERNENTE FRISCH AUS DEM OFEN MIT RAHMWIRSING & BREZELSOUFFLÉ	€28,00
2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GG	0,1 L € 5,60
DAS DUETT VOM REH: RÜCKEN & RAGOUT MIT SPÄTZLE	€28,00
2015 BURG RAVENSBURG BLAUFRÄNKISCH	0,1 L € 4,00
DAS RINDERFILET MIT GEBRATENER GÄNSELEBER AN TRÜFFELJUS MIT KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE	€30,00
2011 HEITLINGER BLACK TIE	0,1 L € 11,00

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

DIE LAUWARME TERRINE VON NUDELN & WINTERTRÜFFEL AUF CREMIGEM RAHMSPINAT	€18,00
2014 SPIEGELBERG PINOT GRIS GG	0,1 L € 5,90
DIE RAVIOLI VON ZIEGENKÄSE MIT NASHIBIRNE & GESCHMORTEM CHICORÉE	€18,00
2014 BURG RAVENSBURG HUSARENKAPPE GG	0,1 L € 7,30



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

DIE RIESLING BIRNE MIT WEIßEM SCHOKOLADENMOUSSE €10,00

& HASELNUSSCRUMBLE

2015 RIESLING AUSLESE 0,1 L € 8,00

DAS NOUGATMOUSSE MIT EINGELEGTEN ORANGEN & ROTWEINEIS €10,00

2013 HEITLINGER BLANC DE NOIR 0,1 L € 5,00

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