



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 CAESAR SALAT MIT PARMESAN & SPECK
2015 BURG RAVENSBURG CUVÉE CRAICHGOWE

DAS TEXAS FLANK STEAK MIT MAISCREME & BOHNENRAGOUT
2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GG

DIE VARIATION VON DER PASSIONSFRUCHT & SCHOKOLADE
2012 ROSÉ SEKT BRUT

PREIS PRO PERSON € 46,00
INKL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG € 67,00
& 1 GLAS 0,1L SEKT





DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

HEITLINGER KLASSIKER

FEINE BLATTSALATE IN BALSAMICO DRESSING MIT GERÖSTETEN KERNEN		€ 8,50
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 HEITLINGER KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GG	0,1 L € 5,60	
FESTTAGSSUPPE		€ 8,50
MARKKLÖBCHEN, MAULTASCHEN UND RINDFLEISCHWÜRFEL		
2014 HEITLINGER EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1 L € 5,60	
LINGUINI IN BASILIKUM-TOMATENSOÙE		€10,00
MIT TRANCHE VOM NORWEGER LACHS ODER GARNELEN		€18,00
2016 HEITLINGER ROSÉ	0,1 L € 3,50	
GEGRILLTER SCHAFSKÄSE MIT PAPRIKA & OLIVEN		€12,50
2014 HEITLINGER EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1 L € 5,60	
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN		
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN		€21,00
2014 HEITLINGER EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1 L € 5,60	
HEITLINGER'S KALBSMAULTASCHEN		€13,00
MIT RÖSTZWIEBELN & KARTOFFEL-GURKEN-SALAT		
2016 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER	0,1 L € 4,00	
TOMAHAWK VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN		€20,50
MIT ROSMARINKARTOFFELN & BLATTSPINAT		
2014 HEITLINGER EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1 L € 5,60	
UNSER DRY H-BEEF VON DER HOCHRIPPE - AUS EIGENER REIFUNG -		€29,00
MIT KRÄUTERBUTTER, OFENKARTOFFELN UND KLEINEM SALAT		
2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG	0,1 L € 5,60	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

VORSPEISEN

DIE VARIATION VOM SAIBLING MIT FENCHEL & GURKE		€ 14,00
2016 HEITLINGER AUXERROIS	0,1L € 3,50	
DER CAESAR SALAT MIT PARMESAN & SPECK		€ 15,00
2015 BURG RAVENSBURG CUVÉE CRAICHGOWE	0,1L € 4,00	
DIE GARNELE MIT EINGELEGTEM APFEL		€ 18,00
2015 HEITLINGER EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1L € 5,60	

SUPPEN

DAS WINZERSÜPPCHEN VOM RIESLING MIT BIRNE & SCHINKEN		€ 8,50
2011 HEITLINGER KAPELLENBERG RIESLING GG	0,1L € 5,60	
HEITLINGER'S BOUILLABASSE MIT MEERESFRÜCHTE ALS VORSPEISE		€ 14,00
ALS HAUPTGANG		€ 26,00
2014 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS GG	0,1L € 5,90	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

DER ROSA LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERSENFKRUSTE
MIT RATATOUILLE GEMÜSE & GNOCCHI

2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG 0,1L € 5,60

€27,00

DAS KALBSKOTELETTE
MIT ROTWEINSCHALOTTEN & THYMIANKARTOFFELN

2014 HEITLINGER PINOT MINEUR 0,1L € 4,50

€28,00

DAS DUETT VOM RIND:
FILET & BÄCKCHEN MIT KARTOFFELGRATIN

2011 HEITLINGER BLACK TIE 0,1L € 11,00

€29,00

DAS TEXAS FLANK STEAK
MIT MAISCREME & BOHNENRAGOUT

2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GG 0,1L € 5,60

€29,00

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

HEITLINGER'S SEMMELKNÖDEL MIT WALDPILZEN

2015 SPIEGELBERG PINOT GRIS GG 0,1L € 5,90

€17,00

DIE RAVIOLI VOM ZIEGENKÄSE MIT ROTE BEETE

2014 BURG RAVENSBURG HUSARENKAPPE GG 0,1L € 7,30

€18,00



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

VARIATION VON DER PASSIONSFRUCHT & SCHOKOLADE €10,00
2012 HEITLINGER ROSÉ SEKT BRUT 0,1L € 5,00

CAMELIA-SCHOKOLADENCREME €10,00
MIT BANANE & FLEUR DE SEL-EIS
2013 HEITLINGER BLANC DE NOIR SEKT BRUT 0,1L € 5,00

SORBET VARIATION MIT FRÜCHTEN & BEEREN € 9,00
HEITLINGER SECCO 0,1L € 4,00

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSER HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET € 1,50
BITTE FRAGEN SIE NACH DEN SORTEN...

ROHMILCHKÄSE VOM BRETT MIT BAGUETT
KLEIN € 10,00
GROß € 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