



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,
JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN**
2016 HEITLINGER AUXERROIS

**DAS RINDERFILET MIT SPARGEL,
FLÄDLE & NEUEN KARTOFFELN**
2014 HEITLINGER PINOT MEUNIER

DIE VARIATION VON DER ERDBEERE UND ANANAS
2012 ROSÉ SEKT BRUT

PREIS PRO PERSON €48,00
INKL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG €68,00
& 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 MIT GERÖSTETEN KERNEN			€ 8,50
2016 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1 L	€ 3,50	
WAHLWEISE:			
MIT GEGRILLTEN RIESENGARNELEN			€ 18,00
2011 HEITLINGER 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

DER HEITLINGER SPARGELSALAT MIT PULPO, JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN		€18,00
2016 HEITLINGER AUXERROIS	0,1L €3,50	
DER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT TRÜFFELHONIG & FEIGE		€14,00
2016 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER	0,1L €4,00	
DAS VITELLO TONNATO VOM KALB		€15,00
2015 HEITLINGER EICHELBERG PINOT BLANC GG	0,1L €5,60	

SUPPEN

DIE SPARGELSUPPE MIT BÜSUMER KRABBen		€8,50
2014 BURG RAVENSBURG LERCHENBERG RIESLING	0,1L €4,00	
DIE KLARE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMKLÖBCHEN		€8,50
2016 HEITLINGER PINOT BLANC	0,1L €3,50	



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

DAS KALBSFILET MIT SPARGELSPITZEN, MORCHELN & NUDELN €28,00
2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GG 0,1L € 5,60

**DAS RINDERFILET UNTER DER ZWIEBELSENFKRUSTE
MIT BOHNENRAGOUT & KARTOFFELGRATIN** €29,00
2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG 0,1L € 5,60

DAS SCHWARZFEDER HUHN MIT THYMIAN GNOCCHI & RIESLINGSAUCE €26,00
2012 BURG RAVENSBURG LERCHENBERG RIESLING 0,1L € 5,60

**DER HEITLINGER ZWIEBELROSTBRATEN
MIT SPÄTZLE & MAULTASCHEN** €27,00
2015 BURG RAVENSBURG BLAUFRÄNKISCH 0,1L € 4,00

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

DAS BÄRLAUCH RISOTTO MIT FRISCHEM SPARGEL €18,50
2016 HEITLINGER PINOT GRIS 0,1L € 3,50

SPARGELRAVIOLI MIT RIESLINGSCHAUM €22,00
2011 HEITLINGER SCHELLENBRUNNEN RIESLING GG 0,1L € 5,60



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

DIE VARIATION VON DER ERDBEERE UND ANANAS €10,00
2012 HEITLINGER ROSÉ SEKT BRUT 0,1L € 5,00

DAS JOGHURTMOUSSE MIT RHABARBER €10,00
2016 HEITLINGER ROSÉ 0,1L € 3,00

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 BAGUETTE
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



DAS RESTAURANT IM
WEINGUT HEITLINGER

SPARGELEMPFEHLUNG

DER STANGENSPARGEL VOM SPARGELHOF BÖSER
MIT FLÄDLE, NEUEN KARTOFFELN,
ZERLASSENER BUTTER & HOLLANDAISE €24,00

WAHLWEISE MIT:

SCHINKEN €6,00

KALBSSCHNITZEL €6,00

RINDERFILET 140G €12,00

SCHNITTE VON NORWEGER LACHS €7,00

