



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

SAIBLINGSTATAR MIT AVOCADO, LIMETTE & GURKE
2015 BURG RAVENSBURG CREICHGOWE

**RUMPSTEAK IN ROTWEIN MARINIERT, BOHNENGEMÜSE
& ROSMARINKARTOFFELN**
2015 HEITLINGER PINOT NOIR

**FRISCHE SOMMERBEEREN MIT VANILLECREME
& HIMBEERSORBET**
2012 ROSÉ SEKT BRUT

PREIS PRO PERSON €48,00
INKL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG €68,00
& 1 GLAS SECCO 0,1L





DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

HEITLINGER KLASSIKER

| | | | |
|---|-------|--------|----------------|
| FEINE BLATTSALATE IN BALSAMICO DRESSING | | | € 8,50 |
| MIT GERÖSTETEN KERNEN | | | |
| 2017 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 | |
| WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN | | | |
| IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN | | | € 21,00 |
| 2015 HUSARENKAPPE RIESLING GG | 0,1 L | € 6,50 | |
| HEITLINGER'S KALBSMAULTASCHEN | | | € 13,00 |
| MIT SCHMELZZWIEBELN & KARTOFFEL-GURKEN-SALAT | | | |
| 2017 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER | 0,1 L | € 4,00 | |
| TOMAHAWK VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN | | | € 20,50 |
| UNTER DER ZWIEBEL-SENFKRUSTE MIT ROSMARINKARTOFFELN & BOHNENRAGOUT | | | |
| 2015 HEITLINGER EICHELBERG PINOT BLANC GG | 0,1 L | € 5,60 | |
| UNSER DRY H-BEEF VON DER HOCHRIFFE - 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

| | | |
|---|-------------|---------------|
| BURRATA MIT MELONE, TOMATE & BASILIKUM | | €14,00 |
| 2017 HEITLINGER AUXERROIS | 0,1L € 3,50 | |
| SAIBLINGSTATAR MIT AVOCADO, LIMETTE & GURKE | | €15,00 |
| 2015 BURG RAVENSBURG CREICHGOWE | 0,1L € 4,00 | |
| GARNELEN MIT CASHEWKERNEN, GRÜNEM SPARGEL & APRIKOSE | | €16,00 |
| 2015 SPIEGELBERG PINOT GRIS GG | 0,1L € 5,60 | |

SUPPEN

| | | |
|---|-------------|---------------|
| KOKOS-CURRYSUPPE MIT GARNELEN | | € 8,50 |
| 2013 HEITLINGER CHARDONNAY HEINBERG GG | 0,1L € 9,50 | |
| PFIFFERLINGSCHAUMSUPPE MIT SEINER MAULTASCHE | | € 8,50 |
| 2015 BURG RAVENSBURG LERCHENBERG RIESLING | 0,1L € 4,00 | |



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

| | | |
|---|-------------|---------------|
| BARBARIE ENTENBRUST MIT BROKKOLI & GNOCCHI | | €25,00 |
| 2012 HEITLINGER KÖNIGSBECHER PINOT NOIR GG | 0,1L € 5,60 | |
| KALBSRÜCKEN IM SPECKMANTEL MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN & KARTOFFELKRAPPEN | | €27,00 |
| 2015 SPIEGELBERG PINOT GRIS GG | 0,1L € 5,60 | |
| RUMPSTEAK IN ROTWEIN MARINIERT, BOHNENGEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN | | €28,00 |
| 2015 HEITLINGER PINOT NOIR | 0,1L € 4,00 | |
| ROSA GEBRATENES RINDERFILET MIT TRÜFFELNUDELN & GRÜNEM SPARGEL | | €30,00 |
| 2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GG | 0,1L € 5,60 | |

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

| | | |
|---|-------------|---------------|
| HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT PFIFFERLINGRAHM | | €19,00 |
| 2017 HEITLINGER PINOT GRIS | 0,1L € 3,50 | |
| HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT SOMMERTRÜFFEL | | €22,00 |
| 2013 HEITLINGER CHARDONNAY HEINBERG GG | 0,1L € 9,50 | |



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

DIE VARIATION VON DER KIRSCHEN
2012 HEITLINGER PINOT-MEUNIER 0,1L € 4,50 €10,00

FRISCHE SOMMERBEEREN MIT VANILLECREME & HIMBEERSORBET
2012 HEITLINGER ROSÉ SEKT BRUT 0,1L € 5,00 €10,00

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

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

ROHMILCHKÄSE VOM BRETT MIT BAGUETTE

KLEIN € 10,00

GROß € 13,00

2011 HEITLINGER 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