



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

MARINIERTER THUNFISCH MIT GRAPEFRUIT UND AVOCADO
2014 BURG RAVENSBURG RIESLING LERCHENBERG 0,1L

**HIRSCHRÜCKEN IM NUSSMANTEL MIT KRAUTROULADE
& HASELNUSS SPÄTZLE**
2015 HEITLINGER FOUR 0,1L

WILLIAMSBIERNE MIT WEIßER SCHOKOLADE & KÜRBISKERNEN
2015 BURG RAVENSBURG AUSLESE RIESLING 0,1L

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



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 RIESLING | 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 |
| 2017 HEITLINGER PINOT GRIS | 0,1 L | € 3,50 | |
| HEITLINGER'S KALBSMAULTASCHEN | | | €13,00 |
| MIT SCHMELZZWIEBELN & BRATKARTOFFELN | | | |
| 2017 BURG RAVENSBURG WEISSBURGUNDER | 0,1 L | € 4,00 | |
| TOMAHAWK VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN | | | €20,50 |
| UNTER DER ZWIEBEL-SENFKRUSTE MIT ROSMARINKARTOFFELN & BOHNENRAGOUT | | | |
| 2011 HEITLINGER SCHELLENBRUNNEN RIESLING | 0,1 L | € 5,60 | |
| UNSER DRY H-BEEF VON DER HOCHRIFFE - AUS EIGENER REIFUNG - | | | €29,00 |
| MIT KRÄUTERBUTTER, OFENKARTOFFELN & GRILLGEMÜSE | | | |
| 2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ BLAUFRÄNKISCH GG | 0,1 L | € 5,60 | |



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

VORSPEISEN

| | | | |
|---|-------|--------|----------------|
| MARINIERTER THUNFISCH MIT GRAPEFRUIT & AVOCADO | | | € 16,00 |
| 2014 BURG RAVENSBURG RIESLING LERCHENBERG | 0,1 L | € 4,00 | |
| GERÄUCHERTE FORELLE MIT GRÜNEM APFEL & BUTTERMILCH | | | € 14,00 |
| 2015 BURG RAVENSBURG CREICHGOWE | 0,1 L | € 4,00 | |
| ZIEGENFRISCHKÄSE MIT FEIGEN & PASSIONSFRUCHT | | | € 14,00 |
| 2017 HEITLINGER AUXERROIS | 0,1 L | € 3,50 | |

SUPPEN

| | | | |
|--|-------|--------|---------------|
| KOKOS-CURRYSUPPE MIT GARNELEN | | | € 8,50 |
| 2017 HEITLINGER „ROSÉ“ | 0,1 L | € 3,00 | |
| KÜRBISSCHAUMSUPPE MIT EIGENEN KERNEN & ÖL | | | € 8,50 |
| 2017 HEITLINGER PINOT GRIS | 0,1 L | € 3,50 | |



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

| | |
|--|---------------|
| DUETT VOM RIND: BÄCKCHEN FILET MIT POLENTASCHNITTE | €29,00 |
| 2012 BURG RAVENSBURG DICKER FRANZ GG | 0,1L €5,60 |
| KALBSRÜCKEN MIT MEERRETTICHKRUSTE, HOKKAIDOKÜRBIS & SPAGHETTINI | €27,00 |
| 2013 BURG RAVENSBURG HUSARENKAPPE RIESLING GG | 0,1L €7,30 |
| HIRSCHRÜCKEN IM NUSSMANTEL MIT KRAUTROULADE & HASELNUSS SPÄTZLE | €27,00 |
| 2015 HEITLINGER FOUR | 0,1L €4,00 |
| SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET MIT GRILLGEMÜSE & KARTOFFEL GNOCCHI | €24,00 |
| 2015 HEITLINGER SPIEGELBERG PINOT GRIS GG | 0,1L €5,60 |

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|--|---------------|
| HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI MIT KÜRBIS | €17,00 |
| 2017 HEITLINGER PINOT GRIS | 0,1L €3,50 |
| HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN | €22,00 |
| 2013 HEITLINGER CHARDONNAY HEINBERG GG | 0,1L €9,50 |



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

EINGELEGTE ZWETSCHGEN MIT HASELNUSS & VANILLECREME €10,00
2017 HEITLINGER „ROSÉ“ 0,1L €3,00

WILLIAMSBIERNE MIT WEIßER SCHOKOLADE & KÜRBISKERNEN €10,00
2015 BURG RAVENSBURG AUSLESE RIESLING 0,1L €8,00

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 BLACK TIE JE 0,1L €11,00
2015 BURG RAVENSBURG AUSLESE RIESLING 0,1L €8,00

HEITLINGER'S KINDERKARTE

KLEINER BLATTSALAT €4,50

BANDNUDELN MIT RAHM SAUCE ODER TOMATENSAUCE €5,00

PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT POMMES €9,00

GEMISCHTES EIS €4,50