



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

ZIEGENFRISCHKÄSE MIT TRÜFFELHONIG UND EINGELEGTE FEIGEN

2017 HEITLINGER AUXERROIS 0,1 L

RINDERFILET MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELKRAPPEN

2015 BURG RAVENSBURG BLAUFRÄNKISCH 0,1L
LERCHENBERG 1.LAGE

NOUGAT PARFAIT MIT APFELRAGOUT UND HASELNUßCRUMBLE

2013 HEITLINGER BLANC DE NOIR 0,1L

PREIS PRO PERSON €49,00
INKL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG €62,00



UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT SPECK & KRACHERLE			€ 9,50
2015 BURG RAVENSBURG RIESLING LERCHENBERG 1.LAGE	0,1 L	€ 5,20	
ZIEGENFRISCHKÄSE MIT TRÜFFELHONIG UND EINGELEGTE FEIGEN			€14,00
2015 BURG RAVENSBURG CREICHGOWE	0,1 L	€ 3,50	
SAIBLINGSTATAR MIT ROTER BETE			€16,00
2017 HEITLINGER PINOT GRIS	0,1 L	€ 3,50	
FEINE BLATTSALATE IN BALSAMICO DRESSING MIT GERÖSTETEN KERNEN			€8,50
2017 HEITLINGER RIESLING	0,1 L	€ 3,50	

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT JAKOBSMUSCHEL			€ 9,50
2017 HEITLINGER „ROSÉ“	0,1 L	€ 3,00	





DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT BRATKARTOFFELN €21,00
2017 HEITLINGER PINOT GRIS 0,1L €3,50

TOMAHAWK VOM SCHWÄBISCH- HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN €21,00
UNTER DER ZWIEBEL-SENFKRUSTE MIT ROSMARINKARTOFFELN & BLATTSPINAT
2011 HEITLINGER SCHELLENBRUNNEN RIESLING 0,1L €5,60

RINDERFILET MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELKRAPPEN €32,00
2015 BURG RAVENSBURG BLAUFRÄNKISCH LERCHENBERG 1. LAGE 0,1L €5,20

FISCHGERICHT

NACH TAGESEMPFEHLUNG DER KÜCHE, GERNE INFORMIEREN WIR SIE!

VEGETARISCHE GERICHTE

PARMESANPOLENTASCHNITTE MIT GEMÜSE UND TOMATENSOÛSE €17,00
2017 HEITLINGER PINOT GRIS 0,1L €3,50



DAS RESTAURANT IM WEINGUT HEITLINGER

DESSERT

SORBET VARIATION 2017 HEITLINGER PINOT GRIS		€9,50
CREME BRÛLÉE MIT EINGELEGTEN BIRNEN 2017 HEITLINGER ROSE	0,1 L €3,30	€10,00
NOUGAT PARFAIT MIT APFELRAGOUT UND HASELNUßCRUMBLE 2013 HEITLINGER BLANC DE NOIR	0,1 L €5,00	€10,00
KÄSEVARIATION 2011 WEINGUT HEITLINGER BLACK TIE	0,1 L €11,00	

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