



herzstück
restaurant . weinbar

online
abendkarte.

Mo - Do ab 18:00

Fr & Sa ab 17:30

durstig

tafelwasser (spritzig/still) . 0,3l	3,20
selters (medium/still) . 0,75l	6,50
softdrinks . 0,3l	3,80
Cola. Cola zero. Spezi. Sprite.	
fruchtschorle . 0,3l	3,80
Apfel. Johannisbeer. Rhabarber. Birne.	
hausgemachte limonade . 0,3l	5,50
. lavendel - zitrone	
. holunder - minze	
. rhabarber - rosmarin	
. ingwer - gurke	

getränke

gebraut

tucher hell naturtrüb . 0,5l . 4,80
grüner radler naturtrüb . 0,5l . 4,80
grüner radler naturtrüb alkoholfrei . 0,5 . 4,80
clausthaler alkoholfrei . 0,5l . 4,80
orca bräu IPA . 0,33l . 5,50
zirndorfer kellerbier . 0,5l . 4,80
tucher weizen/alkoholfrei . 0,5l . 4,80

spritzig

aperol spritz . Aperol. Secco. Soda. Orange.	8,20
campari spritz . Campari. Secco. Soda. Zitrone.	8,20
padova spritz . Campari. Aperol. Secco. Soda. Olive. Das Original!	8,20
sarti spritz . Sarti Blutorangenlikör. Secco. Soda. Orange.	8,20
rhabarber rosé . Rosé Secco. Rhabarbersaft. Minze.	8,20
wermut tonic . Cinzano 1757 Premium. Thomas Henry Tonic.	8,50
zukunft pink . Eis. Pink Grapefruit & Gin (Bulldog).	8,50
gin tonic . Bulldog Gin. / Peter in Florence.	9,50/10,50
 rhabarber spritz . Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	6,80
 floreale tonic . Martini Floreale 0%. TH Tonic Water. Gurke.	6,80
 croдино . Croдино alkoholfreier Aperitif. Soda. Orange.	6,80

Empfehlung

Schiffstraßen- Schorle

Unser „Haus-Drink“:
frisch & herb.

Campari. Cinzano Rosso
Premium. Tonic. Soda . 8,50



CAMPARI

 = alkoholfrei

gemixt

holler minze fizz . Bulldog Gin. Holunder. Minze. Soda.	8,50
pop art . Bulldog Gin. Mango. Brombeere. Zitrone.	10,50
espresso martini . Skyy Vodka. Coffee Liquor. Espresso.	9,50
holi . Bulldog Gin. Birne. Ingwer. Himbeer. Zucker. Zitrone.	10,50
boulevardier . Wild Turkey 101 Whiskey. Roter Wermut. Campari.	10,50
negroni . Bulldog Gin. Roter Wermut. Campari.	10,50
mezcal paloma . Montelobos Mezcal. Pink Grapefruit. Limette. Meersalz.	10,50
tommys margarita . Espolon Tequila. Zitronensaft. Agave. Salzrand.	9,50

heiss

espresso . 2,50
cafe americano . 3,20
cappuccino . 4,20
flat white . 4,80
tee div. sorten . 3,80
chai latte . 4,20

Mit Hafermilch: + 0,00

kurz

Fragt uns gern
nach weiteren
Empfehlungen
& Whiskey.

grand marnier . cognac . 2cl . 5,50
grappa . obstbrand . 2cl . 3,80
averna . amaro montenegro . 2cl . 3,50



Für Allergene & Zusatzstoffe QR Code scannen
oder unseren Service fragen! Scan for english menu.

schaumig

	0,15l	0,75l
rosé frizzante . Colli Vicentini, Venetien. Maracuja. Papaja. Filigran.	7,5	29,5
lallier r.20 brut champagner . Maison Lallier. Aii, Frankreich. Ausgewogen. Rein.	14,5 (0,1l)	
♠ l2zero secco alkoholfrei . Leitz, Rheinland. Riesling, entalkoholisiert. Feine Perlage. Frisch.	7,5	29,5
♠ l2zero secco rosé alkoholfrei . Leitz, Rheinland. Merlot Cuvée, entalkoholisiert. Spritzig.	7,5	29,5

weiss

	0,15l	0,75l
herzstück cuvée . Matthias Rippstein, Franken. Traditionell kreiert. Dynamisch im Glas.	7,5	29,5
herzstück cuvée S . Matthias Rippstein, Franken. Cremig. Vollmundig. Erfrischende Reben.	8,5	31,5
jhb silvaner . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Dicht. Langanhaltend. Würzig.	8,5	31,5
grauburgunder . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Rassig. Kräuter. Finesse.	7,5	29,5
sauvignon blanc . Hofgut Gönnheim, Pfalz. Saftig. Würzig. Typisch.	7,5	29,5
kapellchen riesling . Knipser, Pfalz. Typisch. Rassig. Fruchtig.	7,5	29,5
lugana . Co de Fer, Venetien. 100% reinsortig. Zitrusfrucht. Jasmin.	7,5	29,5
scheurebe . Lukas Schmidt, Franken. Duftig. Sommerlich. Terrassenwein.	7,5	29,5
♠ sneak zero . Lukas Schmidt, Franken. Entalkoholisiert. Fruchtig. Trocken. Zitrus.	7,5	29,5

rosé

	0,15l	0,75l
clarette . Knipser, Pfalz. Balanciert. Sommerlich. Animierend.	8,5	31,5
ilario rosato . Fattoria di Magliano, Maremma Toskana. Granatapfel. Frisch. Würzig.	7,5	29,5

rot

	0,15l	0,75l
domina . Rippstein, Franken. Fränkische Antwort auf Rotweine aus dem Süden.	7,5	29,5
armentino . Schola Sarmenti, Apulien. Alte Reben. Kein Holz. Herb. Brombeere. Karamell.	7,5	29,5
cannonao . Argiolas, Sardinien. Schwarzer Pfeffer. Brombeere. Feinwürzig. Trocken.	7,5	29,5
antieri rosso . Schola Sarmenti, Apulien. Kräftig. Sehr trocken. Dunkle Beere.	8,5	31,5

schaumig

	0,75l
ferrari trento . Ferrari Trento, Friaul. Flaschengärung. Feine Perle. Reife Frucht.	47,5
36 rosé . Schola Sarenti, Apulien. Flaschengärung. Negroamaro. Feinperlig.	59,5
champagner lallier brut r.20 . Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.	74,5
champagner lallier rosé . Maison Lallier, Ay. Zitrus. Wilde Beere.	84,5
champagner lallier ouvrage . Maison Lallier, Ay. Akazie. Pfirsich. Brioche. Heu.	140,0

weiss

	0,75l
silvaner freiraum . Daniel Sauer, Franken. Neuinterpretation der jungen Generation.	38,5
silvaner ab ovo . Sauer, Franken. Aus dem Betonei. Mineralisch. Quitte. Kräuter.	51,5
silvaner bullenheimer paradies . L. Schmidt, Franken. Animierend. Einnehmend. Zarter Schmelz.	41,5
jhb silvaner 2018 . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Fett. Stachelbeer. Vielschichtig.	41,5
riesling eisquell . Battenfeld Spanier, Rheinhessen. Mineralisch. Klar. Fruchtig.	36,5
riesling s . Matthias Rippstein, Franken. Anders, als man denkt. Wenig Säure. Cremiger Abgang.	37,5
riesling bullenheimer paradies . L. Schmidt, Franken. Strukturiert. Dicht. Out of the box.	41,5
scheurebe . Kopp, Baden-Baden. Exotische Früchte. Litschi. Unkompliziert.	36,5
grüner veltliner fass 4 . Bernhard Ott, Niederösterreich. Saftig-fein. Gelber Apfel. Kräuter.	58,5
cillenza . Schola Sarenti, Apulien. Barrique. Brioche. Komplex. Langanhaltend.	38,5
vermentino . Fattoria di Magliano, Toskana. Steinobst. Mineralisch. Elegant.	34,5
chardonnay . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Leichtes Holz. Brioche. Nussig.	38,5
sauvignon blanc kalk&kreide . Tement, Südsteiermark. Klar. Reife Birne. Holunder. Salzzitrone.	40,0

rot

	0,75l
valpolicella . Corte Figaretto, Veneto. Konzentriert. Kräftig. Vielschichtig. Trocken-würzig.	34,5
anna . Matthias Rippstein, Franken. Cuvee seiner besten Domina und Merlot aus 2018.	39,5
grande gioia . Principi Sani, Venetien. Primitivo Riserva. Außergewöhnlich. Trockenobst. Würzig.	39,5
patfalu . Schaller vom See, Burgenland. Nougat. Sinnlich. Schokolade.	41,5
poggio bestiale . Fattoria di Magliano, Toskana. Rubinrot. Granatapfel. Würzig.	64,5

unsere speisekarte

zum start

- butter und oliven** . Zweierlei aromatisierte Butter (wechselt).
Mediterran eingelegter Olivenmix. Sauerteigbrot. Ab 2 Personen. 4,5 p.P.
- glas oliven** . Mediterran eingelegter Olivenmix. 5,5

in klein

Empfehlung ohne Querbeet-Menü: 3 Gerichte p.P.
In der Regel servieren wir die „in klein“-Gerichte sobald fertig.
Solltet ihr alles auf einmal wünschen, gebt uns bitte Bescheid!

Falafel dazu?
1,5/Stk

- hummus** . Fränkische, geröstete Bio-Kichererbsen. Petersilie. ♡ 6,5
- labneh** . Arabische Joghurtcreme. Romesco. Salzmandel. Kresse. 6,5
- stracciatella** . Burrata. Radicchio-Trauben-Ragù. Walnuss. 9,5
- blumenkohl** . Geröstet. Grüne Tahin. Granatapfel. Mandeldukkah. ♡ 8,5
- mandelpilze** . Geschmort mit Thymianbutter. Selleriecreme. Haselnuss. 8,5
- tatar** . Rinderhüfte. Senfmayo. Brot-Cracker. Gepickelte Zwiebel. ♡ 10,5
- arancini** . Risotto-„Bällchen“, knusprig gebacken. Taleggio. Kürbiscreme. 8,5
- bunte möhren** . In Harissa geschmort. Kohlrabicreme. Gremolata. 8,5
- fries** . Hausgemacht. Triple Cooked. Trüffelmayo. Parmesan. ♡ 8,5
- tortelloni** . Mit wechselnder Füllung. Kürbiscreme. Mandeldukkah. 9,5
- scampi** . Gegrillt. Zitronen-Chilli-Aioli. Petersilie. 12,5
- kabeljau** . Filet-Würfel. Pilzragout. Kräuter crunch. Rote Kresse. 10,5
- hähnchenspiess** . Pollo Fino. Joghurt-Safran-Marinade. Salsa Romesco. 9,5
- rippchen** . Babyback Ribs. Iberico. Coffee-BBQ. Schwarzer Sesam. ♡ 10,5
- spezzatino** . Rind, in Tomate geschmort. Getrüffeltes Blumenkohlragù. 9,5

herzstück Querbeet

Euer Tisch voller
herzstück-Kreationen.
Querbeet rund ums Mittelmeer.

Ihr könnt euch nicht entscheiden
und wollt immer
möglichst viel probieren?



Probiert unser Shared Food Menü!
Mehrere Gänge, alles zum Teilen.

Immer inklusive:
• Butter und Oliven
• kleines Dessert für jede*n

6

Weitere 6 Gerichte
sucht ihr euch zusammen
aus der „in klein“-Karte aus.

Wir passen die Mengen an
die Personenanzahl an und
servieren alles nach und
nach zum Teilen.

32€ / Person

Dienstags 29€ / Person

Donnerstags: Campari Spritz
oder gleichwertiger Aperitif zum
halben Preis dazu!

Champagne please

Glas (0,1l) Champagner
Lallier R20 zum Querbeet
nur 10€.

LALLIER
CHAMPAGNE
Aÿ - FRANCE

 **neu: sunday roast** Ab November. Ausgewählte Sonntage. Abends.
Gemütliches „Festessen“ im Family-Style mit immer anderen, besonderen Highlights.
Mehr Infos beim Service oder online!

in gross

Vollständige Gerichte, nicht ins Querbeet inkludierbar.

- brokkoli bratlinge** . Hirse. Farro. Wurzelgemüse. Zitronenaioli. 18,5
- spaghetti chitarra** . Gelbe Tomaten. Stracciatella. Mazzancolle-Garnelen oder Mandelpilze. 22,5
- lachs** . Label Rouge. Auf Risotto: Kürbis. Radicchio. Walnuss. Rucola. 25,5
- hanging tender** . ♡ Onglet. Triple Cooked Fries. Chimichurri. Zitronenaioli. Gemüse. 29,5



Alle Preise in Euro.

 Signature Dish

 schon vegan

 vegan möglich

Für Allergene & Zusatzstoffe QR Code scannen oder unseren Service fragen! Scan or ask our staff for the english menu.





Deine Feier bei uns

Ob Firmen-/Weihnachtsfeier, Hochzeit, Geburtstag, Babyshower oder was Ihr sonst feiern möchtet:

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

Jetzt auch optional mit Spielecke für Kinder

events@herzstueck-erlangen.de

Business - Packages

eins

Querbeet Sharing
Menü klein
+
Wasserpauschale

37€/Person

(bis 16 Personen)

zwei

Querbeet Sharing
Menü groß
+
Welcome Drink
+
Wasserpauschale

50€/Person

Optional

- Zahlung bequem auf Rechnung, ausgewiesene MwSt. / Trinkgeld
- Geschlossene Gesellschaft möglich
- Dekoration (CI konform)
- Weinservice, Live Musik & mehr
- Individuelle Menügestaltung

Schreibt uns für Euer persönliches Angebot!

Anfragen und Details: events@herzstueck-erlangen.de



Alle Preise in Euro.

Für Allergene & Zusatzstoffe QR Code scannen! Scan or ask our staff for the english menu.

