



herzstück  
restaurant . weinbar

*online*  
abendkarte.

Mo - Do ab 18:00

Fr & Sa ab 17:30

## durstig

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

## getränke

### gebraut

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

## spritzig

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

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

## heiss

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

Mit Hafermilch: + 0,00

## kurz

Fragt uns gern  
nach weiteren  
Empfehlungen  
& Whiskey.

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



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

## schaumig

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

## weiss

	0,15l	0,75l
<b>herzstück cuvée</b> . Matthias Rippstein, Franken. Traditionell kreiert. Dynamisch im Glas.	7,5	29,5
<b>47er rotgipfler</b> . Schwertführer, Thermenregion. Mandel. Balanciert. Meditativ.	8,5	31,5
<b>jhb silvaner</b> . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Dicht. Langanhaltend. Würzig.	8,5	31,5
<b>grauburgunder</b> . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Rassig. Kräuter. Finesse.	7,5	29,5
<b>sauvignon blanc</b> . Hofgut Gönningheim, Pfalz. Saftig. Würzig. Typisch.	7,5	29,5
<b>kapellchen riesling</b> . Knipser, Pfalz. Typisch. Rassig. Fruchtig.	7,5	29,5
<b>lugana</b> . Co de Fer, Venetien. 100% reinsortig. Zitrusfrucht. Jasmin.	7,5	29,5
<b>scheurebe</b> . Lukas Schmidt, Franken. Duftig. Sommerlich. Terrassenwein.	7,5	29,5
♠ <b>sneak zero</b> . Lukas Schmidt, Franken. Entalkoholisiert. Fruchtig. Trocken. Zitrus.	7,5	29,5

## rosé

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

## rot

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

## schaumig

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

## weiss

	0,75l
<b>herzstück cuvée S</b> . Matthias Rippstein, Franken. Cremig. Vollmundig. Erfrischende Reben.	31,5
<b>silvaner freiraum</b> . Daniel Sauer, Franken. Neuinterpretation der jungen Generation.	38,5
<b>silvaner ab ovo</b> . Sauer, Franken. Aus dem Betonei. Mineralisch. Quitte. Kräuter.	51,5
<b>silvaner bullenheimer paradies</b> . L. Schmidt, Franken. Animierend. Einnehmend. Zarter Schmelz.	41,5
<b>jhb silvaner 2018</b> . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Fett. Stachelbeer. Vielschichtig.	41,5
<b>riesling eisquell</b> . Battenfeld Spanier, Rheinhessen. Mineralisch. Klar. Fruchtig.	36,5
<b>riesling s</b> . Matthias Rippstein, Franken. Anders, als man denkt. Wenig Säure. Cremiger Abgang.	37,5
<b>riesling bullenheimer paradies</b> . L. Schmidt, Franken. Strukturiert. Dicht. Out of the box.	41,5
<b>scheurebe</b> . Kopp, Baden-Baden. Exotische Früchte. Litschi. Unkompliziert.	36,5
<b>grüner veltliner fass 4</b> . Bernhard Ott, Niederösterreich. Saftig-fein. Gelber Apfel. Kräuter.	58,5
<b>cillenza</b> . Schola Sarmanti, Apulien. Barrique. Brioche. Komplex. Langanhaltend.	38,5
<b>vermentino</b> . Fattoria di Magliano, Toskana. Steinobst. Mineralisch. Elegant.	34,5
<b>chardonnay</b> . Weingut Hugo Brennfleck, Franken. Leichtes Holz. Brioche. Nussig.	38,5
<b>sauvignon blanc kalk&amp;kreide</b> . Tement, Südsteiermark. Klar. Reife Birne. Holunder. Salzzitrone.	40,0

## rot

	0,75l
<b>valpolicella</b> . Corte Figaretto, Veneto. Konzentriert. Kräftig. Vielschichtig. Trocken-würzig.	34,5
<b>anna</b> . Matthias Rippstein, Franken. Cuvee seiner besten Domina und Merlot aus 2018.	39,5
<b>grande gioia</b> . Principi Sani, Venetien. Primitivo Riserva. Außergewöhnlich. Trockenobst. Würzig.	39,5
<b>patfalu</b> . Schaller vom See, Burgenland. Nougat. Sinnlich. Schokolade.	41,5
<b>poggio bestiale</b> . 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. Dunkle Tomate. Taleggio. Parmesan. 8,5
- bunte möhren** . In Harissa geschmort. Kohlrabicreme. Gremolata. 8,5
- fries** . Hausgemacht. Triple Cooked. Trüffelmayo. Parmesan. ♥ 8,5
- tortelloni** . Sauce Blanc. Mandelpilze. Kräuterbutter. Mandelcrunch. 9,5
- artischocke** . Gegrillt. Parmesan. Granatapfel. Zitronen-Kapernaioli. 10,5
- kabeljau** . Filet-Würfel. Pilzragout. Kräutercrunch. 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!

 **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 skandi** .  
Brokkoli. Kapern. Dill. Milder Ziegenfrischkäse. Mandelcrunch. / + Lachs 18,5 / 22,5
- lachs** .  
Label Rouge. Auf Risotto: Kürbis. Radicchio. Walnuss. Rucola. 25,5
- hanging tender** . ♥  
Onglet. Triple Cooked Fries. Chimichurri. Zitronenaioli. Gemüse. 29,5


## Champagne please

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


**LALLIER**  
CHAMPAGNE  
Aÿ - FRANCE



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](mailto: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](mailto:events@herzstueck-erlangen.de)



Alle Preise in Euro.

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

