

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 & Bulldog Gin.	8,50
gin tonic . Bulldog Gin. TH Tonic Water.	9,50
 rhabarber spritz . Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	6,80
 floreale tonic . Martini Floreale <0,5%. 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
47er rotgipfler . Schwertführer, Thermenregion. Mandel. Balanciert. Meditativ.	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 Gönningheim, 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
grande gioia . Principi Sani, Venetien. Primitivo Riserva. Außergewöhnlich. Trockenobst. Würzig.	10,5	39,5
cannonao . Argiolas, Sardinien. Schwarzer Pfeffer. Brombeere. Feinwürzig. Trocken.	7,5	29,5
antieri rosso . Schola Sarmanti, 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 Sarmanti, 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
herzstück cuvée S . Matthias Rippstein, Franken. Cremig. Vollmundig. Erfrischende Reben.	31,5
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 Sarmanti, 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
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. MWZ 5,5 p.P.
- glas oliven** . Mediterran eingelegter Olivenmix. 5,5

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**

Weitere **6** Gerichte
sucht ihr euch zusammen
aus der Karte aus.

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

34,5 / Person
Dienstags 29,5 / Person

veganes Querbeet 28,5
(5 Gerichte
plus reichlich Falafel!)

speisen

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

Falafel dazu?
1,5/Stk

- hummus** Fränkische, geröstete Bio-Kichererbsen. Petersilie. SES 6,5
- labneh** Arabische Joghurtcreme. Chili Crunch. Schwarzer Sesam. M, SES 7,5
- bärlauchcreme** Aufgeschlagene Ricotta. Kerne-Cracker. M 7,5
- blumenkohl** Geröstet. Grüne Tahin. Granatapfel. Mandeldukkah. SES, MAN 8,5
- möhren** Honig. Harissa. Sonnenblumenkerne. 8,5
- burrata** Grüner Spargel. Meersalzflocken. Kandierte Tomate M 10,5
- arancini** Getr. Tomate. Bärlauchpesto. Spargel. Parmesancreme. M, WZ 9,5
- roastbeef** Wildkräutersalat. Granatapfel. SUL, SEN 10,5
- fries** Hausgemacht. Triple Cooked. Trüffelmayo. Parmesan. M 9,5
- gebeizte forelle** Dill. Sour Cream. Tomatenessig. F, M, SUL 10,5
- escalivada** Aubergine. Paprika. Fenchel. Chili. Kräuter. 9,5
- gnocchi giganti** Taleggio - Creme. Grüner Spargel. Rote Bete. SEL, WZ, EI 9,5
- tortelloni** Füllung variiert. Tomate-Wildschwein-Ragù. Pecorino. SEL, WZ, M, EI 10,5
- garnelenspieß** Mittelmeer-Wildfang. Schwarze Aioli. Chili-Crunch. W 10,5
- lachs** Label Rouge. Mediterranes Gemüse. Rosmarin. F SEL 10,5
- rippchen** Babyback Ribs. Pistaziencrunch. Geröstete Traube. PI, SEL, SES, SO, WZ 10,5
- pollo fino** Joghurt-Safran. Panko. Tomaten-Paprikacreme. Minze. WZ, M, EI 9,5

- schon vegan
- vegan möglich
- enthält Gluten
(Glutenfreies Brot auf Anfrage)

Achtung

Beim Querbeet - Menü geht es um's gemütliche Genießen und Durchprobieren. Gebt uns bitte Bescheid, falls ihr es etwas eiliger habt!

kombis

Teilen ist nicht so euer Ding und ihr möchtet eher etwas mit „Hauptspeisen-Charakter“ ohne viel Nachzudenken? Dann sind unsere wechselnden Kombis perfekt!

- vegan** . Hummus. Escalivada. Falafel. Möhren. 21,5
- fleisch liebhaber** Roastbeef. Pollo Fino. Fries. 25,5
- chef's choice** Täglich wechselnde Variation. Fragt nach! 23,5

Champagne please

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

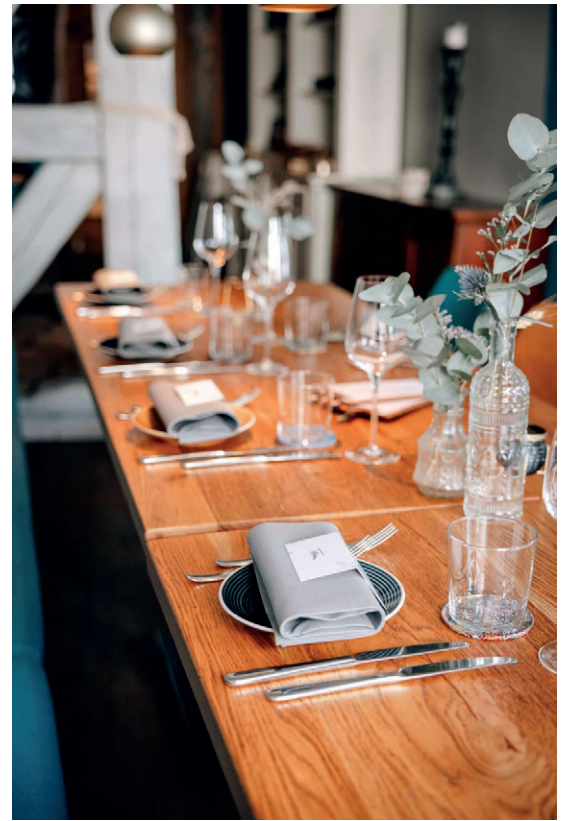
LALLIER
CHAMPAGNE
AY - FRANCE

Alle Preise in Euro.

Signature Dish

Für Allergene & Zusatzstoffe siehe letzte Seite oder einfach 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.



allergene & zusätze



Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen, für Euch 100%ig nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche. Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte spricht unseren Service darauf an, wir haben auch glutenfreies Brot da (braucht ca 20 Minuten), wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen nie zu 100% ausschließen.

ZUSATZSTOFFE:

- 1: MIT FARBSTOFFEN.
- 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN.
- 3: KOFFEINHALTIG.
- 4: CHININHALTIG.
- 5: PHENYLALANINQUELLE.
- 6: TAURINHALTIG
- 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL.
- 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN.
- 9: GESCHWEFELT.
- 10: GEWACHST.
- 11: GGF. ABFÜHREND.
- 12: PHOSPHATE
- 13: GENTECHNISCH VERÄNDERT
- 14: ENTHÄLT SOJAÖL AUS GENTECHNISCH VERÄNDERTEN SOJABOHNEN HERGESTELLT

ALLERGENE:

GLUTENHALTIGES GETREIDE:

WZ: WEIZEN. GE: GERSTE. RO: ROGGEN. HF: HAFER

K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE
F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE .
W: WEICHTIERE
SEL: SELLERIE.
M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE.

SCHALENFRÜCHTE: MAN: MANDELN. HS: HASELNÜSSE. C: CASHEWNÜSSE
WA: WALNÜSSE. PI: PISTAZIEN. PA: PARANÜSSE MAC: MACADAMIANÜSSE
PE. PEKANNÜSSE

EI: EIER / EIERERZEUGNISSE.
ER: ERDNÜSSE / ERDNUSSERZEUGNISSE.
L: LUPINEN.
SO: SOJABOHNEN.
SUL: SULFITE.
SEN: SENF.
SES: SESAMSAMEN .

WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM ! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN JEDLICHER ART UNBEDINGT FRÜHZEITIG BESCHIED.