



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 & Bulldog Gin.	8,50
<b>gin tonic</b> . Bulldog Gin. TH Tonic Water.	9,50
 <b>rhabarber spritz</b> . Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	6,80
 <b>floreale tonic</b> . Martini Floreale <0,5%. 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>negroni</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>grande gioia</b> . Principi Sani, Venetien. Primitivo Riserva. Außergewöhnlich. Trockenobst. Würzig.	10,5	39,5
<b>cannonao</b> . Argiolas, Sardinien. Schwarzer Pfeffer. Brombeere. Feinwürzig. Trocken.	7,5	29,5
<b>antieri rosso</b> . Schola Sarmanti, 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>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. 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](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.



# 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.