



herzstück
restaurant . weinbar

online
karte.

Mo - Do ab 18:00
Fr & Sa ab 17:30

- 1 - Aperitif
- 2 - Weisswein & Rosé
- 3 - Rotwein & Schaumwein
- 4 - AFG, Café, Digestif
- 5 - Abendkarte
- 6 - Querbeet Karte
- 7 - Allergene & Zusatzstoffe

apéro & highball.

spritz

aperol spritz ^{1 SUL 4} 7,50
Aperol. Secco. Soda. Orange.

campari spritz ^{1 SUL} 7,50
Campari. Secco. Soda. Zitrone.

padova spritz ^{1 SUL} 7,50
Campari. Aperol. Secco. Soda. Olive.

sarti spritz ^{1 SUL} 7,50
Sarti Blutorangen Likör. Secco. Soda. Orange.

sarti lemon spritz ^{1 SUL 4} 7,50
Sarti Blutorangen Likör. Bitter Lemon. Grapefruit.

rhabarber rosé ^{SUL} 7,50
Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.

schiffstrassenschorle ^{1 SUL 4} 8,50
Campari. Cinzano Rosso. Tonic. Soda .

basil highball 9,50
Bombay Premier Cru Gin.
Ingwer - Basilikum - Limonade. Basilikum.

wermut tonic ^{SUL 4}
1757 Cinzano Premium. Thomas Henry Tonic. 8,50
Belsazar Rose. Thomas Henry Tonic. 7,50
Noilly Prat Amber. Thomas Henry Tonic. 9,50

gin tonic ⁴
Bombay Premier Cru Gin . Thomas Henry Tonic. 9,50
Peter in Florence Gin . TH Tonic. 10,50
Navis Adria Gin. TH Tonic. 12,50

Havana Bar Tribute

Unsere kleine Cocktaillkarte. Online unter „Cocktails“ oder bei unserem Service.

alkoholfrei.

crodino ¹ 6,50
Crodino alkoholfreier Aperitif. Orange. Soda.

crodino amalfi ^{1 4} 6,50
Crodino. Bitter Lemon. Orange. Grapefruit.

rhabarber spritz (alkoholfrei) ^{SUL} 6,80
Secco alkoholfrei, Rhabarbersaft, Minze.

floreale tonic 6,80
Martini Floreale 0%. TH Tonic Water. Gurke.

PS: wir haben auch alkoholfreien Weißwein und Secco, siehe nächste Seiten!

Montags alle Spritz & Rose Frizzante 6,00

*und natürlich alle alkoholfreien Aperitifs.

aperitif

weisswein.

herzstück cuvée

Weingut Matthias Rippstein, Sand am Main.
Traditionell kreiert - jung und dynamisch im Glas.
0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

müller thurgau „frank & frei“

Weingut Huller, Homburg am Main. Franken.
Modern, knackig, easy.
0,1: 4,00 0,2: 7,50 0,75: 28,00

silvaner

VDP Weingut Rainer Sauer, Escherndorf.
Fruchtbetont, frisch, lebendig.
0,1: 4,00 0,2: 7,50 0,75: 28,00

grauburgunder

Weingut Brennfleck, Sulzfeld am Main. Franken.
Mandelig, Cremig, würzig.
0,1: 4,00 0,2: 7,50 0,75: 28,00

sauvignon blanc

Hofgut Gönheim. Gönheim, Pfalz.
Saftig, würzig, typisch.
0,1: 4,00 0,2: 7,50 0,75: 28,00

riesling eisquell

VDP Weingut Battenfeld Spanier. Rheinhessen.
Mineralisch, klar, fruchtig.
0,1: 5,00 0,2: 9,50 0,75: 35,50

lugana

Weingut Co de Fer, Gardasee, Italien.
100% reinsortig. Zitrusfrucht, Jasmin.
0,1: 4,00 0,2: 7,50 0,75: 28,00

ambace

Weingut Schola Sarmanti. Nardò, Apulien. Italien.
Chardonnay & Fiano. Überraschend. Fruchtig. Voll.
0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

weingärten

Aubelle Naturelle. Südsteiermark, Österreich.
Naturwein: unfiltriert, herb, fruchtig-außergewöhnlich.
0,1: 5,50 0,2: 10,50 0,75: 39,50

12zero riesling alkoholfrei

Weingut Leitz. Rudesheim am Rhein.
Frisch. Trocken. Entalkoholisiert.
0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

roséwein.

rosé saignée Spätburgunder & Portugieser

VDP Weingut Rudolf May. Retzbach, Franken.
Fruchtig, frisch, leicht.
0,1: 5,00 0,2: 9,50 0,75: 35,50

antieri rosé

Weingut Schola Sarmanti. Nardò, Apulien. Italien.
Susumaniello. Herb. Feine Beere. Elegant trocken.
0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

rotwein.

domina

Weingut Rippstein. Sand am Main. Franken.
Fränkische Antwort auf Rotweine aus dem Süden.

0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

nerio

Weingut Schola Sarmenti. Nardò, Apulien. Italien.
Kräftig, trocken, mit viel Charakter.

0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

i mori

Weingut Ippolito. Cirò, Calabrien. Italien.
Gaglioppo. Cabernet Sauvignon.
Schwarze Frucht. Vanille. Balsamico. Barrigue.

0,1: 4,00 0,2: 7,50 0,75: 28,00

cannonao

Weingut Argiolas, Sardinien. Italien.
Schwarzer Pfeffer. Brombeere. Feinwürzig. Trocken.

0,1: 4,00 0,2: 7,50 0,75: 28,00

valpolicella

Weingut Corte Figaretto. Valpolicella. Veneto DOC.
Konzentriert. Kräftig. Vielschichtig & Trocken.
Reife rote Früchte. Würzig.

0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

ottolune

Weingut Conti Zecca. Apulien, Italien.
Echter Primitivo. Rund. Schwarze
Kirschen. Italien Pur.

0,1: 5,00 0,2: 9,50 0,75: 35,50

antieri rosso

Weingut Schola Sarmenti. Nardò, Apulien. Italien.
Kräftig. Sehr trocken. Dunkle Beere.

0,1: 5,00 0,2: 9,50 0,75: 35,50

schaumwein.

silvaner secco

Weingut Matthias Rippstein.
Sand am Main, Franken. Trinkig, fein.

0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

l2zero secco **alkoholfrei**

Weingut Leitz. Rudesheim am Rhein.
Riesling, entalkoholisiert. Feine Perlage. Frisch.

0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

rose frizzante

Colli Vicentini. Venetien, Italien.
Maracuja. Papaya. Filigran.

0,1: 4,50 0,2: 8,50 0,75: 31,50

Für Beratung, Begleitung und weitere
Flaschenweine fragt unseren Service oder
schaut in unsere Flaschenwein-Karte!

Alle Weine enthalten Sulfite.

getränk.

grüner hell/radler <small>GE 2</small> 0,4l	4,50	tafelwasser (spritzig/still) 0,25l/0,5l	2,50/3,80
tucher weizen 0,5l <small>wz</small>	4,80	selters 0,75l (medium/still)	6,50
tucher weizen alk.frei	4,80	softdrinks 0,3l <small>1,2,3/+5</small>	3,80
zirndorfer kellerbier <small>GE</small> 0,5l	4,80	• Spezi • Sprite • Cola/Cola light	
local IPA - orca bräu <small>GE</small> 0,33l	5,50	saftschorle 0,3l/0,5l	3,50/5,20
Lokal (Nürnberg). Obergärig. Ungefiltert. Unsere Empfehlung!		• Rhabarber • Holunderblüte • Apfel • Johannisbeere • Orange • Birne	
clausthaler alk.frei <small>GE</small> 0,5l	4,80	hausgemachte limo	5,80
		• Holunder Minze. • Ingwer Gurke. • Waldbeer Thymian. • Rhabarber Rosmarin.	

café.

Kaffee: Bio-Bohnen, „Herzstück“-Edition von der Rösttrommel.
Fast alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei, auf Eis oder mit Voelkel
Bio-Hafermilch erhältlich. Ohne Aufpreis.

espresso <small>3</small>	2,20	tee	3,80
espresso doppio <small>3</small>	4,00	• Frische Minze • Chai Bengal Spice (koffeinfreier Gewürz-Chai)	
cafe crema <small>3</small>	3,20	ChariTea	3,80
cappuccino <small>3,M</small>	3,80	• Darjeeling ₃ • Ingwer Zitrone • Wild Berry • Clean Green ₃ • Red Rooibos	
latte macchiato <small>3,M</small>	3,80		
chai latte <small>3,M</small>	4,20		

digestif.

Alle 2cl. Für unsere Whiskey - Auswahl fragt gerne unseren Service.

cynar Halbbitterlikör aus Kräutern & Artischocke	2,80	averna Sizilianischer Kräuter-Bitterlikör	3,50
sambuca	3,50	grappa Bianco/Prosecco/Invecchiato	3,50
obstbrand Verschiedene Sorten, fragt gerne nach!	4,00	amaro montenegro	3,50

herzstück abendkarte



snacks.

zweierlei butter
Butter schaumig. Wechselnd aromatisiert.
Frisches Tessino-Schwarzbrot*. 7,50

oliven
Bunte Oliven aus dem gesamten
Mittelmeerraum. Mediterran eingelegt. 6,50

baba ghanoush
Aubergine. Tahin.
Granatapfel. Minze. 8,50

nuss-hummus
Kichererbse*. Gemischte Nüsse. Tahin.
Nuss-Crunch. Herzstück Gewürze. 8,50
*Bio-Kichererbse aus Sand am Main

vorspeise.

falafel
Fränkische Bio-Kichererbse. Tahin.
Baba Ghanoush. Ab 3 Stk. 2,5/Stk

blumenkohl
Geröstet. Tahin. Granatapfel.
Minze. Nussdukkah. 9,50

burrata
Frisée Salat. Blutorange.
Harissa. Kern-Dukkah. 10,50

chicoree salat
Wilder Chicorée. Granatapfel.
Walnuss. Feigendressing. 8,50

parmigiana
...di melanzane: Aubergine.
Parmesan. Tomate. Mozzarella. 9,50

pastrami
Auenlandbeef.Sauerteigbrot. Gurkenrelish.
Krautsalat. Kapern-Dill-Senfsauce. 11,50

hauptgang.

bunte möhren
Blumenkohlpüree. Harissa.
Koriander. Smoky Nuts. 14,50

rote bete gnocchi
Gewürzbutter. Gereifter Parmesan.
Balsamicobirne. 16,50

paccheri
Pasta.* Linsenragù. Tomate.
Petersilie. Pecorino.16,50
*Handgemacht. Pastificio Milanese, Bari.

skrei
Winter-Kabeljau. Auf Artischocken-
Verbenen-Risotto. 24,50

saibling
Regional*. Orzo. Zitrone.
Rotkohl. Porree. Kerne. 24,50
*Nachhaltige Fischzucht, Kirchensittenbach.

hanging tender
Onglet vom Rind. Artischockencreme.
Kandierte Tomaten. Bunte Möhren. 26,50

entenbrust
In Wermut geschmorter Fenchel.
Oliventapenade. Tomatenessenz. 24,50

Für eine passende Weinbegleitung
zu den Vor- und Hauptspeisen
fragt gern unseren Service!

Warme Küche bis 21:00.
Snacks/Dessert auch mal länger.

vegan

vegan möglich

herzstück[♥] Querbeet

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

Unser Aushängeschild: ein lockeres Shared Food - Menü.

Butter & Oliven zum Start sowie süßer Abschluss sind immer dabei.

Weitere 5 Gerichte sucht ihr euch gemeinsam aus den vier Kategorien aus.

Wir passen die Mengen an und servieren alles nach und nach in die Mitte!

29,50€/Person

amuse

butter & oliven

Zweierlei aromatisierte Butter & mediterrane Oliven & frisches Tessino - Brot

cremig

nuss hummus

Fränkische Bio-Kichererbse. Tahin.
Nuss Mix. herzstück - Gewürzmischung.

baba ghanoush

Aubergine. Tahin.
Granatapfel. Minze.

burrata

Frisée Salat. Blutorange.
Harissa. Kern-Dukkah.

verspielt

pastrami

Auenlandbeef.Sauerteigbrot. Gurkenrelish.
Krautsalat. Kapern-Dill-Senfsauce.

blumenkohl

Geröstet. Tahin. Granatapfel.
Minze. Nussdukkah.

falafel

Fränkische Bio-Kichererbse. Tahin.
Baba Ghanoush.

gemütlich

pick
5!

tortelloni linsenragù

Gefüllt mit Burrata und Nuss.
Dazu Tomaten-Linsenragù. Petersilie.

bunte möhren

Blumenkohlpüree. Harissa.
Koriander. Smoky Nuts.

parmigiana

di melanzane: Aubergine. Tomate.
Parmesan. Mozzarella.

rebellisch

saibling

Regional. Orzo. Zitrone.
Rotkohl. Porree. Kerne. +2,5€/Person

entenbrust

In Wermut geschmorter Fenchel.
Oliventapenade. Tomatenessenz. +2,5€/Person

hanging tender

Onglet vom Rind. Artischockencreme.
Kandierte Tomaten. Bunte Möhren. +3€/Person

süß

dessert des tages

Auswahl durch den Koch. Für jede*n eines.

Dienstag
Querbeet - Tag.

27€/Person

Unsere Partner.

• eine Auswahl:



Fisch- und Pilzvertrieb
Franken

aktuelles

herzstück 
Zuhause

Gutscheinshop

herzstück - Gutscheine bequem per Post
nach Hause bestellen.
Standardversand (unversichert)
bis 100€ kostenfrei!

www.herzstueck-zuhause.de



Allergene und Zusatzstoffe

Oliven: -

Butter: M, WZ (Schwarzbrot) - variiert, fragt nach!

Nuss-Hummus: SM, MN, HS, C, ER

Baba Ganoush: SM

Falafel: SM

Pastrami: SE, WZ, SO, SEL, SUL

Blumenkohl: SM, MN

Burrata: M, SM, SE

Parmigiana: M, WZ

Chicoree: SUL, WA, SE

Möhren: HS, MN, C, WA, ER

Paccheri Linsenragu: WZ, SEL, M

Hanging Tender: M, SM

Gnocchi: SUL, M, EI, WZ

Saibling: F, GE

Skrei: SEL, F

Ente: SUL

Bei starker Nuss- Allergie oder Zöliakie gebt uns bitte
auf jeden Fall so früh wie möglich (am besten direkt
bei Reservierung) Bescheid.

So können wir bestimmt eine Lösung finden!
Trotz größter Sorgfalt können wir Spuren oder
Kreuzkontamination leider nicht zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN. 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN. 3: KOFFEINHALTIG. 4: CHININHALTIG.
5: PHENYLALANINQUELLE. 6: TAURINHALTIG 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL. 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN. 9: GESCHWEFELT.
10: GEWACHT. 11: GGFS ABFÜHREND. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN. GE: GERSTE. RO: ROGGEN. HF: HAFER. K: KREBSTIERE / KREBSERZEUGNISSE
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE. F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE. ER: ERDNÜSSE / ERDNUSSEERZEUGNISSE.
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN. HS: HASELNÜSSE. C: CASHEWKERNE WA: WALNÜSSE. PI: PISTAZIEN. SEL: SELLERIE.
L: LUPINE. SO: SOJABOHNEN. SUL: SULFITE. M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE. W: WEICHTIERE. SE: SENF.
SM: SESAM. WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.