



herzstück
restaurant . weinbar

online
karte.

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

- 1 - Alkoholfrei • Limo
- 2 - Schaumwein
- 3 - Aperitif
- 4 - Weisswein offen
- 5 - Weisswein Flasche
- 6 - Rotwein • Rosé
- 7 - Cocktails • Café • Digestif
- 8 - Abendkarte
- 9 - Querbeet Karte
- 10 - Allergene • Zusatzstoffe

getränk.

grüner hell/radler GE 2 0,4l 4,50

tucher weizen 0,5l wz 4,80

tucher weizen alk.frei 4,80

zirndorfer kellerbier GE 0,5l 4,80

local IPA - orca bräu GE 0,33l 5,50
Lokal (Nürnberg). Obergärig. Ungefiltert.
Unsere Empfehlung, perfekt als „Aperitif“!

clausthaler alk.frei GE 0,5l 4,80

tafelwasser (spritzig/still) 0,25l/0,5l 2,50/3,80

selters 0,75l (medium/still) 6,50

softdrinks 0,3l 1,2,3/4+5 3,80
• Spezi • Sprite • Cola/Cola light

saftschorle 0,3l/0,5l 3,50/5,20
• Rhabarber • Holunderblüte • Apfel
• Johannisbeere • Orange • Birne

limonade.

holunder minze 5,50
Holundersirup. Zitrone. Soda. Minze.

ingwer gurke 5,50
Spicy Ginger. Zitrone. Frischer Ingwer. Gurke.

grapefruit hibiskus 5,50
Pink Grapefruit. Zitrone. Zucker. Hibiskusblüten.

waldbeer thymian 5,50
Waldbeersirup. Zitrone. Waldbeeren. Thymian. Soda.

rhabarber rosmarin 5,50
Rhabarbersaft. Zitrone. Soda. Rosmarin.

lavendel zitrone 5,50
Lavendelsirup. Lavendel. Zitronensaft. Soda.

alkoholfrei • limo

schaumwein.

silvaner secco

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

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

rosé frizzante

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

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

12zero secco alkoholfrei

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

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

12zero secco rosé alkoholfrei

Weingut Leitz. Rüdesheim am Rhein.
Merlot Cuvee, entalkoholisiert. Himbeere. Spritzig.

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

champagne lallier brut r.018

Weingut Maison Lallier. Ay, Frankreich.
Pinot Noir, Chardonnay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.

0,75: 75,00

36 rosé

Schola Sarmenti. Nardò, Apulien. Italien.
Flaschengärung. Negroamaro. Feinperlig.

0,75: 60,00

champagne lallier rosé

Weingut Maison Lallier. Ay, Frankreich.
Pinot Noir, Chardonnay. Zitrus. Wilde Beere.

0,75: 85,00

weißburgunder brut

Weingut Huller. Homburg am Main, Franken.
Flaschengärung. Herb. Fein. Zitrus.

0,75: 39,00

champagne lallier ouvrage

Weingut Maison Lallier. Ay, Frankreich.
Pinot Noir, Chardonnay. Akazie. Pfirsich. Brioche. Heu.

0,75: 140,00

ferrari trento DOC

Weingut Ferrari Trento. Trient, Italien.
Flaschengärung. Feine Perle. Reife Frucht.

0,75: 48,00

flasche

schaumwein

apéro & highball.

spritz

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

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

6€ in
Querbeet
Kombi!

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

apéro 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.



CAMPARI
SPRITZ
#BitterBeatsBoring

Montags & zum Querbeet

Campari Spritz · Rosé Frizzante
sowie alle weiteren Spritz und alkoholfreien Aperitifs

6,00

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

silvaner

VDP Weingut Rainer Sauer, Escherndorf.
Fruchtbetont, frisch, lebendig.

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

sauvignon blanc

Hofgut Gönnheim. Gönnheim, Pfalz.
Saftig, würzig, typisch.

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

lugana

Weingut Co de Fer, Gardasee, Italien.
100% reinsortig. Zitrusfrucht, Jasmin.

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

scheurebe

Weingut Lukas Schmidt. Franken.
Duftig. Sommerlich. Terrassenwein.

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

„frank & frei“ müller thurgau

Weingut Huller, Homburg am Main. Franken.
Modern, knackig, easy.

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

grauburgunder

Weingut Lentsch. Burgenland, Österreich.
Geschmeidig. Gehaltvoll. Gelbes Steinobst.

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

kapellchen riesling

Weingut Knipser. Pfalz, Deutschland.
Typisch. Rassig. Fruchtig.

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

„bunte kuh“ grüner veltliner

Weingut Zöhrer. Kremstal, Niederösterreich.
Schwungvoll. Klar. Langlebig.

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

l2zero riesling alkoholfrei

Weingut Leitz. Rudesheim am Rhein.
Frisch. Trocken. Entalkoholisiert.

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

Für Beratung, Begleitung und weitere
Flaschenweine fragt unseren Service !
Alle Weine enthalten Sulfite.

silvaner "freiraum"

Daniel Sauer. Volkach, Franken.
Neuinterpretation der jungen Generation.
0,75: 39,00

riesling S

Weingut Matthias Rippstein. Sand am Main, Franken.
Ganz anders, als man denkt. Wenig Säure. Cremiger Abgang.
0,75: 38,00

silvaner ab ovo

Weingut Familie Sauer. Volkach, Franken.
Aus dem Betonei. Mineralisch. Quitte. Kräuter.
0,75: 65,00

herzstück cuvée S

Weingut Matthias Rippstein. Sand am Main, Franken.
Cremig. Vollmundig. Erfrischende Reben.
0,75: 35,00

silvaner "bullenheimer paradies"

Weingut Lukas Schmidt, Franken.
Animierend. Einnehmend. Zarter Schmelz.
0,75: 42,00

grauburgunder erste lage

Weingut Rudolf May. Retzstadt, Franken.
Pfirsich. Apfel. Vanille. Kräuter.
0,75: 52,00

riesling "bullenheimer paradies"

Weingut Lukas Schmidt, Franken.
Strukturiert. Dicht. „Out of the box“
0,75: 42,00

riesling eisquell

VDP Weingut Battenfeld Spanier. Rheinhessen.
Mineralisch. Klar. Fruchtig.
0,75: 35,50

scheurebe

Weingut Kopp. Sinzheim, Baden-Baden.
Exotische Früchte. Litschi. Unkompliziert.
0,75: 37,00

47er rotgipfler

Weingut Schwertführer. Thermenregion, Österreich.
Mandel. Balanciert. Meditativ.
0,75: 35,00

grüner veltliner "fass 4"

Bioweingut Bernhard Ott. Niederösterreich.
Saftig-fein. Gelber Apfel. Limette. Wiesenkräuter.
0,75: 59,00

sauvignon blanc "kalk&kreide"

Weingut Tement. Südsteiermark, Österreich.
Klar. Reife Birne. Holunder. Salzzitrone.
0,75: 35,00

cillenza

Weingut Schola Sarmanti. Nardò, Apulien. Italien.
Barrique. Brioche. Komplex. Langanhaltend.
0,75: 39,00

vermentino

Fattoria di Magliano, Toskana. Italien.
Steinobst. Mineralisch. Elegant.
0,75: 32,00

friulano "indiginously"

Weingut Lenuzza, Friaul. Italien.
Betonei. Floral. Außergewöhnlich.
0,75: 60,00

fiano orange "cortices"

Weingut Schola Sarmanti. Nardò, Apulien. Italien.
Weiche Tannine. Apfel. Komplex.
0,75: 42,00

roséwein.

opra

Weingut Schola Sarmanti. Nardò, Apulien. Italien.
Fruchtig, frisch, leicht.

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

clarette

Weingut Knipser. Pfalz, Deutschland.
Balanciert. Sommerlich. Animierend.

0,1: 5,50 0,2: 9,50 0,75: 32,50

antieri rosé

Weingut Schola Sarmanti. Nardò, Apulien. Italien.
Herb. Feine Beere. Elegant trocken.

0,75: 35,50

rotwein.

i mori

Weingut Ippolito. Cirò, Calabrien. Italien.
Schwarze Frucht. Vanille. Balsamico. Barrique.

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

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

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

domina

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

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

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. Würzig.

0,75: 32,00

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

0,75: 35,50

anna

Weingut Matthias Rippstein. Sand am Main, Franken.
Cuvee seiner besten Domina und bestem Merlot aus 2018.

0,75: 40,00

Weingut Conti Zecca. Apulien, Italien.
Echter Primitivo. Rund. Schwarze Kirsche.

0,75: 35,50

poggio bestiale

Weingut Fattoria di Magliano. Toskana-Bordeaux.
Rubinrot. Granatapfel. Würzig.

0,75: 65,00

Weingut Schaller vom See. Burgenland, Österreich.
Nougat. Sinnlich. Schokolade.

0,75: 42,00

ciliegiolo

Weingut Antonio Camillo. Manciano, Toscana. Italien.
Frische Kirsche. Lebendiges Trinkgefühl.
Außergewöhnlich strukturiert und mineralisch.

0,75: 42,00

Principi Sani. Cazzano di Tramigna, Italien.
Primitivo Riserva.
Außergewöhnlich. Trockenobst. Würzig.

0,75: 40,00

cocktails.

holler minze fizz 8,50

Bombay Premier Cru Gin. Holunder.
Minze. Soda.

pop art 10,50

Bombay Premier Cru Gin. Mango.
Brombeere. Zitrone.

espresso martini 9,50

Grey Goose Vodka. Coffee Liquor. Espresso.

VSL 8,50

Grey Goose Vodka. Soda. Limette. Kaffir.

holi 10,50

Bombay Premier Cru Gin. Birne. Ingwer.
Himbeer. Zucker. Zitrone.

boulevardier 10,50

Wild Turkey 101 Whiskey. Roter Wermut.
Campari.

negroni 10,50

Bombay Grand Cru. Roter Wermut. Campari.

la malora 10,50

Montelobos Mezcal. Gurke. Limette. Zucker.

mezcal paloma 10,50

Montelobos Mezcal. Pink Grapefruit.
Limette. Meersalz.

tommys margarita 9,50

Patròn Tequila. Zitronensaft. Agave. Salzrand.

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 ³ 2,20

espresso doppio ³ 4,00

cafe crema ³ 3,20

cappuccino ^{3,M} 3,80

latte macchiato ^{3,M} 3,80

chai latte ^{3,M} 4,20

tee 3,80

- Frische Minze
- Chai Bengal Spice (koffeinfreier Gewürz-Chai)

ChariTea ³ 3,80

- Darjeeling ³
- Ingwer Zitrone
- Wild Berry
- Clean Green ³
- Red Rooibos

digestif.

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

grand marnier 5,00

Louis Alexandre. 80% Cognac.

cognac 5,50

Biscuit & Dubouché VSOP

obstbrand 4,00

Verschiedene Sorten, fragt nach!

averna 3,50

Sizilianischer Kräuter-Bitterlikör

grappa 3,50

Bianco/Prosecco

amaro montenegro 3,50

Halbbitter aus Bologna

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.
Cacik. Ab 3 Stk. 2,5/Stk

blumenkohl

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

burrata

Cremige Mozzarella. Kerne.
Erbsencreme. 10,50

mangold salat

Bunter Mangold. Bunte Möhren.
Zitronen-Senf-Vinaigrette. Kerne. 7,50

gurkensalat

Südtaliesische Gurke.
Joghurt. Dill. Zitrone. 7,50

frisella

„Gewaschenes“ Brot aus Apulien.
Getr. Tomate. Kapern. Petersilie. Olive. 5,50/Stk

hauptgang.

bunte möhren

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

pfifferling risotto

Bunter Spargel. Tomaten.
Pfifferlinge. Kresse. Parmesan. 16,50

conchiglie

Pasta.* Grüner Spargel. Basilikum.
Tomate. Kresse. 16,50
*Handgemacht. Pastificio Milanese, Bari.

polpo

Oktopustentakel. Mediterranes Gemüse.
Kichererbse*. Zitrone. 26,50
*Fränkische Bio-Kichererbse.

saibling

Regional*. Farro. Zitrone. Paprika.
Frühlingszwiebel. Kerne. 24,50
*Kleine, nachhaltige Fischzucht, Kirchensittenbach.

hanging tender

Onglet vom Rind. Erbsencreme. Kandierte
Tomaten. Gepickelte Ringelbete. 29,50

spaghetti chitarra

Pasta. Sobrasada: Mallorquinische Salami vom
Iberico Schwein. Burrata. Friggitelli. 17,50

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

Cremige Mozzarella. Kerne.
Erbsencreme. Kandierte Tomaten.

verspielt

frisella

„Gewaschenes“ Brot aus Apulien.
Getr. Tomate. Kapern. Olive.

blumenkohl

Geröstet. Tahin. Granatapfel.
Minze. Nussdukkah.

falafel

Fränkische Bio-Kichererbse.
Tahin. Cacik.

gemütlich

pick
5!

tortelloni verdi

Gefüllt mit Burrata und Mandel. Grüner
Spargel. Tomate. Basilikum.

bunte möhren

Blumenkohlpüree. Harissa.
Koriander. Smoky Nuts.

tortelloni sobrasada

Gefüllt mit Burrata und Basilikum.
Sobrasada. Friggitelli.

rebellisch

saibling

Regional. Farro. Zitrone. Paprika.
Frühlingszwiebel. Kerne. +2,5€/Person

polpo

Oktopustentakel. Mediterranes Gemüse.
Kichererbse. Zitrone. +2,5€/Person

hanging tender

Onglet vom Rind. Erbsencreme. Kandierte
Tomaten. Gepickelte Ringelbete. +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, M

Frisella: WZ

Blumenkohl: SM, MN

Burrata: M, SM

Parmigiana: M, WZ

Möhren Mangoldsalat: SUL, SE, SM

Möhren: HS, MN, C, WA, ER

Conchiglie: WZ, MN

Hanging Tender: M, S, SUL

Risotto: SEL, M

Saibling: F, GE

Polpo: W, SEL, SE, SM

Spaghetti Chitarra: WZ, M, EI

Tortelloni Querbeet: WZ, SM, MN (M)

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: ANTI-OXIDATIONSMITTEL. 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN. 9: GESCHWEFELT.
10: GEWACHST. 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.