



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

grüner hell . 0,4l . 4,50
clauthaler alkoholfrei . 0,5l . 4,80
orca bräu IPA . 0,33l . 5,50
zirndorfer kellerbier . 0,5l . 4,80
tucher weizen . 0,5l . 4,80
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 & Gin.	8,50
gin tonic . Bombay Premier Cru. / Peter in Florence.	9,50/10,50
 rhabarber spritz . Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	6,80
 floreale tonic . Martini Floreale 0%. TH Tonic Water. Gurke.	6,80
 crodino . Crodino 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 . Bombay Premier Cru Gin. Holunder. Minze. Soda.	8,50
pop art . Bombay Premier Cru Gin. Mango. Brombeere. Zitrone.	10,50
espresso martini . Grey Goose Vodka. Coffee Liquor. Espresso.	9,50
holi . Bombay Premier Cru Gin. Birne. Ingwer. Himbeer. Zucker. Zitrone.	10,50
boulevardier . Wild Turkey 101 Whiskey. Roter Wermut. Campari.	10,50
negroni . Bombay Grand Cru. 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 Oatly Barista: + 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
♣ 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.	8,0	31,5
herzstück cuvée S . Matthias Rippstein, Franken. Cremig. Vollmundig. Erfrischende Reben.	9,0	35,5
frank&frei müller thurgau . Huller, Franken. Modern. Knackig. Easy.	8,0	31,5
silvaner . Rainer Sauer, Franken. Fruchtbetont. Frisch . Lebendig.	7,5	29,5
weißburgunder kabinett . Matthias Rippstein, Franken. Elegant. Voll. Gelbfruchtig.	8,0	31,5
sauvignon blanc . Hofgut Gönningheim, Pfalz. Saftig. Würzig. Typisch.	8,0	31,5
kapellchen riesling . Knipser, Pfalz. Typisch. Rassig. Fruchtig.	8,0	31,5
lugana . Co de Fer, Venetien. 100% reinsortig. Zitrusfrucht. Jasmin.	7,5	29,5
scheurebe . Lukas Schmidt, Franken. Duftig. Sommerlich. Terrassenwein.	7,5	29,5
♣ l2zero riesling alkoholfrei . Leitz, Rheinland. Entalkoholisiert. Frisch. Trocken.	7,5	29,5

rosé

	0,15l	0,75l
clarette . Knipser, Pfalz. Balanciert. Sommerlich. Animierend.	8,5	33,5
antieri rosé . Schola Sarmenti, Apulien. Herb. Feine Beere. Elegant trocken.	8,0	31,5

rot

	0,15l	0,75l
i mori . Ippolito, Calabrien. Schwarze Frucht. Vanille. Balsamico. Barrique.	8,0	31,5
domina . Rippstein, Franken. Fränkische Antwort auf Rotweine aus dem Süden.	7,5	29,5
otto lune . Conti Zecca, Apulien. Echter Primitivo. Rund. Schwarze Kirsche.	9,0	35,5
cannonao . Argiolas, Sardinien. Schwarzer Pfeffer. Brombeere. Feinwürzig. Trocken.	7,5	29,5
antieri rosso . Schola Sarmenti, Apulien. Kräftig. Sehr trocken. Dunkle Beere.	8,5	33,5

schaumig

	0,75l
ferrari trento . Ferrari Trento, Friaul. Flaschengärung. Feine Perle. Reife Frucht.	47,5
36 rosé . Schola Sarmenti, Apulien. Flaschengärung. Negroamaro. Feinperlig.	59,5
champagner lallier brut r.018 . 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
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
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 Sarmenti, Apulien. Barrique. Brioche. Komplex. Langanhaltend.	38,5
vermentino . Fattoria di Magliano, Toskana. Steinobst. Mineralisch. Elegant.	34,5
alma blanc de noir . Huller, Franken. Trocken. Spätburgunder. Aprikose. Barrique.	38,5

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
grande gioia . Principi Sani, Venetien. Primitivo Riserva. Außergewöhnlich. Trockenobst. Würzig.	39,5
ciliegiolo . Antonio Camillo, Toscana. Frische Kirsche. Lebendiges Trinkgefühl. Strukturiert. Mineralisch.	41,5
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. 5,5 p.P.

in klein

Empfehlung ohne Querbeet-Menü: 3 Gerichte p.P.

Falafel dazu?
1,5/Stk

hummus . Fränkische, geröstete Bio-Kichererbsen. Tahini. ♡	5,5
labneh . Arabischer Joghurdip. Spitzkohl, in Wermut geschmort.	5,5
blumenkohl . Geröstet. Tahin. Granatapfel. Minze. ♡	6,5
gemüsespiess . Harissa-Marinade. Bärlauch-Aioli. Zitronenaioli.	6,5
auberginensalat . Aubergine. Walnuss. Feta. Minze. Granatapfel. ♡	6,5
frisee salat . Kerne. Himbeer-Vinaigrette.	5,5
burrata . Gepickelte Julienne. Rote Bete. Walnusscrunch. Kräuteröl.	8,5
spargel . Gegrillt. Büffelmozzarella. Salzmandeln.	7,5
sauerteigbrot . Konfierter Knoblauch. Tomaten. Stracciatella.	7,5
fries . Triple Cooked. Parmesan. Trüffel-Mayo.	6,5
tortelloni . Gefüllte Pasta. Bunter Spargel. Kirschtomaten. Bärlauch.	8,5
risotto . Bärlauch. Grüner Spargel.	8,5
lachs gebeizt . Label Rouge. Rote Bete und Dill. Zitronen-Creme-Fraiche.	9,5
forelle . Forellenfilet. Junge Erbsen. Spargelspitzen.	9,5
tatar . Auenland Beef. Kapernäpfel. Gepickelte Zwiebel. Grober Senf.	9,5
rippchen . Duroq - Schwein. Hausgemachte BBQ-Sauce.	9,5

Champagne
please:

Glas (0,15l) Champagner
Lallier R20 zum Querbeet
nur 10 €.

LALLIER
CHAMPAGNE
Aÿ - FRANCE

in gross

Vollständige Gerichte, nicht ins Querbeet inkludierbar.

gemüse mujaddara . Wildreis. Dreierlei Saucen: Zitronen-Creme-Fraiche. Erbsencreme. Karotte-Miso.	18,5
auberginen fatteh . Kichererbsen. Labneh. Heiße Mandelbutter. Geröstetes Pita Brot. Granatapfel.	19,5
paccheri . Frische Pasta. Carbonara (ohne Sahne!). Pistazie. Guanciale-Speck oder veg. mit gr. Spargel.	21,5
lachs . Label Rouge. Auf Risotto: Bärlauch. Frischer Spargel.	25,5
hanging tender . Onglet. Kartoffelrösti. Chimichurri. Zitronenaioli.	29,5

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

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 **inklusive** Campari Spritz
oder gleichwertigem Aperitif

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 Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstag, Babyshower, After-Wedding-Brunch oder was Ihr sonst feiern möchtet: Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

events@herzstueck-erlangen.de

Business - Packages

eins

Querbeet Menü klein
(inkl. Fisch oder Fleisch)
+
Wasserpauschale
45€/Person

zwei

Querbeet Menü groß
(von allem etwas)
+
Welcome Drink
+
Wasserpauschale
59€/Person

Optional

- Individuelle Getränke-/Menükarte
- Zahlung bequem auf Rechnung, ausgewiesene MwSt / Trinkgeld
- Geschlossene Gesellschaft ohne Raummiete
- 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.

