



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
 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 . 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
lallier r.20 brut champagner . Maison Lallier. Aii, Frankreich. Ausgewogen. Rein.	14,5	
♠ 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.	7,5	29,5
herzstück cuvée S . Matthias Rippstein, Franken. Cremig. Vollmundig. Erfrischende Reben.	8,5	31,5
frank&frei müller thurgau . Huller, Franken. Modern. Knackig. Easy.	7,5	29,5
silvaner . Rainer Sauer, Franken. Fruchtbetont. Frisch . Lebendig.	7,5	29,5
grauburgunder . Weingut Lentsch. Burgenland, Österreich. Geschmeidig. Gelbes Steinobst.	7,5	29,5
sauvignon blanc . Hofgut Gönnheim, 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
♠ 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	31,5
antieri rosé . Schola Sarmenti, Apulien. Herb. Feine Beere. Elegant trocken.	7,5	29,5

rot

	0,15l	0,75l
domina . Rippstein, Franken. Fränkische Antwort auf Rotweine aus dem Süden.	7,5	29,5
armentino . Schola Sarmenti, Apulien. Alte Reben. Kein Holz. Herb. Brombeere. Karamell.	7,5	29,5
cannonao . Argiolas, Sardinien. Schwarzer Pfeffer. Brombeere. Feinwürzig. Trocken.	7,5	29,5
antieri rosso . Schola Sarmenti, Apulien. Kräftig. Sehr trocken. Dunkle Beere.	8,5	31,5

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.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
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. Ab 2 Personen. 5,5 p.P.
- glas oliven** . Mediterran eingelegter Olivenmix. 5,5

in klein

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

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. Zitronenaioli. 6,5
- 🌿 **auberginensalat** . Aubergine. Walnuss. Feta. Minze. Granatapfel. 🍷 6,5
- 🌿 **gurkensalat** . Apulische Melonengurke. Dill. Minze. Kerne. 6,5
- auberginen fatteh** . Kichererbsen. Labneh. Mandelbutter. Pita Brot. 8,5
- burrata** . Gepickelte Julienne. Rote Bete. Walnusscrunch. Kräuteröl. 8,5
- spargel** . Gegrillt. Büffelmozzarella. Salzmandeln. 8,5
- 🌿 **sauerteigbrot** . Konfirter Knoblauch. Tomaten. Stracciatella. 7,5
- 🌿 **fries** . Triple Cooked. Parmesan. Trüffel-Mayo. 6,5
- 🌿 **tortelloni** . Tomatenessenz. Guanciale-Speck oder Spargel. Ricotta. 9,5
- pfifferling risotto** . Pfifferlinge. Kräuter-Walnuss-Pesto. Tomaten. 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** . Iberico - Schwein. Hausgemachte BBQ-Sauce. 9,5

Champagne
please:

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

LALLIER
CHAMPAGNE
Aÿ - FRANCE

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

6

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

in gross

Vollständige Gerichte, nicht ins Querbeet inkludierbar.

- 🌿 **gemüse mujaddara** . Mediterranes Gemüse. Mujaddara-Wildreis. Zitronen-Creme-Fraiche. 18,5
- 🌿 **paccheri amatriciana** . Tomatenessenz. Guanciale Speck oder vegetarisch mit Spargel. Ricotta Salata. 18,5
- lachs** . Label Rouge. Auf Risotto: Frische Pfifferlinge. Kräuter-Walnuss-Pesto. Tomaten. 25,5
- hanging tender** . Onglet. Kartoffelrösti. Chimichurri. Zitronenaioli. 29,5

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.

