

unsere brunch karte.

Donnerstag / Freitag / Samstag / Sonntag / ausgewählte Feiertage: 9⁰⁰ - 13³⁰

Alle Gerichte sind eher im „Tapas-Stil“ gehalten, um euch möglichst viel probieren lassen zu können. Für ein üppiges Frühstück empfehlen wir deshalb 2-3 Gerichte pro Person zu bestellen!

herzhaft

Extra dazu? Spiegelei, Feta oder pochiertes Ei on top bestellen!

	ciabatta	Fetacreme. Traube. Radicchio. Salzzitrone. WZ, M	7,5
	turkish egg	Bimi. Labneh. Romesco. Salzmandel. Fladenbrot. EI, M, MAN, WZ	7,5
		smashed pumpkin	Sauerteigbrot. Kürbiscrème. Rosenkohl. Endivie. Walnuss. WA, WZ 7,5
	shakshuka	Tomate. Paprika. Kichererbsen. Pochiertes Ei. Fladenbrot. EI, WZ, SES, SEL	7,5
	focaccia	Marinierte Zucchini. Stracciatella. Kernemix. Balsamico. WZ, M, SES, SUL	8,5
	porchetta fladen	Schweinebauch. Spicy Relish. Favacreme. Provola. M, SEL, WZ	9,5
	ente cold cut	Entenschinken. Fenchel. Apfel. Senf. SEN	9,5
	galette	Mandelpilz. Blätterteig. Schnittlauch. Sour Cream. Zitrone. WZ, M	7,5
		bohnsalat	Bunte Bohnen. Dijon-Dressing. Kräutercrunch. WZ, SEN
	rilette	Geräucherte Forelle. Sellerie. Rote Bete. Brotchip. F, M, SEL, WZ	7,5
	zweierlei butter	Aufgeschlagene Aromabutter (wechselt). Sauerteigbrot. M, WZ	6,5

brunch Querbeet

Euer Tisch voller
herzstück-Gerichte.

Irgendwas zwischen
Frühstücks-Tapas und Lunch.
Unser Brunch-Stil eben.

Immer inklusive:

- Frischer Orangensaft
- Hausgemachte Cantuccini zum Knabbern

Eure 5 liebsten
Gerichte sucht ihr euch
gemeinsam aus.
(siehe Karte links)

Wir passen die Mengen an
die Personenanzahl an und
servieren in zwei „Gängen“
- süß & herzhaft getrennt -
tischweise zum Teilen!

25,0

pro Person
Ab zwei Personen!

süß

	french toast	Quitte. Whiskey-Karamell. Kefir-Butter. EI, M, WZ, Alkohol	7,5
	pancakes	Kürbiskern-Pralinécreme. Butternut. Cocoa Nibs. WZ	7,5
		bananenbrot	Traube. Mandelmus. Minze. MAN
		overnight oats	Apfel. Haselnuss. Pumpkin Spice. HS, HF
		granola	Müslcrunch. Joghurt. Honig. Thymian. M, HF

kinder

	dino frittata	Omelette. Hausgem., zuckerfreies* Ketchup. Gemüsesticks. M, EI	4,5
	pancakes	Apfelmus. Zimt & Zucker optional.	4,5

Gratis für Kids unter 3 Jahren. Für andere Wünsche unserer kleinsten Gäste spricht uns an!

extras

feta	3,5
spiegelei	3,0
pochiertes ei	3,0

infos

-  schon vegan
-  vegan möglich
-  enthält Gluten! Glutenfreies Brot verfügbar.
- * mit Dattelsüße.

Alle Preise in Euro. Allergene s. letzte Seite.

Special

Do - So ab 12⁰⁰

Mimosas

Espresso Martini
Rhabarber Rosé
Aperol Spritz
Beeren-Secco

7,5



Scan for
english menu



Verlinkt uns!
herztueck_restaurant_erlangen



Reservierung online:
www.herztueck-erlangen.de

café & tee.

espresso/doppio	2,5 / 4,0	flat white M,3	4,8
cafe americano 3	3,2	heiße schokolade M	4,2
cappuccino/latte macchiato	4,2	matcha latte M,3	5,5
cappuccino pott M,3 (groß, mit doppeltem Espresso)	5,8	chai latte M,3	4,2
tasse tee	3,8	Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition. Alle Kaffee-Spezialitäten mit Bio-Kuhmilch oder Barista Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.	
• Frischer Minztee.			
• Frischer Ingwer-Zitronentee.			
• Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).			
Für weitere, wechselnde Sorten fragt nach!			

zum anstoßen.

rosé secco 0,15/0,75	6,0/24,0	secco alkoholfrei. 0,15/0,75	6,0/24,0
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	
champagner lallier brut 0,75	65,0	rhabarber spritz 0,2	6,8
Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.		Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	

vitamine.

smoothie: beerengarten M	5,2	frischer orangensaft 0,25	4,8
Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.			
smoothie: energiebündel	5,2	campari garibaldi	8,2
Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.		Campari. Frisch gepresster Orangensaft.	

erfrischendes.

hausgemachte limonade 0,3	6,5
- Holunder - Minze - Ingwer - Gurke - Rhabarber - Rosmarin - Lavendel - Zitrone	
selters 0,75 still/medium	6,5
fruchtschorle 0,3	3,8
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	
saft 0,25	3,5
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	

boozy.

mimosa	8,2
Secco. Frisch gepresster Orangensaft.	
beeren secco 0,15	8,2
Secco Rosé Frizzante. Frische Beeren. Eis.	
espresso martini	9,5
Espresso. Vodka. Kaffeeликör.	
aperol spritz	8,2
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhabarber rosé	8,2
Secco Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	

Ab 12 Uhr
alle 7,5!

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, 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: GGFS 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 / ERDNUSSEERZEUGNISSE.

L: LUPINEN.

SO: SOJABOHNEN.

SUL: SULFITE.

SEN: SENF.

SES: SESAMSAAMEN .

WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM ! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN
JEDLICHER ART UNBEDINGT FRÜHZEITIG BESCHIED.

our brunch menu.

Thursday / Friday / Saturday / Sunday / selected public holidays: 9 AM – 2 PM

All dishes are kept rather small to let you try as many as possible.
For an indulgent breakfast, we recommend ordering 2-3 dishes per person!

savoury

Want something extra? Fried egg, poached egg or feta on top!

-  CIABATTA Feta cream. Grape. Radicchio. Preserved lemon. WZ, M 7,5
-  TURKISH EGG Bimi. Labneh. Romesco. Salted almond. Flatbread. EI, M, MAN, WZ 7,5
-   SMASHED PUMPKIN Sourdough bread. Pumpkin cream. Brussels sprouts. Endive. Walnut. WA 7,5
-  SHAKSHUKA Tomato. Bell pepper. Spices. Egg. Flatbread. EI, WZ 7,5
-  FOCACCIA Marinated zucchini. Stracciatella. Seed mix. Balsamic. WZ, M, SES 8,5
-  PORCHETTA Braised pork belly. Spicy relish. Fava cream. Provola. M, SEN, WZ 9,5
- ENTE COLD CUT Duck ham. Fennel. Apple. Mustard. SEN 9,5
-  GALETTE Almond mushroom. Puff pastry. Chives. Sour cream. Lemon. WZ, M, MAN 7,5
-  BEAN SALAD Mixed beans. Honey. Dijon. Herb crunch. WZ, SEN 6,5
-  RILLETTE Trout. Celery. Beetroot. Bread chip. F, SEL, WZ 7,5
-  TWO BUTTERS Flavored butter. Sourdough bread. M, WZ 6,5

sweet

-  FRENCH TOAST Quince. Caramel. Butter. EI, M, WZ 7,5
-   PANCAKES Pumpkin seed praline cream. Butternut. Cocoa nibs. EI, M, WZ, PI 7,5
-  BANANA BREAD Grape. Almond butter. Mint. WZ, EI, MAN 6,5
-   OATS Apple. Nuts. Pumpkin Spice. HS, HF, WA, MAN, PI, PE 6,5
-   GRANOLA Muesli crunch. Yogurt. Honey. Thyme. WZ, M, HF 6,5

kids

- DINO FRITTATA Omelette. Homemade. Sugar-free* ketchup. Vegetable sticks. 4,5
-  PANCAKES Applesauce. Cinnamon & sugar optional. 4,5

Free for kids under 3 years. For other requests for our little guests, please ask us! 

brunch

Querbeet

Your table full of Herzstück dishes.

Somewhere between breakfast
tapas and lunch.
That's our brunch style.

Always included:

- Fresh Orange juice
- Homemade Cantuccini to nibble

5

You choose **5** dishes
together
(see menu on the left)

We adjust the portions to the
number of people
and serve in two "courses"
- sweet & savory separated –
family-style, to share!

25,0

per person
Minimum 2 people!

add ons

- FETA 3,5
- FRIED EGG 3,0
- POACHED EGG 3,0

infos

-  vegan
-   vegan possible
-  contains Gluten! Gluten free bread available.
- * with dates. EI, M

Special

Th-Su from 12⁰⁰

Mimosas

Espresso Martini
Rhubarb Rosé
Aperol Spritz
Berry-Secco

7,5



Tag us in story and feed!
herzstueck_restaurant_erlangen

Booking online:
www.herzstueck-erlangen.de

coffee & tea.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white M,3	4,80
cafe crema 3	3,20	hot chocolate M	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	matcha latte M,3	5,50
cappuccino big M,3	5,80	chai latte M,3	4,20
tea	3,80		

(double shot espresso)

- Fresh Mint.
- Fresh Lemon-Ginger.
- Bengal Spice Chai (Spiced Chai, no caffeine).

Various changing options, ask our staff!

We use organic „Herzstück“-Edition espresso-beans from „Rösttrommel“ Nürnberg.
All our coffee specialties are available with organic cows milk or barista oat milk - no surcharge!

cheers.

rosé secco 0,15/0,75	6,00/24,00	12zero secco 0%, 0,15/0,75	6,00/24,00
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling de-alcoholised. Leitz, Rüdesheim.	
champagner lallier brut 0,75	65,00	rhubarb spritz 0,2	6,80
Maison Lallier, Ay. Citrus. Honey. Red Berry.		Secco non alcoholic. Rhubarb juice. Mint.	

vitamins.

smoothie: berry garden M	5,20	fresh orange juice 0,25	4,80
Wild berries. Pear. Yoghurt. Vanilla sugar.			
smoothie: energy boost	5,20	campari garibaldi	8,20
Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.		Campari. Freshly pressed orange juice.	

refreshing.

homemade lemonade 0,3	6,50
- Elderflower Mint	
- Ginger Cucumber	
- Rhubarb Rosemary	
- Lavender Lemon	
selters 0,75 still/medium	6,50
juice spritzer 0,3	3,80
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	
juice 0,25	3,50
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	

boozy.

mimosa	8,20
Secco. Freshly squeezed orange juice.	
berry secco 0,15	8,20
Rosé Frizzante Secco. Fresh berries. Ice.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Coffee Liqueur.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhubarb rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhubarb Juice. Mint.	

Happy Hour:
from 12pm 7,50!

allergens & additives



We are sorry to inform you that despite greatest care we
can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance
of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability
risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible,
preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease. We do have gluten-free bread though,
best to tell us directly with your reservation.

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.

Preferably you're more than welcome to bring your own safe bread/food.

ADDITIVES:

- 1: WITH COLORANTS
- 2: WITH PRESERVATIVES
- 3: CONTAINS CAFFEINE
- 4: CONTAINS QUININE
- 5: SOURCE OF PHENYLALANINE
- 6: CONTAINS TAURINE
- 7: CONTAINS ANTIOXIDANTS
- 8: WITH FLAVOR ENHANCERS
- 9: SULFURED
- 10: WAXED
- 11: MAY HAVE A LAXATIVE EFFECT
- 12: CONTAINS PHOSPHATES
- 13: GENETICALLY MODIFIED
- 14: CONTAINS SOYBEAN OIL FROM GENETICALLY MODIFIED SOYBEANS

ALLERGENS:

CEREALS CONTAINING GLUTEN:

WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OATS

K: CRUSTACEANS / CRUSTACEAN PRODUCTS

F: FISH / FISH PRODUCTS

W: MOLLUSKS

SEL: CELERY

M: MILK AND DAIRY PRODUCTS

TREE NUTS:

MAN: ALMONDS. HS: HAZELNUTS. C: CASHEWS

WA: WALNUTS. PI: PISTACHIOS. PA: BRAZIL NUTS. MAC: MACADAMIA NUTS

PE: PECANS

EI: EGGS / EGG PRODUCTS

ER: PEANUTS / PEANUT PRODUCTS

L: LUPINS

SO: SOYBEANS

SUL: SULFITES

SEN: MUSTARD

SES: SESAME SEEDS

WE LOVE DECORATING WITH SESAME! PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES
AS EARLY AS POSSIBLE.