herzstück
restaurant.weinbar

dinner.

Mo - Do ab 18:00

Fr - Sa ab 17:30

Deine Feier bei uns oder zuhause

jetzt auch Catering!

Ob Firmen-/Weihnachtsfeier, Hochzeit, Geburtstag,
Babyshower oder was Ihr sonst feiern möchtet:
Wir freuen uns auf Eure Anfrage, auch für Catering!

events@herzstueck-erlangen.de

Zahlung auf Rechnung • Private Feier möglich • Individuelle Menügestaltung
CI Konforme Menü-/Getränkekarte • Blumendeko • und mehr...

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 sprecht unseren Service darauf an, wir haben auch glutenfreies Brot da (braucht ca 20 Minuten), wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen nie zu 100% ausschließen. Wir bitten außerdem darum, beim Servieren noch einen letzten "Allergie-Check" mit unserem Service zu machen, um Verwechslungen auszuschließen! Danke.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide:
WZ: Weizen GE: Gerste RO: Roggen HF: Hafer
K: Krebstiere/erzeugnisse
F: Fisch/Fischerzeugnisse
M: Milch/Molkereierzeugnisse
W: Weichtiere
Sel: Sellerie
SCH: Schalenfrüchte
MAN: Mandeln, HS: Haselnüsse, C: Cashewnüsse, PE: Pekannüsse, WA: Walnüsse, PI: Pistazien,
PA: Paranüsse, MAC: Macadamianüsse, ER: Erdnüsse
EI: Eier/Eierzeugnisse
L: Lupinen SO: Soja

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoffen.
2: mit Konservierungsstoffen.
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

flaschenwein

weiss

		0,75l
2025 riesling escherndorfer lump	Rainer Sauer. VDP 1. Lage, Franken.	40
2025 silvaner "freiraum"	Rainer Sauer.VDP Ortswein, Escherndorf, Franken.	40
2021 herzstück s	Matthias Rippstein. Gutswein, Franken.	34
2023 scheurebe bullenheimer paradies	L. Schmidt. Ortswein, Franken.	40
2023 riesling bullenheimer paradies	L. Schmidt. Ortswein, Franken.	40
2022 mandelpfad gg riesling	Knipser. VDP Grosses Gewächs, Laumersheim, Pfalz .	76
2018 rosengarten gg riesling	Leitz. VDP Grosses Gewächs, Rüdesheim, Rheingau.	76
2018 silvaner gg	Rainer Sauer. VDP Großes Gewächs. Escherndorf am Lump, Franken .	76
kalk & kreide sauvignon	Tement. DAC Südsteiermark.	40
ton & mergel weißburgunder	Tement. DAC Südsteiermark.	40
fass 4	Ott. Qualitätswein, Wagram.	48
der ott	Ott. Qualitätswein, Wagram.	80
gewürztraminer	La Grange Tiphaine. AOC Touraine-Amboise, Loire.	44
le viogn	Tröpfeltalhof. Kalten am See, Alto Adige	60
indigineously ribolla gialla	Vigna Lenuzza. DOC Colli Orientali del Friuli.	48
porticello bianco terre siciliane	Tenuta di Castellaro. IGT, Sizilien.	56
contacto vinho verde alvarinho	Anselmo Mendes. Doc Minho, Portugal.	48
campania fiano igp "paone"	Cantina del Barone. IGP Kampanien.	36
bel air blanc sec	La Grange Tiphaine. AOC Touraine-Amboise, Loire.	52
„cora" moscat amphora	Loxarel Vitivinicultors. Penedès, DO.	36

orange

naturaleza salvaje orange	Azul y Garanza. Navarra, DO.	44

rosé

chateau d'esclans	Domaines Sacha Lichine, Provence.	76
rosemarie	Tröpfeltalhof. Kalten am See, Alto Adige	60

herzstück Querbeet

Unser Shared Food Menü, mehrere Gänge, alles zum Teilen.

5+1 Gerichte sucht ihr euch **gemeinsam** aus. (inkl. 1 Beilage)

Wir passen die Mengen an die Personenanzahl an und servieren alles nach und nach in die Tischmitte, tischweise zum Teilen!

Inklusive:

- Butter und Sauerteigbrot
- 5 Gerichte aus der Karte + 1 Beilage, Menge angepasst
- Kleines Dessert für alle

34,5 pro Person (ab 2 Personen)

Bitte gebt uns Bescheid, wenn es mal etwas eiliger ist. Querbeet lebt vom gemütlichen Genießen.

snacks

butter Mit frischem Brot. Ab 2 Pers. 5,50 p.P.
Zweierlei aromatisierte Butter (wechselt).

oliven 6,50
Mediterran eingelegter Olivenmix.

pimientos 6,50
Bratpaprika. Meersalz. Olivenöl.

sides

triple cooked fries 8,50
Pommes. Trüffelmayo.

mujaddara 8,50 - WZ
Wildreis. Röstzwiebeln. Rosinen.

cole slaw salad 8,50
Frischer Krautsalat. Kräuter

dessert

triple chocolate brownie mit frischen Beeren. 7,50 - WZ, M, EI

glühweinbirne mit Mascarponecreme, Granatapfel und Mandelcrunch 7,50 - M, WZ, EI, 3

applecrumble mit einer aufgeschlagenen Tahini-Dattelcreme 7,50 - WZ, SM

vegan

wein offen

schaumig

		0,15l	0,75l
rosé frizzante	Colli Vicentini. Vino Spumante, Venetien. Prickelnd, unkompliziert.	7	28
lallier r.21 brut champagner	Lallier. Champagne, AOC. Feinperlig, komplex.	15	65
cava "castell de fades" brut	Josep Masachs. DO Cava, Katalonien. Trocken.	7	28

weiss

herzstück cuvée	Matthias Rippstein. Gutswein, Franken. Lebendig, unkompliziert.	7	28
grauburgunder	Brennfleck. Gutswein, Franken. Fein, mineralisch, harmonisch.	7	28
muschelkalk silvaner	R. Sauer. VDP Ortswein, Escherndorf, Franken. Mineralisch.	7,5	30
jhb silvaner	Hugo Brennfleck. Franken. Dicht, langanhaltend.	8	32
weissburgunder	Matthias Rippstein. Gutswein, Franken. Lebendig, unkompliziert.	7	28
riesling kapellchen	Knipser. VDP Ortswein, Laumersheim, Pfalz. Verspielt.	7,5	30
scheurebe 2nd flight	Lukas Schmidt. Gutswein, Franken. Exotisch, erfrischend.	7	28
riesling kabistyle	Lukas Schmidt. Gutswein, Franken. Fruchtig, halbtrocken.	7	28
friulano	Vigna Lenuzza. DOC,Friaul-Julisch Venetien. Mandel, Kräuter, frisch.	7,5	30
vespre	Schola Sarmenti. DOP, Apulien, Salento.	7,5	30

rosé

"G"	Maison Galoupet, Provence, Seidig, fein, floral	10	40

rot

domina	Weingut Rippstein. Gutswein, Franken. Kraftvoll, beerig.	7	28
ottolune	Schola Sarmenti. DOP, Apulien, Salento. Frucht, vollmundig, warm.	8	32
banastero tinta de toro	Zabdi Wines. Kastilien & León, DO Toro. Kräftig.	10	40
patfalu	Schaller am See. Burgenland, Österreich.Kirsche, Brombeere, samtig, würzig.	10	40

alkoholfrei

sneakzero	Lukas Schmidt. Franken. Apfel, Zitrus, trocken, frisch.	7	28
12zero riesling alkoholfrei	Leitz. Rheingau. Pfirsich, Aprikose, feinherb.	7	28
12zero sauvignon blanc 0,5%	Leitz. Rheingau. Grasig, Stachelbeere, leicht.	7	28
12zero rosé alkoholfrei	Leitz. Rheingau. Blumig, fruchtig.	7	28

getränke

durstig

Tafelwasser. (Karaffe. Spritzig/Still.)	0,3l	3,20
Softdrinks: Cola.Cola zuckerfrei. Spezi.	0,33l	4,00
Fruchtschorle: Apfel. Johannisbeer. Rhabarber.	0,3l	3,50
Hausgemachte Limonade: Waldbeer-Tymian. Granatapfel-Zitrone-Minze.	0,3l	6,50

Wasser & Oliven



Wasser mit Botanicals & Olivenmix zum Snacken.

Für euren Tisch - so viel ihr möchtet.

5,50 pro Person.

gebraut

Grünerla	0,33l	3,50
Orca Bräu wechselnde Sorten	0,33l	4,50
Lammsbräu alkoholfrei	0,33l	4,50

ROSTTROMMEL KAFFEEROSTEREI

heiss

Espresso	2,50
Café Americano	4,50
Cappuccino	4,50

Oatly Barista oder Bioland Bauernmilch.

Tee (div. Sorten)	4,00

spritzig

Schiffstraßenschorle.	Campari. Roter Wermut. Tonic. Soda.	8,50
Aperol Spritz.	Aperol. Secco. Soda.Orange.	8,50
Campari Spritz.	Campari. Secco. Soda. Zitrone.	8,50
Padova Spritz.	Campari. Aperol. Secco. Soda. Olive.	8,50
Sarti Spritz.	Sarti Blutorangenlikör. Secco. Soda. Orange.	8,50
Rhabarber Spritz.	Secco. Rhabarbersaft. Rosmarin.	8,50
Waldluft.	Gin. Waldbeer. Thymian. Zitrone. Tonic.	11,50
Sommerglut.	Granatapfel. Rum. Minze. Grapefruitlimo.	11,50
Espresso Martini.	Vodka. Kaffeelikör. Espresso.	11,50

alkoholfrei

Rhabarber Spritz alkoholfrei.	Secco 0%. Rhabarbersaft. Rosmarin.	8,50
Crodino Spritz alkoholfrei.	Crodino Biondo. Soda. Orangenscheibe.	8,50
Crodino Rosso Spritz alkoholfrei.	Crodino Rosso. Soda. Orangenscheibe.	8,50

speisekarte

Empfehlung, falls ihr **nicht** das Querbeet-Menü wählt: 2-3 Gerichte pro Person
In der Regel servieren wir die Gerichte nach und nach, sobald fertig. Solltet ihr alles auf einmal wünschen, gebt uns bitte Bescheid!

hummus *Vegan, reich an Protein und gern auch mit glutenfreiem Brot* — 8,50 - PIS,SES
Salzzitrone, Kräuter, karamellisierte Zwiebel

möhren *Vegan und glutenfrei* — 10,50
Dattel. Sonnenblumenkerne. Harissa.

ezme *Vegan und gern auch mit glutenfreiem Brot* — 10,50 - WZ
Würziger Paprika-Tomaten-Dip. Simit.

labneh und spitzkohl — 12,50 - M
Joghurt-Creme. Spitzkohl. Hot Honey. Getr. Tomate.

forelle marine — 12,50 - SUL,SEL
„Eingelegte" Forelle. Wirsing. Trauben. Sellerie.

burrata — 11,50 - M, MAN
Grillgemüse. Bimi. Tomatenessenz.

arancini — 12,50 - M,WZ
Knusprige Risottobällchen. Erbsencreme. Honig-Senf. Pastrami.

parmigiana *Original Rezept von der Nonna - ohne Kompromisse* — 12,50 - M,WZ
Tomate. Aubergine. Mozzarella. Basilikum. Parmesan.

rotolini — 13,50 - WZ, M
Ricotta. Kastanie. Kürbis. Kürbiskerndukkah.

trüffelpasta — 14,50 - M,WZ
Trüffelpaste. Mit Pecorino gefüllte Tortelloni. Frischkäse.

Ragu di Cinghiale *Auch glutenfrei möglich* — 14,50 - M,WZ,SEL
Paccheri. Wildschwein. Tomate. Parmesan. — 25,50 volle Portion

lachs *Glutenfrei* — 14,50
Lachs und Lauch, mit Kräutern im Papier pochiert. Kapern-Senf-Sauce.

ochsenbäckchen *Glutenfrei* — 15,50 - M,SEL
Geschmort. Polenta. Selleriepüree. Rotweinjus. Gemüse. — +2€ pP Querbeet

pilz in kedaif *Vegan* — 14,50 - M, F
In Engelshaar gewickelte Pilze. Ezme. Aufgeschlagenes Tahini.

hähnchen *Glutenfrei und reich an Protein* — 14,50 - M
Tomate. Paprika. Mit Büffelmozzarella überbacken.

chefs choice 23,5 - wechselnd — Wechselndes, klassisches Hauptgericht mit kleiner Vorspeisenauswahl und Dessert des Tages.

vegan

Alle Preise in Euro.

Scan or ask our staff for our English menu.

flaschenwein

schaumig

		0,75l
prosecco	Drusian Spumanti. Valdobbiadene, DOCG.	32
ancestral rose petnat	"a pèl" . Loxarel Vitivinicultors. Penedès, DO.	56
36 rose	Schola Sarmenti. Salento, IGP.	56
lallier brut r21 rose	Lallier. Champagne, AOC.	80
lallier ouvrage	Lallier. Champagne, AOC .	148
12zero riesling secco 0,0	Leitz. Rheingau.	32

rot

cabernet sauvignon	Weingut Roth, Ortswein,Wiesenbronn, Franken.	55
cuvée x 0,375l	Knipser. Pfalz,VDPGutswein. - kleine Flasche!	42
spätburgunder	Weingut Roth, Ortswein,Wiesenbronn, Franken.	48
storlond	Tröpfeltalhof. Kalten am See, Alto Adige	60
valpolicella "duca fedele"	Massimago, Venetien, DOC.	40
amarone	Pietro Zardini, DOCG,Venetien.	92
diciotto	Schola Sarmenti. Primitivo, Apulien, DOP.	68
viginti	Schola Sarmenti. Negroamaro, Apulien, DOP.	76
schiopettino di prepotto	Vigna Lenuzza, Friaul, DOC.	44
schiopettino di prepotto indiginously	Vigna Lenuzza, Friaul, DOC.	76
poggio bestiale	Fattoria di Magliano, Maremma Toscana, IGT.	68
valpolicella ripasso superiore	Pietro Zardini, DOCG,Venetien.	60
erba salata	Colle Florido, Abruzzen, Italien	48
monte do zambujeiro tinto	Quintado Zambujeiro. Alentejo, DOC.	36
rioja "solar de libano" crianza	Castillode Sajazarra. Rioja Alta, DOCa Rioja.	36
naturaleza salvaje tinto garnacha	Azul y Garanza. Navarra, DO Navarra.	40
cepa gavillan	Viña Pedrosa (Pérez Pascuas), Ribera del Duero,	44
triade rouge	Domaine Valensac, Languedoc, Frankreich	44
a côté principauté d'orange	Charvin. Rhône, AOC Côtes du Rhône.	36
fitou "le coupe soif"	Mamaruta. Languedoc-Roussillon, AOC Fitou.	40