

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

 WARME BROCKEN.....5,30
vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel
und Olivenöl extra Vergine

zusätzlich mit:

- Jalapeño-Aioli.....+3,50
- Kürbis-Feta-Dip.....+3,50

 KLEINER BROTSALAT.....12,90
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tomaten,
roten Zwiebeln, Wildkräutersalat und frittierten
Kapern in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT KRÄUTER-

 CRÈME-FRAÎCHE.....8,20
Süßes und Salziges perfekt kombiniert

GEBACKENER ZIEGENKÄSE.....14,90

cremiger Ziegenfrischkäse im Strudelteig,
dazu Ofenkürbis, Birne, Walnuss
und Wildkräutersalat in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

GORGONZOLA-FEIGE IM SPECKMANTEL.....13,50

auf Wildkräutersalat
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette
mit Walnüssen und Röstbrot

FRISCHE WIESENEIER REGIONAL. FRISCH. LECKER.

Unsere Hühner scharren glücklich
auf den Wiesen und Feldern rund um
das Gut Hühnerhof und ihr Zuhause
ist ein mobiler Hühnerstall.



Sprecht uns gerne an und nehmt
euch frische Eier mit nach Hause!



HAUSGEMACHTE SUPPE

HOKKAIDO-KÜRBIS-
CREMESUPPE.....7,50  
mit steirischem Kürbiskernöl

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....8,50  
kleiner gemischter Salat
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

KLEINER ROTE-BETE-
APFEL-SALAT.....10,90 
mit roten Zwiebeln, Kräutern, Walnüssen
und Ziegenkäse in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

HERBSTBOWL.....16,90 
mit gekochtem Heckers Wiesen-Ei, Kürbis,
Rotkohl, dicken Bohnen, Tomate, Rote Bete,
Birne, Wildkräutersalat und Kürbiskernen
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

zusätzlich mit:

gebratenen Knoblauch-Kräuterseitlingen.....17,80 
Feta-Dill-Zitronen-Crumble.....18,90 
gebratenen marinierten
Hähnchenbruststreifen.....19,90 
tranchierter Hähnchenbrust
im Panko-Chili-Mantel.....21,50



Wir informieren euch gerne
jederzeit über allergene Inhaltsstoffe
und Zusatzstoffe unserer Speisen
und Getränke – Sprecht unser Team
einfach dazu an!



Warme Küche:
Mittwoch – Sonntag von 12 – 21:30 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag



FRISCH AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN bestrichen mit Schmand

FLAMMKUCHEN
KLASSISCH.....12,90
mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

FLAMMKUCHEN
KÜRBIS.....13,50
mit Kürbisspalten, Ziegenkäse, Walnuss,
roten Zwiebeln und Thymian

FLAMMKUCHEN
GORGONZOLA.....13,90
mit Birne, Gorgonzola dolce, Walnuss
und roten Zwiebeln

FLAMMKUCHEN
RUSTICO.....15,90
mit gemischtem Hackfleisch,
geschmortem Lauch und Bergkäse

FLAMMKUCHEN VEGAN bestrichen mit veganer Crème Fraîche

FLAMMKUCHEN
SPINAT UND KÜRBIS.....13,50
mit Kürbisspalten, Babyspinat,
roten Zwiebeln, Haselnuss und Thymian

FLAMMKUCHEN
LAUCH UND KARTOFFEL.....12,50
mit Kräuterseitlingen, geschmortem Lauch,
Kartoffelwürfeln und Petersilienöl



- als perfekte Ergänzung:

„HASE“ SAUVIGNON BLANC · BIO

0,2 l.....7,70

Kühling-Gillot, Rheinhessen

Reife Waldbeere · frische Zitrone · saftig · unkompliziert

„HASE“ ROSÉ · BIO

0,2 l.....7,50

Kühling-Gillot, Rheinhessen

Cuvée · Kräuternoten · herrlich frisch · beerige Frucht

...noch mehr Heckers für Zuhause?

beiunsim.heckers

VEGETARISCHES & VEGANES

GERÖSTETER
SPITZKOHL.....18,20
mit veganer Bratensauce, Majoran-Apfel,
Kartoffelrösti und gerösteter Haselnuss

HERBST-SPÄTZLE.....18,50
mit Steinpilzen, geschmortem Lauch,
Bergkäse und gerösteter Haselnuss

PINK-PASTA.....17,90
Tagliatelle in Rote-Bete-Knoblauch-Sauce,
mit Babyspinat und Feta-Dill-Zitronen-Crumble

KNÖDELSOUFFLÉ
MIT STEINPILZRAHM.....21,90
mit kleinem Salatbouquet
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

NICE TO KNOW

Gemüse & regionale Kräuter
stammen entweder aus
unserem hauseigenen
Garten vor dem Restaurant
oder vom Gemüsehändler
unseres Vertrauens.



Auch bei unserer Auswahl
an Fisch und Meeresfrüchten
achten wir auf beste Qualität
und Herkunft.



AUS FLUSS UND MEER

GEBRATENES
BACHSAIBLINGSFILET.....27,90
auf Kartoffel-Rösti,
dazu rahmiger Wirsing und Petersilienöl

FUN FACT

Ich sehe aus wie Lachs, bin aber keiner 😊

ANDERE BEILAGE? – KEIN PROBLEM! AUFPREIS + 1,50



FLEISCH & GEFLÜGEL



HÄHNCHEN IM PANKO-CHILI-MANTEL.....21,90

Hähnchenbrust aus Hessen
paniert mit pikantem Panko
und unseren frischen Wieseneiern
mit Krautsalat, Süßkartoffelpommes
und Sour Cream

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN.....24,90

vom Hessischen Strohschwein
mit Rotwein-Jus, Kartoffel-Sellerie-Püree,
Rahmwirsing und Majoran-Äpfeln

BBQ SPARERIBS.....22,90

mit Sweet-Chili-Dip,
Pommes frites und Krautsalat

STEINPILZ-SCHNITZEL.....26,50

paniertes Schweineschnitzel
mit Steinpilzrahm, dazu Pommes frites
und ein kleines Salatbouquet
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL.....27,90

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel
mit Zitrone und Preiselbeeren,
kleinem Gurkensalat und Pommes frites

RUMPSTEAK ^{250 g}.....38,50

vom deutschen Weiderind
mit Kräuterseitlingen,
geschmorten Majoran-Zwiebeln
und Bratkartoffeln mit Speck

TAGLIATELLE AL RAGOUT DI CERVO.....29,50

Bandnudeln geschwenkt in zartem Wildragout
mit Steinpilzen, Wald- und Wiesenkräutern

passt perfekt:

I TRATTURI PRIMITIVO PUGLIA

0,2 l.....6,90

San Marzano, Apulien, Italien
Pflaume · Schwarzkirsche · würziger Rosmarin ·
körperreich



Kleinigkeiten zum Vino:

KLEINER ANTI-PASTI-TELLER.....13,90

Oliven, gefüllte Paprika, Champignons,
Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Peperoni
und Parmesanspäne

GEMISCHTE OLIVEN.....4,90

der klassisch mediterrane Snack

HAUSGEMACHTE JALAPEÑO-AIOLI.....5,20

dazu 3 Scheiben Hausbrot

HAUSGEMACHTE DESSERTS



WARMER QUITTEN- APFEL-CRUMBLE.....8,90

mit hausgemachtem Vanilleeis
von der Bourbon-Vanille
(alternativ mit einem unserer veganen Sorbets
auch komplett vegan möglich)

Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

BIRNENSCHNITTE.....9,20

Vanillecreme und hausgemachtes
Birnenkompott auf Blätterteig

WARMER SCHOKOKUCHEN.....12,70

von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanilleeis

Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

HAUSGEMACHTES EIS.....2,00

Preis pro Kugel

Unser Service-Team gibt gerne Auskunft über die
verfügbaren Sorten (auch vegan).

PORTION SAHNE DAZU? – KEIN PROBLEM!
AUFPREIS + 0,50



Mit der Herstellung von
hausgemachtem Eis in unserem
Eiswerkstatt haben wir uns einen ganz
besonderen Traum erfüllt!



Guten Appetit!