

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

WARME BROCKEN.....5,30

vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel
und Olivenöl extra Vergine

zusätzlich mit:

Knoblauch-Aioli.....+3,50

Jalapeño-Aioli.....+3,50

GÄNSEKROKETTEN.....12,90

mit Knoblauch-Aioli
und kleinem Salatbouquet

RINDERCARPACCIO.....15,50

vom deutschen Weiderind
mit kleinem Feldsalat
und marinierte Knoblauch-Champignons

GERÄUCHERTES HEILBUTTFILET.....18,50

mit knusprigem Rösti, Sahne-Meerrettich
und kleinem Salatbouquet



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

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.....6,50

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

KLEINER FELDSALAT.....10,90

in Sauerrahmdressing
mit gebratenem Speck und gerösteten Kernen

GROSSER FELDSALAT.....13,90

in Sauerrahmdressing
mit gebratenem Speck und gerösteten Kernen

WINTERBOWL.....14,90

mit Apfel, Kürbis, Babyblattspinat,
roter Beete, Rotkohl, Kohlrabi, Tomaten,
Wildkräutersalat, karamellisierten Walnüssen
und Cranberry-Dressing

zusätzlich mit:

gebratenen Knoblauch-Champignons.....17,50

mariniertem Ziegenkäse.....18,90

tranchierter Hähnchenbrust

im Knusper-Chili-Mantel.....21,50



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



FRISCH AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN bestrichen mit Schmand

BIRNE.....13,90

mit Camembert, Walnüssen
und Preiselbeeren

KÜRBIS.....14,50

mit Granatapfel, Walnuss, Ziegenkäse,
Honig und Thymian

HEILBUTT.....14,90

mit Sahne-Meerrettich,
Kirschtomaten und Feldsalat

ENTE.....14,90

mit Grünkohl, gezupfter Entenkeule,
roten Zwiebeln und Bacon-Crumble

KLASSISCH.....12,50

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

FLAMMKUCHEN VEGAN bestrichen mit Tomatenpesto

TOMATE.....12,50

mit Kirschtomaten, Champignons,
roten Zwiebeln und Rucola



- als perfekte Ergänzung:

CALAMASSI

0,2l.....5,90
Castelli del Grevespa, Sangiovese, Italien

CALAMASSI

0,75l.....22,00
Castelli del Grevespa, Sangiovese, Italien

NICE TO KNOW

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



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

VEGETARISCHES & VEGANES

BERGKÄSENOCKEN.....16,90

auf Rahmspinat mit Kirschtomaten

BLUMENKOHLCURRY.....18,50

mit Kokosmilch, Kartoffeln
und saisonalem Gemüse

KNUSPRIGES
KÜRBISRÖSTI.....17,90

mit Waldpilz-Rahmsauce
und kleinem Wildkräutersalat in Hausdressing

KÜRBISRAVIOLI.....17,50

mit Ricotta, Kirschtomaten
und Babyblattpinac

KÜRBISSPALTEN.....16,90

ofengeröstet, mit Walnüssen, Honig,
Thymian, Chili, Knoblauch und Granatapfel-Kernen
dazu ein kleiner Feldsalat in Hausdressing

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



AUS FLUSS UND MEER

MIESMUSCHELN.....16,90

in Tomaten-Riesling-Sud
mit Knoblauch-Aioli und Hausbrot

GEBRATENER
SEESAIBLING.....25,90

auf Safransauce mit Petersilienkartoffeln
und Baby-Blattpinac

...noch mehr Heckers für Zuhause?



heckers_restaurant.cafe.bar



Heckers – Restaurant, Café, Bar





SO SCHMECKT DER WINTER

HALBE ENTE.....26,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

ENTENKEULE.....21,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

WILDGULASCH.....26,90
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
und Preiselbeeren

FLEISCH & GEFLÜGEL



HESSISCH'
HÄHNCHENBRUST.....21,20

Hähnchenbrust aus Hessen
im Knusper-Chili-Mantel, paniert mit Cornflakes
in unseren frischen Wieseneiern mit Krautsalat
und Süßkartoffelpommes

VOGELSBERGER
SCHWEINEFILET.....24,90

im Speckmantel, auf Bratensauce,
mit Rahmrosenkohl und Rösti

BBQ SPARERIBS.....21,90

mit Sweet-Chili-Dip,
Pommes frites und Krautsalat

WALDPILZ-
RAHMSCHNITZEL.....24,90

Waldpilz-Sauce, Pommes frites
und kleines Salatbouquet

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 Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck
und kleinem Salatbouquet

zusätzlich mit:

Kräuterbutter.....+2,00



Kleinigkeiten zum Vino:

DATTELN
IM SPECKMANTEL.....6,90

6 Stück
süß und salzig trifft auf knusprig und weich

GEMISCHTE OLIVEN.....4,90
der klassisch mediterrane Snack

HAUSGEMACHTE AIOLI.....5,20
Knoblauch **ODER** Jalapeno
dazu 3 Scheiben Hausbrot



HAUSGEMACHTE DESSERTS

WARMER APFELKUCHEN
CRUMBLE.....8,90

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

ZWETSCHGENKNÖDEL.....8,90
mit Bröselbutter und hausgemachtem Vanilleeis

WARMER
SCHOKOKUCHEN.....12,20

von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanilleeis
Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel
Welche Sorten? Einfach bei unserem Service
-Team nachfragen! – 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!

