

herzberg.

RESTAURANT



**Innovative
*Tradition***

SPEISEKARTE

herzberg.

RESTAURANT

Unser Verständnis von Genuss:

innovativ und traditionell

Innovative Tradition, wilde Spezialitäten & Genuss verbindet einzigartige Momente

Mit Herz und Genuss schenken wir der Region Filstal, Remstal und Neckartal unvergessliche Erlebnisse.

RESTAURANT

Innovative Tradition

Wir wollen Menschen zusammenbringen und mit kulinarischen Ideen verwöhnen. Für unsere regionale und mediterraner Küche verwenden wir ausschließlich frische und hochwertige Zutaten für besondere Genusserlebnisse in unserem Restaurant!

CATERING

Einzigartige Momente

Wir machen Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihre Firmenfeier und andere Momente unvergesslich:

Mit einzigartigen Konzepten für Sie und Ihre Gäste! Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein besonderes Erlebnis – ganz nach Ihren Wünschen.

WILDE SPEZIALITÄTEN

Wir kreieren hausgemachte Wildspezialitäten. Dafür verwenden wir nur frische und hochwertige Zutaten – teilweise aus unserer eigenen Jagdpacht in Sparwiesen. Genuss aus der Region, für die Region – probieren Sie unsere Produkte aus der Manufaktur.

Genuss verbindet

Restaurant, Events, Catering. Mit unserer Leidenschaft möchten wir besondere Genusserlebnisse für Uhingen Sparwiesen und für die Region schaffen. Lassen Sie sich von unserem einzigartigen und innovativen Gastronomiekonzept begeistern.

Ihre LIESA-MARIE und ROMEO HERZBERG

Verschenken Sie Zeit

Mit einem Genussgutschein für Ihre Liebsten! Erhältlich bei unseren Servicemitarbeitern oder online bestellen unter www.herzberg-genuss.de – sprechen Sie uns an.

Verschenken Sie Zeit

Mit einem Geschenkgutschein für Ihre Liebsten! Erhältlich online auf www.herzberg-genuss.de oder bei unserem freundlichen Servicemitarbeitern.

herzberg.

RESTAURANT

Info

Verpackung und das Mitnehmen von Lebensmittel

Es ist uns eine Freude, Ihnen die Möglichkeit anzubieten, übrig gebliebenen Speisen auch mit nach Hause zu nehmen. Dabei legen wir jedoch großen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz, und aus diesem Grund möchten wir Ihnen ausführlich erläutern, warum wir eine Gebühr in Höhe von 1 € pro Verpackungseinheit erheben, wenn Sie Essenreste zum Mitnehmen wünschen. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigenen Behältnisse verwenden.

Unsere Philosophie beruht auf der Verantwortung, die wir für die Umwelt tragen. Wir sind uns bewusst, dass Einwegverpackungen und die Entsorgung von Lebensmittelresten erhebliche Auswirkungen auf unsere Umwelt haben können. Um dem entgegenzuwirken, haben wir uns dazu verpflichtet, nachhaltige Verpackungen zu verwenden. Diese bestehen aus Materialien, die recycelbar oder biologisch abbaubar sind, was dazu beiträgt, den Abfall zu reduzieren und die Umweltauswirkungen zu minimieren.

Die Gebühr von 1 €, die wir für die Verpackung von Essenresten zum Mitnehmen erheben, dient dazu, unsere Investition in umweltfreundliche Verpackungen zu unterstützen. Diese Verpackungen sind oft teurer als herkömmliche Einwegverpackungen, aber wir sind fest davon überzeugt, dass es sich lohnt, in die Umwelt und die Zukunft unseres Planeten zu investieren. Die Gebühr hilft uns, die zusätzlichen Kosten für diese nachhaltigen Materialien zu decken.

Wir sind davon überzeugt, dass unsere gemeinsamen Bemühungen für eine nachhaltigere Zukunft von großer Bedeutung sind. Mit Ihrer Unterstützung bei der Verwendung umweltfreundlicher Verpackungen und der bewussten Entscheidung, Essenreste mitzunehmen, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Kooperation bei diesem Anliegen. Gemeinsam können wir einen positiven Unterschied für unsere Umwelt bewirken.

herzberg.

RESTAURANT

Lust auf einen Apéritif?

Kessler Brut Rosé

0,1 l | 4,60
0,75 l | 27,50

Himbeertraum

Kessler Rosé / Himbeersirup
0,1 l | 4,80

Proseccoschorle

0,25 l | 5,50

Prosecco Zardetto DOC

0,1 l | 4,60
0,75 l | 27,00

Hugo

Holunderblütensirup / Prosecco / Soda
Minze / Limette
0,25 l | 7,50

Aperol Spritz

Aperol^{7,9} / Prosecco / Soda / Orange
0,25 l | 7,50

Lillet Wild Berry

Lillet / Beeren / Thomas Henry Wild Berry
0,25 l | 7,90

Lillet White Peach

Lillet / Beeren / Schweppes White Peach
0,25 l | 7,90

Lillet Jolie

Lillet / Thomas Henry Pink Grapefruit /
Limette
0,25 l | 7,90

Lavendel-Spritz

Lavendelsirup / Prosecco / Soda /
Zitrone
0,25 l | 7,90

Alkoholfreier Apéritif

Virgin Hugo

Holunderblütensirup / Soda / Apfel / Minze /
Limette
0,25 l | 7,50

Cucumis Lavendel

0,2 l | 4,20

Rhabarber-Mirabelle

0,2 l | 3,80

Holunderblüten-Schorle

0,25 l | 3,80

herzberg.

RESTAURANT

Speisekarte

Vorspeisen & Suppe

Ein Gratiniertes

Ziegenfrischkäse von Hof & Höfle

mit hausgemachtem Apfel-Chutney, Baby-Leaf & French Dressing^{C, E}, sowie karamellisierten Walnüssen

8,50

Mediterranes Pfannenbrot

(die ideale Vorspeise zum Teilen)

Rucola / Tomaten / Zwiebeln / Kräuterpesto / Balsamico

12,90

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kräuterflädle^{A, E}, Schnittlauch & Röstzwiebeln^A

6,40

Ziegenkäse

Unseren Ziegenkäse beziehen wir von Hof & Höfle in Weiler

Salate für Vorweg, dazu & den richtigen Hunger

Bunter gemischter Salatteller

Rohkost-, Kartoffel- & Blattsalat mit hausgemachtem French Dressing^{C, E}

7,50

Blattsalat

mit hausgemachtem French Dressing^{C, E}

5,50

herzberg.

RESTAURANT

Vegan & Vegetarisch

Falafel-Burger ^A

Falafel / Grillgemüse / Zwiebeln /

Pommes & Ketchup

16,50

Cremiges Linsen -Curry - Dal

Grillgemüse / Kokosmilch / Falafelbällchen

15,90

Cremige Käseknöpfe ^{A, E}

Butterknöpfe / Bergkäse / Röstzwiebeln

13,90

Unsere Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schwein ^A

Pommes / Ketchup oder Mayonnaise ^E

oder

Butterknöpfe ^{A, E} & Sauce

17,50

Clubhouse Burger ^A

Rindfleisch / Grillgemüse

Zwiebeln / Bergkäse ^B /

Pommes / Ketchup oder Mayonnaise ^E

17,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Hausgemachte Butterknöpfe mit Schmelze ^{A, E}

kräftiger Rotweinsauce und 2erlei Zwiebeln ^A

27,90

Senior

Gerne bereiten wir auch
kleinere Portionen

(abzgl. 3,00 €) für Sie zu.

Bauernrostbraten

mit Bratkartoffeln, kräftiger Rotweinsauce und

2erlei Zwiebeln ^A

27,90

herzberg.

RESTAURANT

Wild aus der Region

beziehen wir aus unserer eigenen Jagd in Sparwiesen oder von befreundeten Jägern

Wild



Edel-Wildgulasch

in kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachten Butterknöpfle ^{A, E}, mediterranem Gemüse und Wild-Preiselbeeren

24,50

Für unsere kleine Gäste (bis 12 Jahren)

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein ^A

Pommes / Ketchup oder Mayonnaise ^E

oder

Butterknöpfle ^{A, E} & Sauce

9,50

6er Chicken Nuggets

Pommes / Ketchup oder Mayonnaise ^E

8,50

9er Chicken Nuggets

Pommes / Ketchup oder Mayonnaise ^E

10,50

Butterknöpfle ^{A, E} mit Sauce

5,50

Portion Pommes

mit Ketchup oder Mayonnaise ^E

5,50

Portion Ketchup oder Mayonnaise ^E

0,50

herzberg.

RESTAURANT

Dessert

Dessertvariation mit herz(berg.)^{A, B, E}

3 kleine Gläschen mit je

Himbeer-Mascarpone,

2erlei Mousse au Chocolat mit Schoko-
Ganache & gerösteten Mandelsplittern,

Passionsfrucht-Meringue

10,50

Lauwarmes Schokoladensoufflé^{A, B, E}

Vanilleeis / Sahne / Beeren

8,90

Gebackene Apfelküchle^{A, B, E}

Zimt & Zucker / Vanilleeis / Sahne / Beeren

8,50

INAs EIS aus Roßwälden^{A, E}

Nach Saison mit Beeren / Minze

Sorten

Schokolade / Vanille / Himbeer Sorbet

Haselnuss / Pistazie /

Zitrone / Pina-Colada

Zwetschgen-Crumble / Gebrannte Mandel /
Milchreis / Käsekuchen-Bratapfel

6,50

Heiße Getränke

Café Crema

3,30

Cappuccino^B

3,90

Milchkaffee^B

3,90

Latte Macchiato^B

4,30

Espresso

2,90

Doppelter Espresso

3,90

Espresso Macchiato^B

3,20

Heiße Schokolade^B

4,00

Frischer Pfefferminztee

3,50

herzberg.

RESTAURANT

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Ensinger Gourmet still & medium

0,50 l | 4,50
0,75 l | 6,5

Zwiefalter

Apfelschorle naturtrüb

0,33 l | 3,80

Burkhardt Spritzer

Johannisbeere

0,33 l | 3,80

Afri Cola ^{2, 8, 9}

0,33 l | 3,80

Bluna Orange ^{2, 9}

0,33 l | 3,80

Spezi Paulaner ^{2, 8, 9}

0,5 l | 4,20

Bier

Meckatzer Weiss-Gold

Export vom Fass

0,5 l | 4,70
0,3 l | 3,70

Meckatzer Hefeweizen vom Fass

0,5 l | 4,70
0,3 l | 3,70

Meckatzer Hell vom Fass

0,5 l | 4,70
0,3 l | 3,70

Kaiser Kristallweizen

0,5 l | 4,70

Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l | 4,70

Meckatzer Weiss-Gold Alkoholfrei

0,33 l | 3,80

Meckatzer Pils

0,33 l | 3,80

herzberg.

RESTAURANT

Wein

Weine aus Württemberg – Weinkonvent Dürrenzimmern eG

Riesling trocken

fruchtig feine Zitrusaromen

Lemberger

weicher fruchtiger Geschmack von
Waldbeeren

Lemberger Weißherbst

Aromen von roten Früchten, frische Säure

Als Viertel

0,25 l | 5,50

Als Schorle

0,25 l | 4,50

Verschenken Sie Zeit

Mit einem Geschenkgutschein für
Ihre Liebsten! Erhältlich online auf
www.herzberg-genuss.de
oder bei unserem freundlichen
Servicemitarbeitern.
Sprechen Sie uns an!

Weißwein

Lemberger „Blanc de Noir“

Edition Klosterhof,
Württemberg, Deutschland | halbtrocken
lieblich, 11,5 %

feine Holunder- & Zitrusaromen

0,1 l | 4,00

0,2 l | 7,50

0,75 l | 24,00

*Eine weitere Weinauswahl finden Sie auf
unserer Weinkarte – sprechen Sie uns an!*

herzberg.

RESTAURANT

Spirituosen

Grappa

Villa de Varda Vecchia Barrique

2 cl | 5,50

Kräuter

Jägermeister

2 cl | 3,50

Ramazotti

2 cl | 3,50

Schnaps vom Ziegler

Williams Christ

2 cl | 3,50

Himbeere

2 cl | 3,50

Mirabelle

2 cl | 3,50

STILVOL

Gold Williams Christ

2 cl | 5,50

Gartenhimbeere

2 cl | 5,50

Nadelwald Fichtengeist

2 cl | 5,50

Himbeere Fruchtlikör

2 cl | 5,50

Single Malt Scotch Whisky

Glenmorangie 10 Jahre Original

2 cl | 4,50

4 cl | 7,50

Laphroaig 10 Jahre

2 cl | 4,50

4 cl | 7,50

Lagavulin 16 Jahre

2 cl | 6,50

4 cl | 11,50

herzberg.

RESTAURANT

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Jedoch gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- ¹ mit Konservierungsstoff
- ² mit Antioxidationsmittel
- ³ mit Süßungsmittel Saccharin
- ⁴ mit Süßungsmittel Cyclamat
- ⁵ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- ⁶ mit Süßungsmittel Acesulfam
- ⁷ chininhaltig
- ⁸ koffeinhaltig
- ⁹ mit Farbstoff

Allergene seit Dezember 2014 kennzeichnungspflichtig

- ^A Gluten
- ^B Lactose
- ^C Senf
- ^D Sellerie
- ^E Ei
- ^F Schalen- & Krustentiere
- ^G Pökelsalz
- ^H Phosphat