

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN


WARME BROCKEN


kleine Portion.....3,90
große Portion5,20

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

zusätzlich mit:

Schnittlauch-Aioli.....+2,70
Sour Cream Dip.....+2,90

 RÄUCHERLACHS.....14,90
mit Kartoffelrösti, Sahne-Meerrettich,
frittierten Kapern und kleinem Salatbouquet

 RINDERCARPACCIO.....16,80
vom deutschen Weiderind
mit Parmesanspänen, Feldsalat,
Olivenöl und Zitrone

ZIEGENKÄSECRUMBLE.....14,50
verfeinert mit Honig und Thymian,
getoppt mit Granatapfelkernen,
dazu ein kleiner Feldsalat
mit hausgemachten Croutons

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

KARTOFFELCREMESUPPE.....6,20 
zusätzlich mit geröstetem Speck.....+1,00

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50 
kleiner gemischter Salat mit Hausdressing

WINTERBOWL.....14,90
mit Tomaten, Kohlrabi, Kichererbsen,
Rote Beete, mariniertem Rotkohl,
Feldsalat, gerösteten Kernen
und winterlich gewürztem Couscous,
getoppt mit Granatapfelkernen

zusätzlich mit:

mariniertem Ziegenkäse.....16,90
tranchierter Hähnchenbrust
im Knusper-Chili-Mantel.....21,50



- als perfekte Ergänzung:

HASE SAUVIGNON BLANC

0,2l.....7,50
Kühling-Gillot, Rheinhessen



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



FRISCH AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN bestrichen mit Schmand


„KLASSISCH“ 12,50
mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

„PASTRAMI“ 14,90
mit Sauerkraut

„CHORIZO“ 14,90
mit spanischer Chorizo, roten Zwiebeln
und marinierten Hirtenkäsewürfeln

„LAUCH“ 13,90
mit Hirtenkäse



FLAMMKUCHEN VEGAN bestrichen mit Tomatensauce

„GEMÜSE“ 12,50 
mit gegrilltem Gemüse, Tomaten,
Walnüssen und Thymian

VEGETARISCHES & VEGANES

PANZEROTTI 18,90
gefüllte Traditionspasta
mit Tomate-Mozzarella
in einer Tomaten-Sahnesauce
getoppt mit einer kleinen Mozzarellakugel
und Rucola-Pesto

KÄESPÄTZLE 17,20
aus unseren frischen Wieseneiern,
dazu Röstzwiebeln

 WIRSING ROULADE 18,50 
gefüllt mit orientalischem Basmatireis,
dazu Apfel-Zimt-Rotkohl,
getoppt mit Röstzwiebeln, Granatapfelkernen,
einer würzigen Tomatensauce und veganem Joghurt



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

SO SCHMECKT DER WINTER



HEIMISCHES
WILDGULASCH 26,90
mit Kartoffelklößen,
Apfel-Zimt-Rotkohl und Preiselbeeren 



- als perfekte Ergänzung:

I TRATTURI PRIMITIVO PUGLIA
0,75l 25,50
Cantine San Marzano, Apulien, Italien

PRIMITIVO DI MANDURIA
„SESSANTANNI“
0,75l 69,00
Cantine San Marzano, Apulien, Italien

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



AUS FLUSS UND MEER

FORELLE
MÜLLERIN ART 18,90
enträtet, mit Zitronenbutter,
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat

NICE TO KNOW

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



FLEISCH & GEFLÜGEL

TIROLER KÄSESPÄTZLE.....18,50

hausgemachte Spätzle aus unseren
frischen Wieseneiern mit würzigem Bergkäse,
Rauchschinken und Röstzwiebeln

HACKBRATEN SPESSART.....19,50

mit Pilzen, Zwiebeln, Speck,
Paprika und Bratensauce,
dazu servieren wir Pommes frites
und ein kleines Salatbouquet

HESSISCH'

HÄHNCHENBRUST.....21,20

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

JÄGERSCHNITZEL

SPESSART20,60

mit Pilzen, Zwiebeln, Speck,
Paprika und Bratensauce,
dazu servieren wir Pommes frites
und ein kleines Salatbouquet

BBQ SPARERIBS.....20,90

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes frites
und Krautsalat

DAS ORIGINAL

WIENER SCHNITZEL.....27,90

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



RUMPSTEAK ZWIEBEL

250g.....34,90

vom deutschen Weiderind
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln
und kleinem Salatbouquet

zusätzlich mit:

Kräuterbutter+1,50

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



- flüssiges Dessert:

SCHEUREBE HALBTROCKEN
0,2l.....5,70

Louis Guntrum, Rheinhessen

HAUSGEMACHTE DESSERTS

WARMER

SCHOKOKUCHEN.....12,20

von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und Vanilleeis,

Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit! 

KAISERSCHMARRN.....12,90

mit Zwetschgenröster

FLAMMKUCHEN

CALVADOS.....10,90

mit Apfel, Rosinen, Mandelsplittern,
Calvados und Zimt



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


HAUSGEMACHTES EIS.....1,80 

Preis pro Kugel

Welche Sorten? Einfach bei unserem
Service-Team nachfragen! – Auch vegan.

Das Eis stammt aus unserer eigenen Eiswerkstatt –
pur und natürlich, frei von künstlichen Aromen und
Farbstoffen, ohne Geschmacksverstärker.

PORTION SAHNE DAZU?

– KEIN PROBLEM! 

AUFPREIS +0,50

...noch mehr Heckers
für Zuhause?



heckers_restaurant.cafe.bar



Heckers – Restaurant, Café, Bar

