

Heißeackerhof

Herzlich Willkommen

Der Heißeackerhof lädt Sie zu einem unvergesslichem Ausflug in die typische italienische Küche ein. Wir legen besonderen Wert auf unsere saisonale mediterrane Küche und frische hochwertige Produkte, wie hausgemachte Nudeln, täglich frischen Fisch, Top Qualitätsfleisch und vieles mehr.

Lassen Sie Ihren Gaumen verzaubern und genießen Sie dazu einen unserer ausgesuchten italienischen Weine.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Über Ihren Besuch freuen sich Familie Franzese, Gabriele und Mitarbeiter.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Buon Appetito

Alle Speisen natürlich auch zum Mitnehmen!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speise- und Getränkekarte.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpökelsalz, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) mit Phosphat, 9) mit Mischeiweiß, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig, 12) mit Süßungsmittel, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) gewachst, 15) mit Taurin, 16) enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Allergene – enthält:

a) Weizen, b) Gerste, c) Dinkel, d) Roggen, e) Kamut, f) sonstige glutenhaltige Hybridstämme, g) Krebstiere, h) Eier, i) Fisch, j) Erdnüsse, k) Soja, l) Milch und Milcherzeugnisse, m) Mandeln, n) Pistazien, o) Haselnüsse, p) Walnüsse, q) Cashewnüsse, r) Pekannüsse, s) Paranüsse, t) Macadamianüsse, u) Queenslandnüsse, v) Sellerie, w) Senf, x) Sesam, y) Lupinen, z) Weichtiere

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab 50,- €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Aperitif

550	Prosecco ¹ Valdo Biadine D.O.C. 2 cl	5,50
551	Aperol Spritz ² Prosecco Aperol 4 cl	7,80
552	Maracuja Spritz ³ Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Orangen u. Erdbeeren 4 cl	8,00
553	Lillet Wild Berry Spritz 4 cl	7,80
554	Passion Sprizzetto ⁴ Aperol, Waldbeeren, Orangen, Prosecco und Himbeersirup 4 cl	7,80
555	Hugo ⁵ Prosecco, Limette, frische Minze und Holunderblütensirup 4 cl	7,80
556	Sarti Spritz Sarti Rosé, Prosecco, Wasser 4 cl	7,80
557	Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Wasser 4 cl	7,80
558	Campari ⁶ Soda oder Orange 4 cl	7,00
680	Martini Bianco	6,50



Antipasti - Vorspeisen

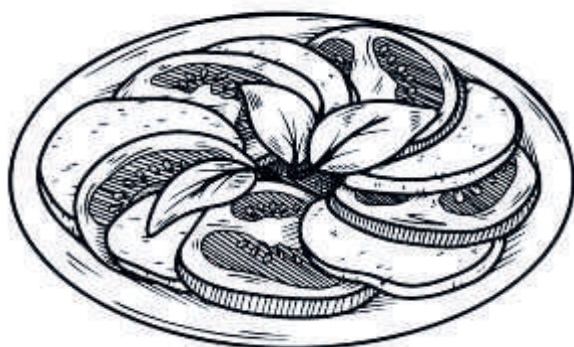
11	Bruschetta Pomodoro mit Tomatenstückchen, Basilikum und Oregano	8,50
12	Pecorino al forno ^{1,a} überbackener Schafskäse mit Olivenöl, Basilikum, Tomatensauce dazu Weißbrot	13,50
13	Caprese di Bufala mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	15,50
14	Vitello Tonnato dünn geschnittene Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße und Kapern	16,00
15	Carpaccio di Manzo ¹ rohes argentinisches Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse	16,90
16	Doppio Pasto rohes argentinisches Rinderfilet mit Rucola und Parmesan, dünn geschnittene Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße und Kapern	18,90
17	Antipasto della Casa nach Art des Hauses. Lassen Sie sich überraschen!	19,90
18	Scampi-Töpfchen mit Peperoncino und Cherrytomaten, Knoblauch dazu Brötchen – scharf	16,90
19	Insalate di Mare Hausgemachter Meeresfrüchtesalat	17,90

Insalate – Salate

33	Beilagen-Salat Blattsalate mit Gurken, Kirschtomaten und Zwiebeln	5,00
30	Italienischer Salat ^{h,1} Blattsalat mit Käse ^{2,1} , Hinterschinken ^{2,4,3,5} , Gurken Kirschtomaten, Zwiebeln und Eier	14,00
31	Chef-Salat ^{h,i} Blattsalate mit Käse ^{2,1} , Hinterschinken ^{2,4,3,5} , Gurken, Kirschtomaten, Zwiebeln, Eier, Thunfisch und Artischocken	15,00
40	Rucola-Salat ^l mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse, frischen Champignons, Olivenöl und Balsamico-Essig	16,00
35	Massimo-Salat ^{h,i} Blattsalat mit Gurken, Kirschtomaten, Zwiebeln, Mais, Paprika, gebratenem Hähnchenbrustfilet und Pilzen	17,00
43	Mare e Monte Blattsalat mit Gurken, Kirschtomaten, Zwiebeln, Black Tiger Garnelen und gebratenen Pilzen	18,00

Zu allen Salaten
servieren wir Ihnen Pizzabrötchen!

Auf Wunsch können Sie sich auch
Ihren Salat selbst zusammenstellen!
Sprechen Sie uns an!

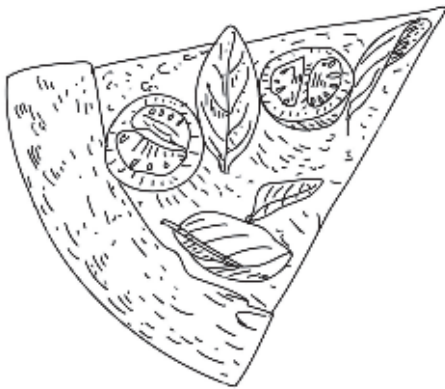


Pizza

94	Margherita ^{a,1} mit Tomaten und Mozzarella ^{2,1}	10,00
97	Sila mit Salsiccia und gegrilltem Gemüse	14,00
100	Tiroler mit Speck ^{1,2,4} , Gorgonzola und Walnuss ^P	14,50
101	Romina ^{a,1} mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} , Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	15,00
103	Maria mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} , Spinat, Garnelen, Schafskäse und Knoblauch	16,00
104	Bufala mit Büffelmozzarella ^{2,1} , Rucola und Kirschtomaten	16,00
108	Alla Massimo ^{a,l,i} mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} , Hinterschinken ^{2,4,3,5} , Paprika, Zwiebeln, Thunfisch und Schafskäse – scharf	15,00
109	Deliziosa ^{a,l} mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} , Peperoniwurst ^{4,1,2} , Zucchini, Gorgonzola und Knoblauch	14,00
110	Frutti di Mare ^{a,1,g,z} mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} und verschiedenen Meeresfrüchten	18,00
111	Montanara ^a mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} , Tiroler Speck ^{1,2,4} , gegrillten Auberginen und Provolone-Käse	14,50
112	Calabria ^{a,1} mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} , Salami ^{1,2,4} , Hinterschinken ^{3,5,2,4} , Zwiebeln und Knoblauch	13,50

Pizza

- | | | |
|-----|--|-------|
| 114 | Extra ^a | 14,00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} ,
Peperoniwurst ^{2,1,4} , Salami ^{4,2,1} ,
Hinterschinken ^{3,5,2,4} und Pilzen | |
| 115 | Diavolo ^{a,1} | 13,50 |
| | mit Tomaten, Mozzarella ^{2,1} ,
Peperoniwurst ^{2,1,4} und Pilzen – scharf | |
| 117 | Alle Verduce ^{a,1} | 14,00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella,
Knoblauch und verschiedenem
frischem gegrilltem Gemüse | |



Zutaten

Oder stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza selbst nach Ihrem Geschmack zusammen

- | | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 200 | Salami ^{2,4,1} | 2,00 |
| 201 | Peperoniwurst ^{2,4,1} | 2,00 |
| 202 | Hinterschinken ^{3,5,4,2} | 2,00 |
| 203 | Parmaschinken | 2,50 |
| 206 | Garnelen | 4,00 |
| 207 | Thunfisch | 2,00 |
| 208 | Sardellen | 2,00 |
| 209 | Auberginen | 2,00 |
| 211 | frische Champignons | 2,00 |
| 212 | Zwiebeln | 1,50 |
| 215 | rote Paprika | 2,00 |
| 217 | scharf Peperoni | 1,50 |
| 219 | schwarze Oliven ⁷ | 1,50 |
| 222 | Knoblauch | 1,50 |
| 223 | Kapern | 1,50 |
| 224 | Artischocken | 2,00 |
| 225 | Spinat | 2,00 |
| 226 | Broccoli | 2,00 |
| 228 | Mozzarellakäse | 2,00 |
| 230 | Parmesankäse | 2,50 |
| 231 | Gorgonzola | 2,50 |
| 232 | Schafskäse | 2,50 |
| 233 | Rucola | 2,00 |
| 235 | Büffelmozzarella | 4,50 |

Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti

- | | | |
|----|--|-------|
| 69 | Bolognese | 12,00 |
| | Rinderhackfleisch | |
| 70 | Napoli ^{a,1} | 11,50 |
| | Tomatensauce | |
| 71 | Agljo Olio e Peperoncino | 14,00 |
| | Olivenöl, Knoblauch und
Kirschtomaten – scharf | |
| 72 | Al Gamberi | 18,50 |
| | mit 3 gegrillten Riesengarnelen,
Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch
in einer leichten Weißwein- und
Tomatensauce | |
| 75 | Spaghetti Carbonara | 16,50 |
| | Original – mit Guanciale (Speck)
und Pecorino Romano | |

Tagliatelle

- | | | |
|----|---|-------|
| 76 | Salmone ^{a,i} | 17,50 |
| | mit frischem Lachs, Kirschtomaten
in einer leichten Weißwein-
Tomaten-Sahnesauce | |
| 77 | Al Granchio ^{a,g,i,z} | 17,50 |
| | mit Krebsfleisch, Knoblauch und
einer leichten Tomaten-Sahnesauce | |
| 74 | Garibaldi ^{a,g,i,z} | 16,50 |
| | Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten,
Petersilie, Steinpilze, Peperoni
und pikante italienische
Salicciawurst – scharf | |

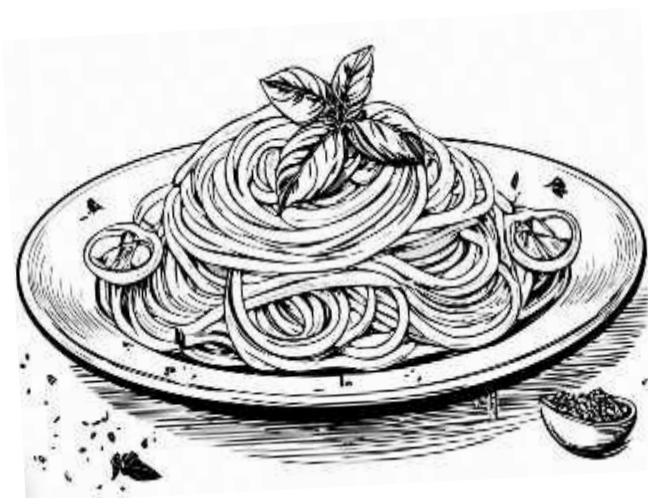
Pasta - Nudelgerichte

Rigatoni

- | | | |
|----|--|-------|
| 79 | Diavolo ^{a,1}
Pilze und Hackfleisch in
Sahnesauce – scharf | 15,00 |
| 80 | Vegetale
mit gegrilltem Gemüse,
Kirschtomaten und Knoblauch | 16,50 |
| 82 | Calabrese
mit Salsiccia, Steinpilzen und
Parmesankäse, in einer Tomatensauce | 16,50 |

Linguine

- | | | |
|----|--|-------|
| 73 | Mediterranea ^{a,g,i,z}
verschiedene Meeresfrüchte,
Kirschtomaten, Knoblauch in einer
Weißwein-Tomatensauce | 18,50 |
| 78 | Michelangelo ¹
Schwertfisch mit frischen Kapern,
Oliven und Kirschtomaten | 18,90 |
| 83 | Allo Scoglio ^{a,1}
verschiedene Meeresfrüchte
in Weißwein-Buttersauce | 18,50 |



Hausgemachte Pasta-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 44 | Tortelloni – 4 Käse ^{a,1}
gefüllt mit 4 verschiedenen Käsesorten
in Käse-Sahnesauce | 17,50 |
| 45 | Tortelloni Spinaci ^{a,1}
gefüllt mit Spinat und Bufala Ricotta
(Weichkäse) in Tomaten-Sahnesauce | 17,50 |
| 46 | Gnocchi Spinaci
Gnocchi gefüllt mit Pesto und
Spinat in einer leichten
Tomaten-Spinat-Sahnesauce | 17,50 |

Unsere Empfehlung:
Hausgemachte Nudeln, täglich frisch!
Sprechen Sie uns an!

Überbackene hausgemachte Pasta-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 49 | Cannelloni Spinat ^{a,1}
gefüllt mit Spinat und Ricotta | 14,50 |
| 56 | Lasagne Bolognese ^{a,1}
mit Rinderhackfleischsauce | 14,00 |

Überbackenes Gemüse

- | | | |
|----|---|-------|
| 53 | Gemüseteller ¹
frisches saisonales Gemüse in
Tomatensauce, dazu frischer
Parmesankäse und Knoblauch | 14,00 |
| 54 | Auberginen ¹
mit Tomatensauce, dazu
frischer Parmesankäse | 13,50 |

Maiale - Schwein

124	Schnitzel paniert ^{a,h} »Wiener Art«	14,90
125	Schnitzel ai Funghi ^{a,h,l} mit Pilz-Sahnesauce	18,00
126	Cordon Bleu ^{a,h}	18,50
128	Cordon Bleu ai Funghi ^{a,l} mit Pilz-Sahnesauce	19,00
129	Zwiebelschnitzel ^{a,h,l} mit gerösteten Zwiebeln	18,00
131	Schnitzel Bolognese ^{a,l} mit Hackfleischsauce, und mit Käse überbacken	18,00
137	Schnitzel alle Verdure mit Pilzen, Broccoli und Sahnesoße	18,50
139	Schnitzel Diavola ^{a,l} scharf, mit Pilzen und scharfer Peperoni in einer Tomaten-Sahnesauce	18,50

Zu allen Schnitzelgerichten
servieren wir Ihnen Pommes Frites und Salat

Pollo - Geflügel

123	Hähnchenbrust ^{a,h,l} gegrillt	17,90
168	Hähnchenbrust al Limone ^{a,h,l}	17,90

Zu allen Fleischgerichten
servieren wir Ihnen Pommes Frites und Salat

Manzo - Rind

(original Black Angus,
Getreide gefüttert, 280–300 g)

142	Rumpsteak ^l mit Kräuterbutter und frischen Kräutern	29,90
144	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln	31,90
145	Rumpsteak Diavolo in einer scharfen Knoblauch, Kirschtomaten-, Olivenölsauce	31,90
146	Rumpsteak al Baciol mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Kräuterbutter	32,90

Grillgemüse wird mit 3,00 € berechnet

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen
Rosmarinkartoffeln und Salat

Vitello - Kalb

141	Saltimbocca Al Limone Kalbsmedaillons in Zitronen-Sauce	27,90
151	Saltimbocca al Vino Bianco Kalbsmedaillons in Butter und Weißweinsauce	27,90
152	Saltimbocca alla Romana ^{a,l} Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Salbei-Weißwein-Sauce	28,90

Grillgemüse wird mit 3,00 € berechnet

Zu allen Kalbsgerichten servieren wir Ihnen
Rosmarinkartoffeln und Salat

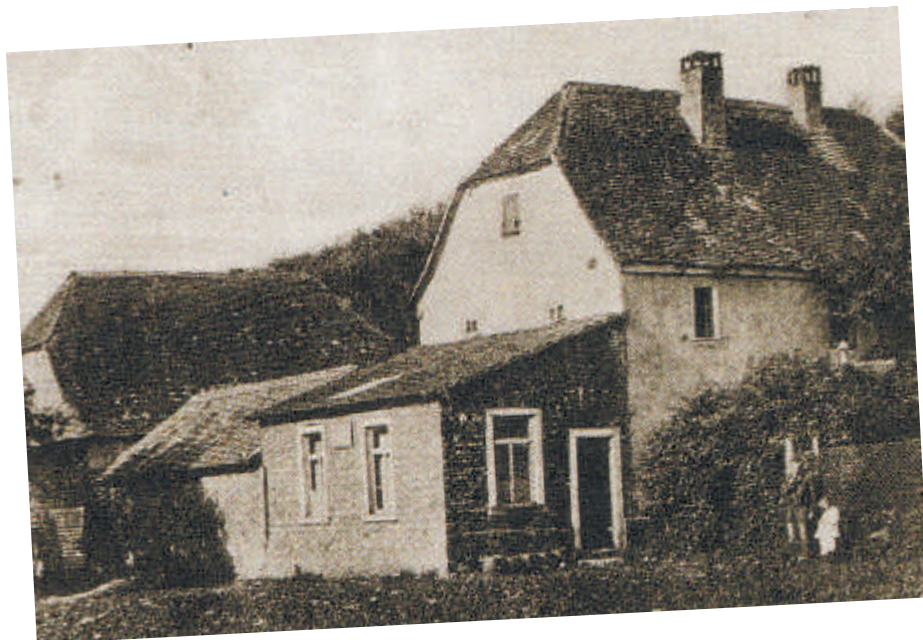
Fisch

153	Calamari ^{g,i,z} frittiert, in Knoblauchsauce dazu Pommes und Salat	17,90
155	Zanderfilet gegrillt, in einer Weißweinsoße	25,90
156	Scampi gegrillt, in gemischten aromatischen Kräutern, mit Knoblauch und Zitrone	26,90
158	Lachsfilet ^{g,i,z} gegrillt in gemischten aromatischen Kräutern, mit Knoblauch und Zitrone	25,90

194	Schwertfischsteak ^{g,i,z} gegrillt in gemischten, aromatischen Kräutern, mit Knoblauch und Zitrone	26,90
195	Seewolffilet ^{g,i,z} gegrillt in gemischten, aromatischen Kräutern, mit Knoblauch und Zitrone	24,90
196	Fischplatte für 1 Person	36,90

Grillgemüse wird mit 3,00 € berechnet

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen
frischen Spinat, Rosmarinkartoffeln und Salat



Wir möchten Sie einladen, uns in unserem traditionsreichen und idyllisch gelegenen Restaurant am Heißeracker zu besuchen.

Das Gehöft des Heißerackerhofes blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bereits im Jahr 1743 begann, als der heutige Hof als Unterkunftshütte für Forstarbeiter diente.

Im frühen 19. Jahrhundert folgte dem eine Bewirtung von Spaziergängern. Seit dem Jahr 1998 wird das Restaurant erfolgreich von der Familie Franzese geführt.

Genießen Sie bei uns die Vielseitigkeit der italienischen Küche, ein geschmackvolles Ambiente und eine gemütliche Atmosphäre.

Wir würden uns freuen, Sie im Heißerackerhof begrüßen zu dürfen.

heißerackerhof

Desserts

Tartufo classico 8,00
delikates Vanille- und Schokoladeneis
mit einem Herz aus Schokoladensauce,
bestäubt mit Kakao

Tiramisu (hausgemacht) 8,00
mit Mascarpone-Sauce

Panna Cotta 8,00
mit Früchten und Himbeersauce

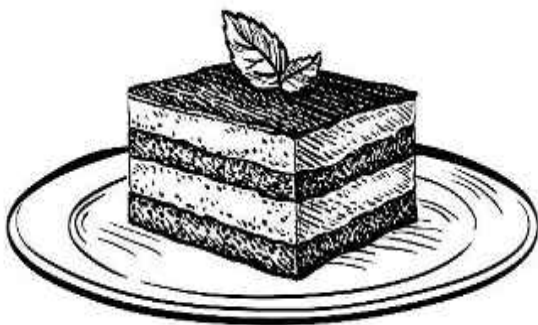
Souffle al cioccolato 8,50
Schokotörtchen mit warmem, flüssigen
Kern, extra Vanille-Eis

Souffle Pistacchio 8,50
Pistazien Biskuit-Küchlein mit einem
leckeren Herz aus Pistaziencreme

Coppa Crema Catalana 8,00
Katalanische Creme
Vanillecreme, Zucker karamelisiert

Torta della Nonna 6,00
Mürbeteig mit Patisseriecreme,
mit Pinienkernen, Mandelstiften
und Puderzucker dekoriert

Torta Ricotta e Pistacchio 6,00
Ricottatorte mit Pistazie
Ricotta, Pistazie, Haselnuss



Warme Getränke

670 Tasse Kaffee 3,00

671 Espresso 2,80

672 Espresso-Macchiato 3,00

673 Doppio Espresso (doppelt) 4,00

674 Cappuccino 3,80

675 Latte Macchiato 4,50

676 Latte Macchiato mit Baileys 4,80

677 Tasse Tee 3,50

Spirituosen

659 Williams Christ 4,50
40%, 2 cl

662 Fernet-Branca 4,50
42%, 2 cl

663 Ramazzotti 4,50
38%, 2 cl

665 Averna 4,50
38%, 2 cl

666 Sambuca 4,50
40%, 2 cl

667 Vecchia Romagna 5,00
40%, 2 cl

681 Baileys 4,50
17%, 2 cl

682 Jack Daniels 5,00
44%, 2 cl

683 Amaretto 4,20
21%, 2 cl

685 Limoncello 4,20
31%, 2 cl

Erfrischungsgetränke

612	Cola ^{1,4,10} 0,33 l		4,20
614	Cola Zero ^{1,4,10,13} 0,33 l		4,20
616	Fanta ^{1,4} 0,33 l		4,20
618	Spezi ^{1,4,10} 0,33 l		4,20
619	Sprite ^{1,4,10} 0,33 l		4,20
620	Bitter Lemon ¹¹ 0,4 l		4,60
622	Orangensaft 0,4 l		4,60
712	Maracujasaft 0,4 l		4,60
721	Johannesbeersaft-Schorle 0,4 l		4,60
624	Apfelsaft 0,4 l		4,60
626	Apfelsaftschorle 0,4 l		4,60
686	Eistee Pfirsich 0,33 l		4,80
627	Mineralwasser 0,25 l		3,40
629	Stilles Wasser 0,25 l		3,40
628	Spessart-Wald Mineralwasser 0,7 l		7,20
713	Spessart Wald Medium 0,7 l		7,20
714	Aqua Panna stilles Wasser 0,7 l		7,40

Bier - Schlappe-Seppel Bier

598	Keller-Bier 0,4 l		4,30
599	Eder Heyland's Helles 0,4 l		4,30
600	Export 0,4 l		4,30
601	Pils 0,4 l		4,30
602	Radler ^{1,4} 0,4 l		4,30
603	Maß Bier ^{1,4} 1,0 l		8,50
605	Bavaria Weizen hell 0,5 l		5,00
606	Russ ^{1,4} 0,5 l		4,80
711	Cola-Weizen ^{1,4,10} 0,5 l		4,80
717	Cola-Bier ^{1,4,10} 0,4 l		4,30

Flaschenbier

604	Urbräu dunkel - Flaschenbier 0,5 l		5,00
607	Weizen dunkel 0,5 l		5,00
608	König Ludwig Kristallweizen 0,5 l		5,00
609	Pils alkoholfrei 0,33 l		4,00
700	Alkoholfreies Weizen 0,5 l		5,00

Apfelwein

639	Apfelwein pur ⁶ 0,25 l		2,90
631	Apfelwein pur ⁶ 0,5 l		4,70
632	Apfelwein süß ^{1,4,6} 0,25 l		2,90
632	Apfelwein süß ^{1,4,6} 0,5 l		4,70
633	Apfelwein sauer ⁶ 0,25 l		2,90
633	Apfelwein sauer ⁶ 0,5 l		4,70
636	Bembel Apfelwein pur ⁶ 1,0 l		8,50
637	Bembel sauer gespritzt ⁶ 1,0 l		8,50
638	Bembel süß gespritzt ^{2,4,6} 1,0 l		8,50

Wein

Qualitätswein – Rot aus Italien

- | | | |
|-----|---|------|
| 640 | Chianti D.O.C.
rocken – Toskana, 0,20 l | 6,50 |
| 641 | Primitivo D.O.C.
trocken – Apulien, 0,20 l | 6,80 |
| 642 | Bardolino D.O.C.
halbtrocken – Gardasee, 0,20 l | 6,50 |
| 643 | Valpolicella D.O.C.
halbtrocken – Toskana, 0,20 l | 6,50 |
| 644 | Lambrusco, Tafelwein
lieblich – Reggio-Emilia, 0,20 l | 6,50 |
| 645 | Montepulciano D.O.C.
trocken – Abruzzen, 0,20 l | 6,50 |
| 646 | Nero d'Àvola Sicilia D.O.C.
trocken – Sizilien, 0,20 l | 6,50 |

Qualitätswein – Weiß aus Italien

- | | | |
|-----|---|------|
| 648 | Frascati D.O.C.
trocken – Latium, 0,20 l | 6,50 |
| 649 | Pinot Grigio D.O.C.
– halbtrocken – Trentino, 0,20 l | 6,60 |

- | | | |
|-----|--|------|
| 653 | Chardonnay
halbtrocken – Trentino, 0,20 l | 6,50 |
|-----|--|------|

- | | | |
|-----|---------------------------|------|
| 657 | Weißweinschorle
0,20 l | 6,50 |
|-----|---------------------------|------|

- | | | |
|-----|--------------------------------------|------|
| 652 | Lugana
trocken – Gardasee, 0,20 l | 7,50 |
|-----|--------------------------------------|------|

Qualitätswein – Rosé aus Italien

- | | | |
|-----|---|------|
| 650 | Rosé D.O.C.
trocken – Gardasee, 0,20 l | 6,50 |
|-----|---|------|

Deutscher Frankenwein – Rosé

- | | | |
|-----|--|------|
| 651 | Rotling Bürgerspital
Würzburg
0,20 l | 6,50 |
|-----|--|------|

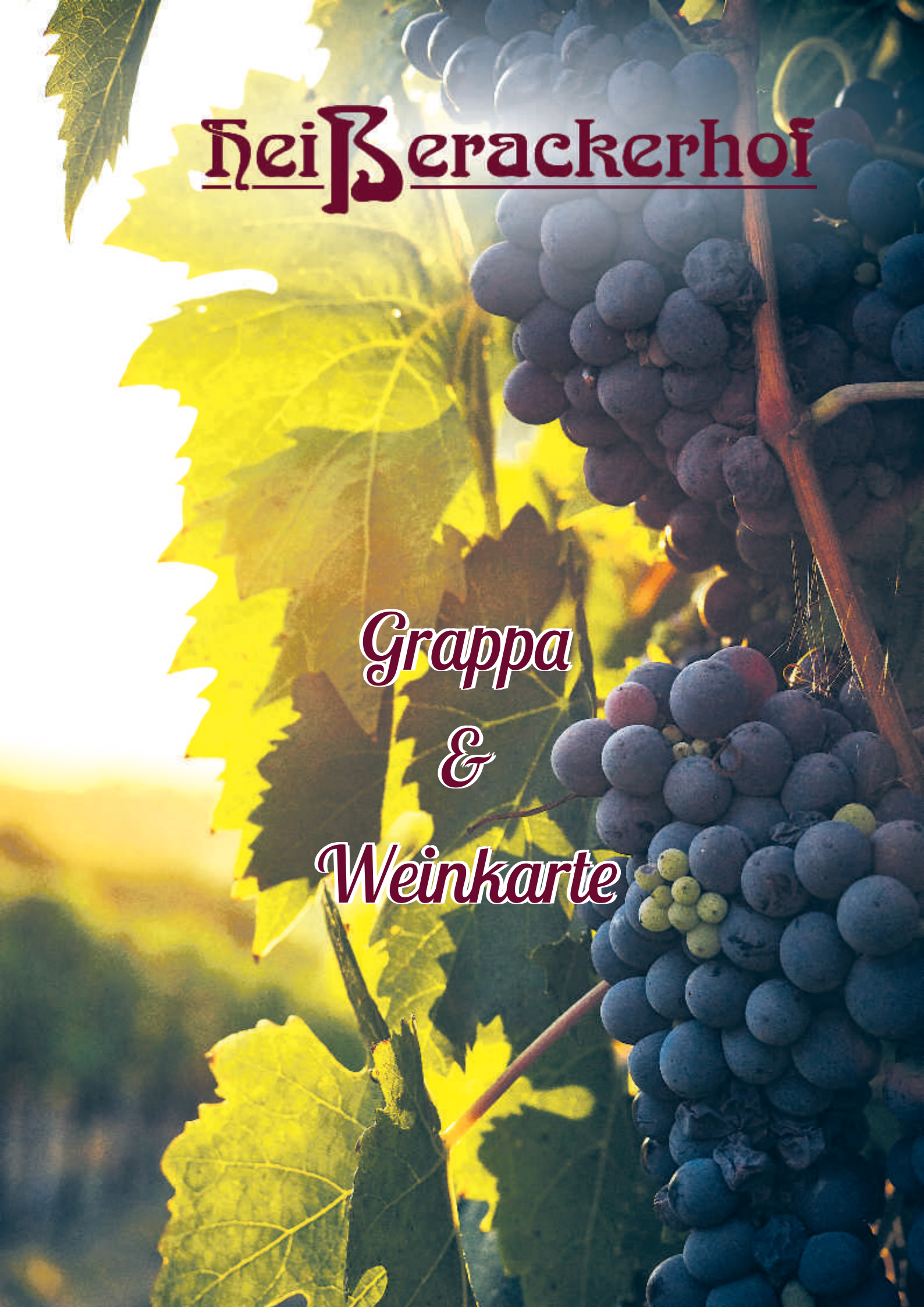
Deutscher Frankenwein – Weiß

- | | | |
|-----|---|------|
| 656 | Hörsteiner Abtsberg
Müller-Thurgau, QbA, trocken, 0,20 l | 6,50 |
|-----|---|------|

- | | | |
|-----|--------------------------------|------|
| 658 | Bacchus
halbtrocken, 0,20 l | 6,50 |
|-----|--------------------------------|------|

Auf Wunsch erhalten Sie natürlich
auch Flaschenweine!

Werfen Sie doch mal einen Blick
in unsere Weinkarte



Heißerackerhof

Grappa
&
Weinkarte

La Grapperia

Glas 2 cl

Grappa Riserva
Il Bacio delle Muse, Marcati

40%

5,00



Grappa Chardonnay
Le Farfalle, Marcati

40%

5,50



Grappa Monprá
Distillerie Berta

40%

6,00



Grappa Amarone
Aff. in Carati, Marcati

40%

7,00



Prosecco

Flasche 0,75 l

Prosecco Extra Dry DOC

Weingut: Reguta di Giuseppe & Luigi Anselmi
Region: Friaul
Rebsorte: Glera Trauben
Beschreibung: Strohgelb mit feiner Perlage, leicht
aromatische Nase, mit Noten von Äpfeln.
Am Gaumen sehr weichen Mundgefühl, mit leichter Säure



27,00

Prosecco di Valdobbiadene Supiore Fagher DOCG

Weingut: Le Colture
Region: Veneto
Rebsorte: Prosecco Trauben
Beschreibung: Der Prosecco Superiore Fagher erinnert an
reife, gelbe Äpfel, feiner Schaum, präsen-
te Frucht, lebhafter Geschmack, geschmeidig,
gute Länge



33,00

Roséweine - Vini Rosato

Rosé di Primitivo Salento Tramari IGP

Weingut: San Marzano
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Primitivo
Beschreibung: Der Duft intensiv & anhaltend nach Mittelmeerwäldern,
mit einem Hauch von Kirsche & Himbeere.
Frisch & elegant, ausgeglichen am Gaumen



32,50

Rosa dei Frati Riviera del Garda Bresciano DOC

Weingut: Cà dei Frati
Region: Lombardei
Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese & Barbera
Beschreibung: Intensive, lachrosé Farbe, fruchtiges Bouquet,
mit einer Note von roten Beeren.
Der Geschmack ist trocken, mit Nuancen von
Limette und Veilchen



38,50

Rotweine - Vini Rossi

Montepulciano d'Abruzzo Tatone DOC

Weingut: Terre d'Aligi / Spinelli
Region: Abruzzo
Rebsorte: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Beschreibung: Rubinrote Reflexionen. Kräftig im Geschmack, gut strukturiert. Intensives Bouquet mit Anklängen von Gewürzen, Süßholz und Schokolade



Flasche 0,75 l

27,50

Valpolicella Superiore DOC

Weingut: Zenato
Region: Veneto
Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese
Beschreibung: Die saftige Frucht erinnert an Süßkirschen, am Gaumen entwickeln sich Nuancen von Mandeln und getrockneten Kräutern. Er ist stoffig und weich



32,50

Primitivo di Manduria Sud DOP

Weingut: Feudi di San Marzano
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Primitivo
Beschreibung: Das Bouquet von vollen Aromen von reifen Pflaumen & Kirschen. Der Geschmack mit Anklängen von Rosmarin & Vanille. Voller Körper, balanciert, kräftig



35,00

Rotweine - Vini Rossi

Flasche 0,75 l

Magno Megonio Val di Nieto IGT

Weingut: Librandi
Region: Kalabrien
Rebsorte: 100% Magliocco
Beschreibung: Rubinrot. Noten nach reifen Früchten, Sauerkirsche & Lakritze. Im Geschmack gut strukturiert, großer Körper, tolle Frucht und Gewürznoten



55,00

Rosso di Montalcino Pian delle Vigne DOC

Weingut: Tenuta Pian delle Vigne – Antinori
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Sangiovese
Beschreibung: Mit Noten von roter, reifer Frucht und Blüten-, Gewürz & Balsamnoten verleihen Frische & Komplexität



59,00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Weingut: Zenato
Region: Veneto
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara
Beschreibung: In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Röstaromen von Kaffee & Schokolade. Am Gaumen aromatisch, edel, lang & angenehm weich



95,00

Weißweine - Vini Bianchi

Critone Bianco IGR

Weingut: Librandi
Region: Kalabrien
Rebsorte: Chardonnay und Sauvignon-Blanc
Beschreibung: Der Geschmack mit harmonischer, weiniger und saftiger Frucht, sowie mineralischen Noten.
Ein leicht aromatischer Wein



Flasche 0,75 l

27,50

Roero Arneis DOCG

Weingut: Pescaja
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Arneis
Beschreibung: Fruchtig-würziges Bouquet, kräftig und ausdrucksstark, trocken und elegant, mit einer erfrischenden, wohltuenden Säure und guter Länge im Abgang



37,50

Lugana I Frati DOC

Weingut: Cà dei Frati
Region: Lombardei
Rebsorte: 100% Turbiana di Lugana
Beschreibung: Intensive strohgelbe Farbe, ein feines, frisches und blumiges Bouquet. Der Geschmack trocken, delikater und mit Noten von Honig, Gewürzen



38,50

Weißweine - Vini Bianchi

Flasche 0,75 l

Pinot Grigio Grave Villa Chiópris DOC

Weingut: Azienda Agricola Livon

Region: Friaul

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Beschreibung: Der Pinot Grigio ist strohgelb in seiner Farbe, fein und elegant im Duft. Im Mund ist er angenehm trocken und samtig im Abgang

30,50



Sauvignon Blanc Grave Villa Chiópris DOC

Weingut: Azienda Agricola Livon

Region: Friaul

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Beschreibung: Strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Bouquet intensiv und charakteristisch aromatisch. Trocken, mit einem langen Abgang

30,50



Lugana Santa Cristina DOC

Weingut: Zenato

Region: Veneto

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana

Beschreibung: Ein angenehmer großer Wein mit goldgelber Farbe. Mit dichter, vollmundiger Struktur und Fülle und reichen, fruchtigen Aromen

40,00



Heißeackerhof

Heißeackerhof 8 · 63801 Kleinostheim

Tel. 0 60 27 / 4 07 98 33

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr
und von 17:00 bis 22:30 Uhr

Sonn- und Feiertage ab 11:00 bis 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag