

„choose happy!“

...ganz nach diesem Motto verwöhnen wir Sie im heyligenstaedt

Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns im heyligenstaedt! Wenn Sie uns zum ersten Mal besuchen, werden Sie schnell feststellen, dass unser Motto *„choose happy“* nicht dem Zufall überlassen wurde. Bei uns sollen Sie sich wie zu Hause fühlen: Zwanglos, entspannt und ohne festen Dresscode. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie einen kühlen Drink und tauchen Sie ein in unsere Erlebnisküche.

Backstage

Die Leidenschaft fürs Kochen packte unseren Chef de Cuisine Markus Leidner bereits im Kindesalter. Die Küche seiner italienischen Mama war immer das Herzstück der Familie und diesem Grundsatz ist er sich bis heute treu geblieben. Mit einem starken Team aus jungen, kreativen Köchen im Rücken werden täglich fantastische, kulinarische Köstlichkeiten in allen Dimensionen gezaubert.

Traditionelle Kochkunst im „Retro Style“ neu zu interpretieren ist das Markenzeichen seiner Küche. Durch die Verbindung aus präzisiertem Handwerk, hochwertigen und frischen Zutaten sowie einer professionellen Planung, gelingt es unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen.

About us

Seit seiner Eröffnung am 1. September 2012 ist das HOTEL & RESTAURANT heyligenstaedt ein Ort an dem Gäste zu Familie und Freunden werden. Geleitet von dem Ehepaar Bettina und Markus Leidner steht unser Haus für Kreativität, Liebe zum Detail und gastronomischen Gaumenschmaus.

Bar-Food

Oliven 4,5€

Olives

Griechische schwarze & grüne Kalamata Oliven, eingelegt in Knoblauch-Rosmarin Öl

Hausgemachte Quiche 10€

home-made quiche

Mit pikanter Chorizo, mild cremigem Ziegenkäse, knackigem Spinatsalat, gerösteten Mandeln und hausgemachter Chipotle-Mayonnaise

BIO Riesengarnelen 14€

BIO King prawns

Aus dem Jospier Grill mit pikanter Chili, frisch-würzigem jungen Knoblauch & fruchtig-süßen getrockneten Tomaten, dazu hausgemachtes Brot

Pimientos de Padrón 7€

Pimientos de Padrón

Aus dem Jospier Grill. Kleine grüne Tapas-Paprika, veredelt mit geräucherten Maldon Sea Salt Flakes und feinstem Jordan Olivenöl

Ramen Soup „heyco Style“ 16€

Ramen soup „heyco style“

Hausgemachte Rinderbrühe, 60 Stunden niedergegartes Short Rib, würzig-frischer Koriander, Freiland-Ei von Kuhl's Biohof, japanische Nudeln, aromatische Shi Take Pilze

Penne Spicy Riesengarnelen 19€

Penne „spicy“ king prawns

Die beliebten Penne Nudeln sind von einer wunderbar-sämigen Krustentierbisque umrahmt. Spicy Riesengarnelen verleihen diesem Gericht einen einzigartigen Geschmacks-Kick

Manchego Käse 10€

Manchego cheese

Spanischer Schafskäse. Vollwürzig & leicht säuerlich. Mit hausgemachtem Brot und fruchtig-scharfem Feigensenf.

Crème Catalana 9€

Crème Catalana

Spanische Dessertcrème mit frischer Zitronennote. Überzogen von einem gold-gebräunten Karamellmantel. Dazu süß-nussiges Pistazieneis.

APERITIF

Champagner Louis Roederer Brut Premier

0,1l 16,00€

« Die Frische, Feinheit und Fröhlichkeit des Brut Premier sind eine Einladung zum Feiern. Sein strukturiertes Gerüst, seine Reichhaltigkeit und Länge sind absolut weinig. Er ist komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich und bleibt doch stets ein großer Klassiker. »

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister —

Champagner Louis Roederer Brut Rosé Premier

0,1l 19,00€

« Ein Rosé à la Roederer: Die Dichte, die Fruchtigkeit und die Kompaktheit des Pinot noir aus Cumières wird von der Eleganz, der Reinheit und der Frische der großen Chardonnays der Côte des Blancs durchdrungen. »

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister —

Pfannebecker Riesling Sekt Brut Traditionelle Flaschengärung

0,1l 9,00€

Feines Bukett mit Würze und Frische, süßherben Kräutern und einem Touch Zitrus. Überrascht im Mund mit kühler Aromatik, die an reife Äpfel und Limonen denken lässt. Zugleich feinnervige Saftigkeit und Schmelz. Ein vitaler Grauburgunder mit Stil und Substanz, der trotz geschmacklicher Intensität leichtfüßig und feingliedrig wirkt.

Prosecco DOCG Montelliana Treviso extra Dry

0,1l 6,80€

Der frische Italiener ein Allrounder eben

Klassiker die natürlich nicht fehlen dürfen!

Aperol Spritz 8,50€

Prosecco, Aqua, Orange

Hugo 8,50€

Prosecco, Minze, Holundersirup

Campari 4cl

Orange, Soda 8,50€

Pur 7,20€

Martini 5cl 7,20€

Bianco, Rosso, Dry, D'oro, Rosato

Sandemann Sherry 5cl 7,20€

Cream, Medium, Dry

you are the GIN to my TONIC!

Gin of the Month

Bembel Gin Sonderedition Eintracht Frankfurt
Aufgegossen mit Aqua Monaco Tonic

11€

Siegfried Gin
Bombay Sapphire Gin
Saffron Gin

4cl | 7 €

Londons N°1
Brokman's Gin
Black Gin Special Edition

4cl | 8 €

Hendricks Gin
Gin Maré
Monkey 47 Black Forest
Elephant Gin
Nordés Galician
Sipsmith Gin
Apotheker Gin
4cl | 8,50€

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Gin Sorten, sprechen Sie jederzeit gerne unser Service Team an.

+ Tonic Water

Aqua Monaco

Golden Extra Dry“ Tonic Water White Herbal Tonic Water (Chininfrei)
Yellow klassische Tonic Water
Green Bitter Lemon
Orange Hot Ginger Beer
Rot Ginger Ale
Black Cola
0,23l | 3,40 €

GIN COCKTAILS

Fever-Tree

„Indian“ Botanic Tonic Water aromatisiert
MEDITERRANEAN

Heyligenstaedt Gin Mule 8,50€

Gin | Limettensaft | Rohrzuckersirup | Spicy Ginger | Minze

Gin Buck 8,50€

Gin | Zitronensaft | Ginger Ale | Zitronenzesten

Gin Lemony Snickett 9,50€

Gin | Zitronensaft | Rohrzuckersirup | Bitter Lemon

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

Weiß 0,1 0,2l

2016 Hauswein Weißweincuvée
Weingut Pfannebecker | Rheinhessen
4,00€ 8,00€

2016 Grauburgunder
Weingut Philipp Müller & Jochen Laquée | Pfalz
4,50€ 8,50€

2016 Riesling Q. b. A trocken
Weingut Jakob Jung | Rheingau
5,50€ 10,50€

2016 Sauvignon Blanc II
Weingut von Winning | Pfalz
5,50€ 10,50€

Weißweinschorle
0,2l 6,00€

Rosé 0,1l 0,2l

2016 Terre Cerase Italien
4,00€ 7,50€

2015 Rosé, Cabernet Sauvignon
Weingut Enate | Spanien
4,50€ 8,50€

Rot 0,1l 0,2l

2016 Kaleidoscope
Kaapzicht | Stellenbosch | Südafrika
6,50€ 11,50€

2014 Tempranillo
Finca Antigua | Spanien
5,50€ 10,50€

2016 Primitivo Puglia
Freudi | Di San Marzano | Italien
6,50€ 11,50€

2015 Rotwein vom Fass 23
Weingut Pfannebecker | Rheinhessen
5,00€ 9,50€

SOFTDRINKS

Coca Cola
Coca Cola Light
Coca Cola Zero
Fanta
Bluna
Mezzo Mix
Sprite
0,2l | 3,10€

RAPP'S Frucht SÄFTE

Tomate
Orange
Apfel
Rote Traube
Johannisbeere
Kirsch
Banane
0,2l | 3,10€

Rapps Apfelsaftschorle
0,2l | 3,10€
0,5l | 5,80€

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Karottensaft

Orangensaft

0,2l 4,50€

Apfel-Orangen-Karottensaft

0,2l 5,00€

Tonic

Aqua Monaco

Golden Extra Dry“ Tonic Water White Herbal Tonic Water (Chininfrei)

Yellow klassische Tonic Water

Green Bitter Lemon

Orange Hot Ginger Beer

Rot Ginger Ale

Black Cola

0,23l | 3,40 €

Limonaden

Mandarine ,Orange ,Zitrone

Grenadine, Pampelmuse

0,33l | 3,90€

LIZ Mineralwasser

LIZ entspringt einer einzigartigen Privatquelle, die sich seit langer Zeit im Eigentum der seit Generationen in Bad Vilbel ansässigen Familie Hinkel befindet. Hier in der mineralwasserreichen Biosphäre Wetterau, einer in der Tertiärzeit eingesunkenen Erdkruste zwischen Vogelsberg und Taunus, tritt dieses besondere Mineralwasser an die Oberfläche. Auf dem langen Weg durch die Tiefe, eingebettet in mächtige Sedimentschichten, wird LIZ mit wichtigen mineralischen Bestandteilen angereichert und erhält dadurch seinen unverwechselbaren Geschmack.

Liz Sprudel

0,375l 3,70€

0,75 l 6,80€

Liz Still

0,375l 3,70€

0,75 l 6,80€

BIERE VOM FASS

Aus dem Herzen der Natur

Licher Pils

Im Jahre 1854 gründete der Brauer Johann Heinrich Ihring nach vierjähriger Wanderschaft die J. H. Ihring Brauerei in Lich am Hardtberg, wo ein Brunnen und ein Felsenkeller zur Kühlung zur Verfügung standen

0,1l 1,80€

0,2l 2,80€

0,3l 3,20€

0,5l 4,20€

heyiligenstaedter Dunkel

Die erlesene Auswahl von verschiedenen Malzen und das quellfrische Fichtelgebirgswasser verleihen ihm seinen typischen Charakter und sein feines Malzaroma

0,2l 2,90€

0,3l 3,60€

0,5l 4,20€

FLASCHENBIERE

Licher Pils isotonisch alkoholfrei
Licher Pils pink Grapefruit alkoholfrei
0,3l 3,10€

Licher
Hefeweizen alkoholfrei
Hefeweizen
0,5l 4,20€

Erdinger alkoholfrei
0,5l 4,60€

Maisels Weissbier
Kristallweizen
Hefeweizen Original
Hefeweizen alkoholfrei
Hefeweizen dunkel
0,5l 4,60€

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Summerfeeling

alkoholfreier Cocktail auf unsere Art
6,00€

Ipanema

Limetten | Rohrzucker | Ginger Ale
6,00€

COCKTAILS

Mojito

Weißer Rum | Limetten | Zuckersirup | Minzblätter | Sodawasser
7,00€

Cosmopolitan

Zitronenvodka | Cointreau | Zitronensaft | Cranberrysaft
7,50€

Caipirinha

Cachaca | Limetten | Rohrzucker | Minzblätter
7,50€

OBSTBRÄNDE UND LIKÖRE

Lantenhammer 2cl

	Brand
Marille	9,00€
Sauerkirsch	9,00€
Wildkirsch	9,50€
Vogelbeer	9,50€
Mirabelle	9,00€
Williams	9,00€
Obstbrand im Holzfass	7,50€
Waldhimbeeren	9,50€
Zwetschgen	9,00€
	Geist
Walderdbeer	7,50€
Schlehe	7,50€
Haselnuss	7,50€
	Likör
Williams	6,00€

Mirabelle	6,00€
Sauerkirsch	6,00€
Schlehe	6,00€

GRAPPA

Grappa Bottega 2cl

Frangranze Grappa Prosecco	6,00€
----------------------------	-------

Marco Bonfante 2cl

Ambra	7,00€
Grappa bianca del Piemonte	7,00€
Nonino 5 Jahre	9,50€

COGNAC

2cl

Remy Martin V.S.O.P	7,50€
Davidoff XO	14,00€
Hennessy XO	14,00€

ARMAGNAC

Clés des Ducs

2cl

6,50€

BRANDY

Torres Brandy 10 Anos

2cl

6,50€

WHISK(E)Y

Tullamore Dew (Irland) aged 12 years

7,50€

Jameson Select reserve (Irland)

7,50€

Aureum (Deutschland) Single Malt Whisky

7,00€

Slyrs 2009 (Deutschland)

7,00€

Lagavulin (Islay) aged 16 years

9,50€

Ardberg (Islay) aged 10 years

7,50€

Laphroaig (Islay) aged 10 years

8,50€

Glenmorangie aged 12 years Nectar D`or (Sauternesfass)

9,00€

Oban (Westhighlands) aged 14 years

7,50€

Scapa (Orkney) aged 16 years

7,00€

Yamazaki (Japan) aged 10 years

9,50€

LIKÖR 2cl

2cl

Cointreau	4,50€
Dom Benedictine Liquer	4,50€
Baileys	4,50€
Amaretto	4,50€
Grand Marnier	4,50€
Drambuie	4,50€
Chambord	4,50€

SPIRITUOSEN

2cl

Bitter

Fernet Branca	4,50€
Branca Menta	4,50€
Ramazotti	4,50€
Averna	4,50€
Gammel Dansk	4,50€
Chartreuse Jaune	4,50€
Cynar	4,50€

2cl

Anis

Sambuca	4,50€
Ouzo 12	4,50€
Raki	4,50€

2cl

Calvados

Père Magloire	5,00€
Papidoux	5,00€

2cl

Aquavit

Malteser	4,00€
Jubiläums Aquavit	4,00€
Linie Aquavit	4,00€

VODKA / TEQUILA / RUM

Vodka 4cl

Grey Goose	7,50€
Xellent	7,50€

Tequila 2cl

	Agavita
Tequila Platinium	5,50€
	Patron
Tequila Aneja	5,50€
Tequila Reposado	5,50€

Rum 2cl

Plantation 2003 Nicaragua	9,00€
Malecon 21J. brauner Panama Rum	9,00€
5J. brauner Panama Rum	6,00€

Illy-KAFFEE

	Illy
Espresso	2,70€
Doppelter Espresso	4,20€
Espresso Macchiato	3,20€
Tasse Kaffee	3,20€
Cappuccino	3,40€
Latte Macchiato	4,50€
Milchkaffee	4,20€

HEIßE SCHOKOLADE

Tasse	3,50€
-------	-------

TEE

Althaus Teesortiment | Kännchen Tee 0,4l

3,90€

Sorten

Assam Melang | Darjeeling Puttabong | English Breakfast St. Andrews
Lapsang Souchong Hong-Cha | Masala Chai (Bio)
Blue Earl Grey | Lung Chin Light
Royal Jasmine Chung Hao | Grün Matinee | Honeybush Honig
Supreme Chamomile Meadow | Bavarian Mint
Rooibush Cream Caramel | Verveine (Bio)

Althaus "Trink Meer Tee"

2,30€

Sorten

Reizklima | Kräutertee mit einem Hauch von Meersalz
Nichtschwimmer | Früchtetee Holunder & Quitte
Watt denn hier los | Earl Grey mit Bergamotte
Wogen glätten | Grüner Tee, zart und fruchtig
Denn man tau | Kräftiger English Breakfast
Rückenwind | Früchtetee mit Beerengeschmack