

*„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.

# EVENT Tipps

## **Do. 07.02.19** *Choose Happy Thursday!* in der Alten Gießerei

FEIER ABEND! Drinks, Musik by DJ Freddy & friends mehr braucht man nicht für einen gelungenen Feierabend. 12€ p. Pers. inkl. Welcome Drink & Knabbereien ab 18:30 Uhr

## **Do., 14.02.19 Valentinstags-Menü**

"Be my Valentine!" 54€ p. Pers. inkl. 3-Gang Menü & Aperitif

## **Winzerabend**

**Fr., 22.02.19 mit Weingut Rings Pfalz**

**Sa., 23.02.19 mit Dr. Heger aus Baden**

Erleben Sie einen entspannten Abend, genießen Sie ein leckeres Menü mit einer erlesenen Weinbegleitung. 89€ p. Pers. inkl. Speisen, Weine

## **Fr., 15.03.19: It`s Tasting Time**

Freitag | 19:00 Uhr | 65 € p. Pers. inkl. Snacks & Tasting

## **Sa., 23.03.19 Küchenparty Reloaded**

Nach 2 erfolgreichen Küchenparties im vergangenen Jahr wird es auch in 2019 definitiv Zeit für eine Wiederholung! 125€ p. Pers. inkl. Speisen & Getränke

## **So., 12.05.2018: Muttertagsbrunch**

Sonntag | ab 11:00 Uhr | 38 € p. Pers. inkl. Speisen, Filterkaffee & Säfte

## VORSPEISEN

### **Beef Tonnato „Heyco Style“ 18€**

*beef tonnato „heyco style“*

Durch die Niedergarmethode wird unser Beef so richtig saftig und zart, da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. In Verbindung mit Thunfischtatar, die perfekte Begleitung für unseren US Tafelspitz, ein Klassiker der österreichischen Küche.

### **Isländischer Saibling, Schwarzwurzel, Ur-Karotte 15€**

*Iceland char, black salsify, purple carrot*

Sie lieben Tatar und gebeizten Saibling zugleich, können sich aber nie für eine Variante entscheiden? Kein Problem, wir servieren Ihnen beides als unschlagbares Dreamteam!

### **Gelbe Bete Carpaccio, Ziegenkäse , Safran-Vinaigrette, Tardivo 14€**

*yellow beet carpaccio, goat cheese , saffron vinaigrette, tardivo*

Wie ihre rote Schwester bringt die Gelbe Bete ordentlich Sonne auf den Teller und steckt zudem noch voller Nährstoffe. In Kombination mit Safran-Vinaigrette und herb würzigem Radicchio eine unschlagbare Kombination.

### **US Carpaccio von Jack Creek's, Oliven, Parmesan 15€**

*US carpaccio of jack creek's, olives, parmesan*

Zu Vorspeisen-Klassiker gesellen sich die US-amerikanischen Superstars unter den Oliven. Abgerundet mit fein würzigem gehobeltem Parmesan.

## SUPPEN

### **Getrübefelte Kartoffelsuppe 13€**

*truffled potato soup*

Edelpilz trifft auf das Multitalent Kartoffel.  
Ein Evergreen der gerade in der kalten Jahreszeit nicht mehr wegzudenken ist.

### **Topinambursuppe, getrocknete Feigen, Cranberries 9€**

*jerusalem artichoke soup, dried fig, cranberries*

Die vitaminreiche Knolle Topinambur umhüllt von Feigen und Cranberries  
Ein gesunder Genuss der obendrein noch köstlich mundet.

### **Wildessenz mit Hirschfilet, Cardoncelli 10€**

*wild essence with deer filet, mushrooms*

Eine feine Wildessenz gepaart mit zartem Hirschfilet und dem braunen Kräuter-Seitling,  
einfach eine geschmackliche Wucht, die wir lieben.

### **Krustentier-Bisque, Bio Riesengarnele 13€**

*crustacean bisque, organic king prawn*

Darf's ein bisschen Meer sein? Die cremige Suppe aus Krusten- und Schalentieren ist eine französische  
Delikatesse.

## HAUPTGERICHTE

### **Niedergegarter Pulpo, Safranrisotto, Artischocken, Tomaten 28€**

*pulpo, saffron risotto, artichokes, tomatoes*

Mediterranes Feeling bringen die Meeresbewohner in Begleitung vom cremigen Italienklassiker mit fein herben Safrannoten sowie nussigen Artischocken und sonnengereiften Tomaten mit sich.

### **Skrei, Schwarzwurzel, lila Kartoffeln, Dijon-Senfsoße 30€**

*skrei, black salsify, purple potato, dijon mustard sauce*

Winterkabeljau, das Gold der Lofoten! Auf die inneren Werte kommt es an. Und die überzeugen uns bei diesem Meeresbewohner ganz besonders: Zarter aber dennoch delikater Geschmack. Feste Konsistenz. Abgerundet durch knackfrische Gemüsebeilagen und aromatischem Sößchen. Einfach himmlisch.

### **US-Rinderfiletspitzen „Stroganoff Style“ Rote Bete, Frankfurter-Senf, Gurke, Braune Champignons, Kartoffelröstzwiebelstock 26€**

*US beef filet slices "Stroganoff Style" beetroot, Frankfurter mustard, pickled cucumber  
brown mushrooms, mashed potatoes with roasted onions*

Die schönste deutsch-russische Liaison. Langsam gegart in einer säuerlich, rahmigen Sauce. Verfeinert mit mittelscharfem Senf, der die sieben Kräuter der Grünen Soße enthält. Ursprünglich. Ohne Schnickschnack. Dauerbrenner.

## HAUPTGERICHTE

### **Schwarzfederhuhn, lila Spitzkraut, Kürbispüree, Estragon 29€**

*Blackfeathered chicken, purple pointed cabbage, pumpkinpuree, tarragon*

Kross gebraten, so lieben wir das Schwarzfederhuhn. Ergänzt durch zartes und knackiges lila Spitzkraut, abgerundet mit Kürbispüree und feinem Estragon.

### **Iberico Bäckchen, lila Süßkartoffelpüree, Kartoffel-Trüffelschaum 27€**

*Iberico cheeks, purple sweet potato puree, potato truffle foam*

Ein Hochgenuss für jeden Fleischliebhaber.  
Die besondere Ernährung der Tiere mit Korkeicheln gibt dem Fleisch eine unverwechselbare Note und macht die Schweinebäckchen zu einem echten Geschmackserlebnis.

# LEIDNER'S KLASSIKER

## **Krustentier-Bisque, Bio Riesengarnele 13€**

*crustacean bisque, organic king prawn*

Darf's ein bisschen Meer sein? Die cremige Suppe aus Krusten- und Schalentieren ist eine französische Delikatesse.

## **Bio Riesengarnelen aus dem Jospier Grill, Chili, junger Knoblauch, getrocknete Tomaten 15€**

*organic king prawns out of the Jospier Grill, chili, young garlic, sun-dried tomatoes*

Wer's spicy mag, ist hier an der richtigen Adresse. Kribbelnde Schärfe und süß-fruchtige Aromen zur frischen Meeresbrise. Mit Fernwehgarantie.

## **60hrs US-Short Rib, Paprika, Süßkartoffel, Pimientos de Padrón, Sojalack 30€**

*60hrs US short rib, paprika, sweet potato, pimientos de padrón, soy polish*

Für Weltenbummler. Südamerika meets Asien. Zart rauchiges Fleisch mit süß-säuerlicher Kombo. Perfekt ausbalanciert.

dazu ein Heyligenstaedter dunkel 0,3l 3,60€  
oder Tempranillo, Finca Antigua, Spanien 0,1l 5,50€

# Josper

Das rohe Fleisch zischt hörbar, als es den Rost über den glühend heißen Kohlen berührt. Die Vordertür des Josper Grills wird geschlossen, sodass das Fleisch bei einer konzentrierten Rundumhitze von bis zu 350 Grad schonend weiterbrutzeln kann.

Angelehnt an die traditionelle spanische Grillkunst, bietet der Josper Grill ein einzigartiges Geschmackserlebnis für eine anspruchsvolle Zielgruppe. Die innovative Kombination aus Indoor Grill und Backofen vereint scheinbare Gegensätze: Saftige Zartheit gepaart mit ganz besonderen Raucharomen.

Chef de cuisine Markus Leidner verwöhnt Sie exklusiv bei uns im heyligenstaedt mit einzigartigen Kreationen aus dem Josper Grill.

# Beef

Bock auf Fleisch? Dann müssen Sie jetzt ganz stark sein. Warum? Hier erwartet Sie amerikanische Steak-Kultur der Extraklasse, die Ihnen die Entscheidung nicht leicht machen könnte. Fragen? Fragen! Wir beraten sie gerne.



# GREATER OMAHA NEBRASKA BEEF

Saftig grüne Weiden, soweit das Auge reicht. Unendliche Steppenlandschaften. In Freiheit grasende Angus-Rinder. Entsteht da ein Bild in Ihrem Kopf? Perfekt. Aber das ist kein Marketing Kunstgriff, sondern genau unter solchen Bedingungen liefern die Rinder aus dem Mittleren Westen das perfekte Fleisch. Wer mitreden will, überzeugt sich selbst.

## **350g Entrecôte 48€**

*entrecote, bean and tomato sauce, pepper froth, sweet potato purée, french fries*

Mit Fettauge – besonders saftig, zart und würzig  
Bohnen-Tomatenragout, Pfefferschaum, Süßkartoffelpüree, French Fries

## **Rinderfilet**

*beef tenderloin, celery puree, truffled chips, red wine salad sauce*

Das edelste Teilstück vom Rind – unglaublich zart und sehr mager

Junger Spinat, Selleriepüree, getrüffelte Pommes, Rotweinschalottensoße

180g 42€

230g 52€

## **Porterhouse-Steak 1.000g für 2 Personen am Tisch tranchiert 96€**

*Porterhouse steak 1.000g for 2 persons carved at the table, hash browns, winter vegetables*

Typischer T-Knochen – er teilt das Porterhouse in Roastbeef und Filet

Kartoffelrösti, Wintergemüse

# LOUIS MENÜ

Alles muss man selber machen. Stimmt ja gar nicht! Fix und fertig zusammengestellt.  
Perfekt aufeinander abgestimmt.

Isländischer Saibling | Schwarzwurzel | Urkarotte  
*Iceland Char, black salsify, purple carrot*

~

Cappuccino von Fassone-Rind | Kartoffelschaum  
*Cappuccino from Fassone-beef, potato foam*

~

Pina Colada | gegrilltes Ananas-Chutney | Kokossorbet  
*Pina Colada | grilled pineapple chutney | coconut sorbet*

~

Pimontesisches Kalbsfilet | lila Süßkartoffeln  
Gnocchis | Cardoncelli | Trüffel-Jus  
*Piemontese veal fillet, purple potato, gnocchis, cardoncelli, truffle jus*

~

Golden Kiss | weiße Schokolade | karamellisierte Haselnuss  
*golden kiss | white chocolate | caramelized hazelnut*

**4-Gang Menü 78€**

**Wine flight: 34€**

# VEGI-MENÜ

Ganz ohne Fleisch und Fisch präsentieren sich unsere Vegi-Liebliche. Marktfrisches Gemüse und gesunde Früchte geben hier den Ton an.  
Wir stehen drauf.

Gelbe Bete Carpaccio | Ziegenkäse | Safran-Vinaigrette | Tardivo  
*yellow beet carpaccio / goat cheese / saffron vinaigrette / tardivo*

~

Topinambursuppe | getrocknete Feigen | Cranberries  
*jerusalem artichoke soup / dried fig / cranberries*

~

Risotto | Parmesan Reggiano | Cardoncelli  
*risotto / parmesan / cardoncelli*

~

Crème Brûlée vom Matcha Tee | Mangosorbet  
*crème brûlée / mango sorbet*

**4-Gang Menü 45€**

**Wine flight: 30€**

## DESSERT

**Kleine Topfenknödel, pochierte Ananasscheiben,  
Schokoladen-Nusskrokant, Vanilleeis 13€**

*Small pot dumplings, poached pineapple slices  
Chocolate-nut brittle, vanilla ice cream*

**Golden Kiss, weiße Schokolade, karamellierte Haselnuss 13€**

*golden kiss, white chocolate, caramelized hazelnut*

**Crème Brûlée vom Matcha Tee, Mangosorbet 12€**

*Crème Brûlée from Matcha tea, mango sorbet*

**Geeiste Rum-Orangencrème, brauner Zucker, Winterfrüchte 12€**

*frozen rum-orange cream, brown sugar, winter fruits*

**Käse von Affineur Waltmann 12€**

*cheese of Affineur Waltmann*