

„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

So., 20.01.19 Winterbrunch

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

Fr., 25.01.19 Gin Tasting

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

So., 27.01.19 Kochkurs:

Indoor Cooking mit dem Jospo Grill

10:30 Uhr | 145€ p. Pers. Alles rund um Indoor-Cooking mit dem Jospo Grill

Do. 07.02.19 *Chasse 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

Fr., 22.02. + Sa., 23.02.19 Winzerabend

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

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

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

Getrübete 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

Entenbrust, lila Spitzkraut, Walnuss-Semmelknödel, Balsamico-Jus 29€

Duck breast, pointed cabbage, walnut bread dumpling, balsamic jus

Außen kross und innen rosa, so lieben wir Entenbrust. Ergänzt durch zartes und knackiges Spitzkraut, abgerundet mit deftigen Knödeln und fein würzigem Balsamicojus.

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 Jospet Grill, Chili, junger Knoblauch, getrocknete Tomaten 15€

organic king prawns out of the Jospet 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-Tonkabohne, Schokoladeneis
crème brûlée .tonka bean

4-Gang Menü 45€

Wine flight: 30€

DESSERT

Golden Kiss, weiße Schokolade, karamellierte Haselnuss 13€

golden kiss, white chocolate, caramelized hazelnut

**Lebkuchenparfait im Baumkuchenmantel,
Gewürzorangen-Carpaccio, Granatapfel 12€**

Gingerbread parfait in a pyramid cake coat, Spice orange carpaccio, pomegranate

Crème Brûlée-Tonkabohne, Schokoladeneis 12€

crème brûlée tonka bean, chocolate ice cream

Geeiste Rum-Orangencrème, brauner Zucker, Winterfrüchte 12€

frozen rum-orange cream, brown sugar, winter fruits

Käse vom Wagen von Affineur Waltmann 12€

cheese from the wagon of Affineur Waltmann