



DER HEIDEHOF



Herzlich Willkommen im Restaurant Maxwell!

Unter der Leitung von Küchenchef

Marcel Wenzel

laden wir Sie ein, sich von hausgemachten Köstlichkeiten
und Geschmacksexplosionen verführen zu lassen.

Mit Liebe und Hingabe schaffen wir
unvergessliche Genüsse – von exquisiten Gerichten
bis hin zu süßen Verführungen
aus unserer Patisserie.

Lassen Sie sich von uns verzaubern und
genießen Sie jeden Moment.

Guten Appetit!

Vorspeisen

Ein perfekter Start
in den Genuss!
Restaurant

Lassen Sie sich von unseren raffinierten Vorspeisen verführen, die mit frischen, regionalen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden. Jede Vorspeise ist ein kleiner Genussmoment, der Ihnen den perfekten Einstieg in Ihr Menü bietet. Ob herzhaft, leicht oder außergewöhnlich – hier finden Sie Köstlichkeiten, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnen.

SAIBLING

Avocado-Ceviche | Chili | rote Zwiebeln
Koriander | weißer Mais
AIDIG

15

HEIDEHOF-GOURMET SALAT

Jakobsmuschel | Garnelen | Pesto-Kohl-Salat
Basilikum | Wildkräuter | Sauce Rouille
AIBICIN

17

TATAR VOM LANDERSDORFER WIESEN RIND

Cognac-Trauben-Senf | pochiertes Wachtelei
Trüffel-Mayonnaise | Parmesan
AICGIIJ

20

Suppen & Salate



CONSOMMÉ VOM WEIDEOCHSEN

Wurzelgemüse | Grießnocken | Eierstich
Brätspätzle
AICIGII

10

SÜßKARTOFFEL- ORANGENSÜPPCHEN

Räucheraal | Wasabi-Krapfen | Lauchstroh
AICIDI

13

SALATVARIATION

Kürbiskern-Dressing | Saison-Blattsalate
Oliven | Fenchel | Cherry-Tomaten | Gurken
Paprika | Zwiebeln

9

PROTEIN-FITNESS-SALAT

Frischkäse-Dressing | Thunfisch | Ei
Cherry-Tomaten | Gurke | Mozzarella | Sprossen
CIDIGII

15

FRÜHLINGS-BOWL

Limetten-Sesam-Vinaigrette | roter Reis
grüner Spargel gegrillt | Avocado
Radieschen | Feta
AIGIKII

17

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

Petersilien-Kartoffeln | Preiselbeeren

wahlweise hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

AICIGII

26

TOMATEN-BASILIKUM-GNOCCHI (VEGETARISCH)

gratinierte und geschmorte Cherry-Tomaten

Frühlingslauch | Senfkraut

AICIG

26

KARTOFFELTALER (VEGETARISCH)

Skyr-Teig | Linsen-Pilz-Curry | Guacamole | Kresse |

Fladenbrot

AICIGII

27

SALTIMBOCCA VOM ZANDER

Spargel-Gulasch | Kräutersauerrahm

Ravioli von der geschmorten Aubergine

AICIGIII318

30

WELLNESS-LACHS

Ingwer-Zwetschgen | Sesam-Brokkoli

Schalotten-Reis-Püree

AIGIIIK

32

FILETSPITZEN VOM STROHSCHWEIN

Apfel-Zwiebel-Chutney | Petersilie-Wurzel-Püree

grüner Spargel | karamellisierte Süßkartoffeln

AIGII

33

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten | Minzpesto | Kartoffel-Whisky-Stampf

Röstzwiebeln | geschmorte Bohnen

AIGII

35

RINDERLENDE (200 G)

rauchig gegrillt | Bacon-Topfen

Champignon-Parmesan-Spinat

Thymian-Herzoginkartoffeln

AICIGII

39



hausgemachte Nachspeisen

Unsere verführerischen Desserts werden mit Liebe und Leidenschaft von unserem Pâtisserie-Team hergestellt. Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht – frisch, kreativ und einzigartig. Gönnen Sie sich ein süßes Finale!

EISKOMPOSITION À LA HEIDEHOF

Vanilleeis | Erdbeereis | Saisoneis
geröstete Nüsse | Früchte | Vanillesahne
CIGIH1

12

ZITRONEN-TOPFEN-TIRAMISU

hausgemachtes Skyr-Honig-Eis
Grapefruit-Orangen-Ragoût
Hafer-Schokoladen-Hippen
AICIG

15

CAPPUCCINO VOM EIERLIKÖR

Rhabarber | Erdbeeren | Pistazie
Schokoladen-Sorbet
AICIG

15

TOBI'S SORBETVARIATION

Sorbet | Früchte | Schokolade
Crumble | Minzschaum
CIGIH1

15

QUARK-KARTOFFEL- PLÄTZCHEN

Apfel-Zimtragoût | Rosinen | Tonkabohnen-Eis
tasmanischer Bergpfeffer
AICIG

17

Für Ihre nächste Familien- bzw.
Firmenfeier unterbreitet Ihnen unser
Küchenchef in Zusammenarbeit
mit unserer Bankettabteilung gerne
ein persönliches Angebot.

ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Konservierungsstoff 2 - mit Farbstoff
3 - mit Antioxidationsmittel | 4 - mit Süßungsmittel Saccharin
5 - mit Süßungsmittel Cyclamat
6 - mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
7 - mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 - mit Phosphat
9 - geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 - koffeinhaltig
12 - mit Geschmacksverstärker - 13 - geschwärzt - 14- gewachst
15 - gentechnisch verändert

ALLERGENE

- A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
oder Abwandlungen davon)
B - Krebstiere / Schalentiere | C - Eier | D - Fisch
E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse)
I - Sellerie | J - Senf | K - Sesamsamen
L - Schwefeldioxid und Sulphite | M - Lupinen | N - Weichtiere

Bitte haben Sie Verständnis, dass trotz
der größtmöglichen Sorgfalt unsere Produkte
und Gerichte durch die Weiterverarbeitung Spuren
von Sellerie, Milch, Eier, Schalenfrüchte (Nüsse), Soja,
Gluten und Senf enthalten können.

Es kann nicht gewährleistet werden,
dass durch die Produktion und Verarbeitung
von Lebensmitteln keine weiteren Zusatzstoffe entstehen!