



WILLKOMMEN

IM WOHNZIMMER DER STADT



RESTAURANT & CAFÉ HEIDER





Monatskarte

Linseneintopf

mit Wienerwürstchen

5,9

Königsbergerklopse

Nach altem Hausrezept zubereitet

mit Petersilienkartoffeln und Kapernsauce

9,8

Heider's Schlachteplatte

Blutwurst, Leberwurst, Wellfleisch, Senf, Sauerkraut, und Salzkartoffeln

13,5

Hausgemachte Rinderroulade

Klassisch zubereitet mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu reichen wir Ihnen Rotkohl und Klöße

15,9

UNSERE DESSERTEMPFEHLUNG

Frisch zubereiteter Palatschinken

gefüllt mit Erdnussbutter und Banane

3,9





Unser kulinarisches Wochenangebot

MONTAG

Zu jedem Frühstück erhalten Sie ein Glas Prosecco 0,1l inklusive
(Von 9.00 bis 12.00 Uhr)

0,0

DIENSTAG

sautierte Geflügelleber mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Apfelringe und Kartoffelpüree

9,9

MITTWOCH

Unser beliebtestes Angebot: Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
ab 11.30 Uhr für 13,90 statt 19,90

13,9

DONNERSTAG

hausgebackener Käsekuchen aus eigener Manufaktur
mit einer Tasse Kaffee

4,95

FREITAG

Genießen Sie jeden Freitag unser Rindergulasch
mit gebutterten Erdäpfeln und grünen Bohnen
ab 11.30 Uhr für 13,90

13,9





DAS BESTE **FRÜHSTÜCK** IM WOHNZIMMER DER STADT



DAS FRANZÖSISCHE

3 ofenfrische Croissants mit Nutella, hausgemachte Konfitüre, Butterrosetten und frischem Obst

5,9

DAS VITALE

ein frischer Obstsalat mit Naturjoghurt, dazu Grünländer-Löcherkäse ¹, hausgemachter Schnittlauch-Frischkäse, Honig, einem Landei,

Butterrosette, Tomate und Gurke mit Brotkorb

9,2

DAS HEIDER-FRÜHSTÜCK DELUXE

mit Grünländer-Löcherkäse, Peffersalami, Hähnchenbrust, Landschinken, Farmerschinken, Brikäse, Tomate Mozzarella, Schnittlauch-Frischkäse, Landei, Butterrosette, Obstsalat, Hausgemachte Konfitüre und einem Brotkorb mit ofenfrischen Brot und Brötchen

9,5



DAS KÄSIGE

mit hausgemachtem Schnittlauch-Frischkäse, Grünländer-Löcherkäse, Appenzeller, Ziegenkäse, Münsteraner, Blauschimmelkäse, Butterrosette, einem Landei, einer Gebäckstange, angerichtet mit knackigen Trauben, dazu ein Brotkorb mit ofenfrischen Brötchen

10,7

HEIDERS LACHSFRÜHSTÜCK

auf einer Granitplatte angerichteter Norwegischer Räucherlachs mit Honig- Senf-Dip und Zitronenecken, serviert mit frischem Dill, Butterrosetten, einem Landei und 2 frisch gebackenen Rosenbrötchen in einem Brotkorb

10,9



DAS **FRÜHSTÜCK** IST DIE WICHTIGSTE
MAHLZEIT DES TAGES. WIR SAGEN IHNEN GERNE
DEN GANZEN TAG, GUTEN MORGEN!



HEIDERS FRISCHES METTFRÜHSTÜCK

(aus hauseigener Produktion)

mit würziger Zwiebelmettwurst dazu gesalzene Landbutter,
garniert mit Zwiebelwürfeln und ofenfrischem Körnerbrot

7,9

AMERICAN PANCAKES

3 frisch gebackene Pancakes mit Ahornsirup dazu
frisches Obst der Saison

8,9

UNSER SÜSSES HEIDER

warmer Wiener Kaiserschmarren mit aromatischen Mandeln
und Rosinen dazu Saisonaler Obstsalat

8,9

GRANDFRÜHSTÜCK für 2 Personen

Landschinken, Pfeffersalami, Hähnchenbrust, Farmerschinken,
Tomate-Mozzarella, Schnittlauch-Frischkäse, Münsteraner,
hausgemachte Konfitüre, zwei Landeier, Butterrosetten,
Ziegenweichkäse, Grünländer-Löcherkäse, Camembert,
dazu frischer Obstsalat der Saison und einem Brotkorb mit
ofenfrischen Brötchen

Dazu reichen wir Ihnen je 1 Glas Prosecco 0,1l oder 1 Glas O-Saft 0,2l

27,5





JETZT NEU!

DER GESCHMACK DES ERNTEJAHRES IM GLAS!

Köstlicher Geschmack, Qualität und Originalität in jedem Glas von Hand gemacht. Rüdis Speisekammer bietet Ihnen Marmeladen mit Seele und Leidenschaft – kreativ, außergewöhnlich und hochwertig. Unsere Marmeladenmanufaktur steht für handwerkliche Köstlichkeiten die den Geschmacksnerv treffen und die Genusskultur neu definiert. Verwöhnen Sie Sich oder Ihre Gäste mit Delikatessen aus unserer Speisekammer – genau das Richtige mit dem besonderen Etwas!

ERDBEERE MIT HOLUNDERBLÜTE:

Hier grüßen die aromatischen Boten des Frühsommers. Erdbeeren und die Hollerblüte verbreiten einen unverwechselbaren Duft, wenn das Glas geöffnet wird. Dieser Duft lässt Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen und dann.... können Sie den Sommer schmecken!!!

PIKANTE HEIDELBEERE:

Der bodenständige Geschmack der beliebten Heidelbeere ist schon ein Genuss. Aber in der Verbindung mit Nelken, Lorbeer, Muskat und schwarzem Pfeffer entsteht eine wahre Geschmacksexplosion. Das Pikante der Gewürze und die Süße der Früchte machen diesen Fruchtaufstrich zum Erlebnis.

WÜRZIGER KÜRBIS:

Cremiger Fruchtaufstrich aus Bio – Kürbis aus der Region. Der Kürbis wird zum Hochgenuss, abgerundet mit feinen Gewürzen wie Zimt, Ingwer und Muskat. Der große Dickeschenkt uns zum Abschluss des Erntejahres seinen wunderbar samtigen Geschmack und wir bringen ihn für Sie mit viel Liebe ins Glas. Fruchtig und süß – so schmeckt der Erntedank!

Auf einer kräftigen Scheibe Schwarzbrot ist der „Würzige Kürbis“ ein Hochgenuss. Dieser Fruchtaufstrich enthält 63% Fruchtanteil und ist besonders cremig.

Sorgsam ausgewählte Früchte von bester Qualität, werden bis max. 85 Grad Celsius erwärmt und in offenen Kesseln behutsam gerührt. So können sich Duft und Aroma voll entfalten, Fruchtstücke und Beeren behalten ihr appetitliches Aussehen und ihre natürliche Farbe.

Natürlich, handgemacht und regional – das ist unser Handwerk fürs Mundwerk.

Unsere Fruchtaufstriche, Gelees, Chutney's, Ketchups und Senfspezialitäten werden in Handarbeit in kleinen Mengen hergestellt. Dabei werden wenn möglich Früchte frisch aus der Region verwendet. Wo gibt's sowas schon noch? Bei Rüdi's Speisekammer! Bei der Herstellung unserer Fruchtaufstriche, Gelees, Chutney's, Ketchup und Senfspezialitäten verzichten wir komplett auf künstliche Aromen, Farbstoffe, sowie zusätzliche Konservierungsmittel. In Rüdi's Speisekammer erhalten Sie ein natürliches Produkt mit einzigartigem Geschmack – Suchtgefahr inklusive!



FRÜHSTÜCK: DIE SCHÖNSTE ALLER MAHLZEITEN



RÜHREI UND CO. FÜR EILIGE GÄSTE

Zu jedem Gericht reichen wir frisch getoastetes Kastenweißbrot der Bäckerei Braune hier aus Potsdam, sowie frische Landbutter

Jedes Rührei besteht aus 4 frischen Eiern

- ★ Rührei Natur 6,5
- ★ Rührei Kräuter 7,0
- ★ Rührei Speck-Zwiebel und Kräuter 7,5

DAS POWERFRÜHSTÜCK 9,7

- ★ mit gebratene Chorizowurst, Cherrytomaten und Zwiebeln zubereitet aus 4 Rühreiern

SPIEGELEI

- ★ Spiegeleier Natur (bestehend aus 3 Eiern) 6,5
- ★ Spiegeleier mit Speck und Zwiebeln (bestehend aus 3 Eiern) 7,5

QUARK & CO



BIRCHER MÜSLI – hausgemacht

Naturjoghurt verfeinert mit kernigen Flocken aus dem vollen Korn, geriebenen Äpfeln, gerösteten und gemahlene Haselnüssen, Sultaninen sowie Honig
6,5

FITNESS

hausgemachtes Bircher Müsli serviert mit saisonalem Obstsalat und einem frisch gepresstem Karottensaft (0,1l)
8,9

OBSTASALAT

aus frischen Früchten der Saison, verfeinert mit etwas Honig
7,5

EXTRAS



- ★ 2 Scheiben Vollkornbrot 1,5
- ★ Croissant 1,5
- ★ 1 Körner.- oder Rosenbrötchen 1,0
- ★ Landei 1,5
- ★ Butter 1,2
- ★ hausgemachte Marmelade von Rüdís Speisekammer 1,5
- ★ Nutella 1,2
- ★ Honig 1,3
- ★ Portion hausgemachter Kräuterquark 2,7
- ★ Portion Tomate mit Mozzarella mit Rucola-Basilikum Pesto 4,5
- ★ Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 4,8
- ★ Portion Hähnchenbrust³ 2,9
- ★ Portion Salami³ 2,9
- ★ Portion Landschinken³ 2,9
- ★ Portion Grünländer-Löcherkäse¹ 2,9
- ★ Portion hausgemachter Schnittlauch-Frischkäse 1,2



SUPPEN

TAGESSUPPE

fragen Sie nach unserem Angebot

4,9

POTSDAMER KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen^{2/3} und ofenfrischem Brot

6,9

HAUSGEMACHTE SOLJANKA

mit Paprika, Tomaten, Wurststreifen und Sauer Rahm

4,5

SALATE

Zu jedem Salat reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette

BRANDENBURGER GURKENSALAT

hausgemacht, mit Schmand und frischem Dill

5,9

WILDKRÄUTERSALAT

mit gebratenen Kalbsstreifen, dazu Lauch-Karotten-Tomaten-Gemüse, Orangenfilet's und einer Selektion aus Wildkräutern: Mizuna (Japanischer Senfkohl), Babyspinat, Landkresse, roter Mini Mangold, Tatsoi (eine Art Mini Pak Choi), Feldsalat und Rucola

14,9

MARKTFRISCHER SALAT

mit karamellisierten Walnüssen, dazu Ziegenkäse mariniert mit Honig-Senf-Vinaigrette

12,7

HEIDER SALAT

Saisonale Blattsalate mit Gurke, Tomate, bunter Paprika, Möhren und Sonnenblumenkernen, wahlweise mit Balsamico- oder Honig-Senf Vinaigrette

10,9

mit zart gebratenen Hähnchenbrustfilet

+4,5

KLASSISCHER CAESAR SALAT

und Parmesan, knackigen Cherrytomaten und Croûtons

10,9

mit zart gebratenen Hähnchenbruststücken

+4,5



HEIDER KLASSIKER

ZUBEREITET NACH ALTEM HEIDER HAUSREZEPT

JETZT NEU!

OFENFRISCHER HACKBRATEN (FALSCHER HASE)

Das Lieblingsgericht der Potsdamer mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree
10,9

BAUERNFRÜHSTÜCK

aus 3 Eiern herzhaft und saftig mit Schinken³, dazu
gewürfelte Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer
11,9

BERLINER CURRYWURST

im Darm mit hausgemachter pikant-fruchtiger Currysauce⁴,
dazu knusprige Pommes Frites
10,9

WÜRZFLEISCH

feines Ragout vom Schwein & Huhn mit Champignons,
Zwiebel und Käse überbacken, dazu geröstetes Kastenweißbrot
aus der Tradition Bäckerei Braune
6,9

TRADITIONELL UND GESUND

kleine junge Pellkartoffeln dazu hausgemachter Kräuterquark
sowie Zwiebelwürfel und Butter mit frischem, mild nussigem
Leinöl von unserem regionalen Partner „Die Ölmühle“ in Werder
9,0
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
+5

MEDITERRANES GEMÜSE

mit La Ratte Kartoffeln (kleine französische Pellkartoffel),
verfeinert mit Rosmarin und Kräutersauerrahm
11,9
wahlweise mit zarten Hähnchenbruststreifen
+5

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Mandeln und Rosinen, *wahlweise* mit Apfelsmus,
heißen Weichselkirschen oder Zwetschgenröster

*auf Wunsch auch ohne gern ohne Rosinen

7,9



SCHAUEN SIE AUCH IN UNSERE NEUE EISKARTE!

Eiskreationen unseres Hauses aus der eigenen
Eismanufaktur finden Sie gesondert in unserer Eiskarte.
Fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.





★★★ NEU IM CAFÉ HEIDER ★★★

LERNEN SIE UNSER MONATLICH WECHSELNDES
3 GÄNGE MENÜ KENNEN

VORSPEISE

Frisch zubereitete „Wurstbrühe“

HAUPTSPEISE

Heider's Schlachteplatte

mit Blutwurst, Leberwurst, Wellfleisch, Senf, Sauerkraut, und Salzkartoffeln,

DAZU REICHEN WIR IHNEN NE MOLLE UND'N KORN

(ein 0,3 l frisch gezapftes Bier und ein Schnaps) aufs Haus

DESSERT

Frisch zubereiteter Palatschinken

gefüllt mit Erdnussbutter und Banane

Für nur 19,9 € pro Person

DAS CAFÉ HEIDER TEAM WÜNSCHT
IHNEN EINEN GUTEN APPETIT !





★ DIE BESTEN **SCHNITZEL** ★

IM WOHNZIMMER DER STADT

Hier im **CAFÉ HEIDER** servieren wir Ihnen das

DAS BESTE WIENER SCHNITZEL

mit Zitronenpakt und Preiselbeeren so wie es schon seit 100 Jahren von unserer Großmutter serviert wurde. Dazu verwenden wir ausschließlich nur den feinen Rücken vom Kalb. Nach Familienrezept wird unser Schnitzel kurz in Butterschmalz gebadet, bis es letztendlich goldgelb und resch auf Ihren Teller kommt. Zuzüglich servieren wir Ihnen eine Beilage inklusive. Schauen Sie dazu in unser Angebot.

19,9

als Seniorenportion

12,9

GEFLÜGEL **„HÄHNCHENSCHERL“**

Schnitzel vom zarten Hähnchenbrustfilet

16,5

als Seniorenportion

11,9

OHNE PANAD **KALBSSCHNITZEL** oder **HÄHNCHENSCHNITZEL NATUR** (gegrillte Hähnchenbrust)

17,5

VEGETARISCH **KÜRBISSCHNITZEL**

12,9

aus dem Hokkaidokürbis, paniert und heiß gebraten
als Seniorenportion

7,9

★ **BEILAGEN** ★

- ★ **Lauwarmer Kartoffelgurkensalat**
- ★ **Gebratene Erdäpfel mit oder ohne Speck und Zwiebeln**
- ★ **Rahmgurkensalat mit frischem Dill**
- ★ **Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Dessing**
- ★ **Sweetpotato Frenchfries**

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen, jede weitere 3.80 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

| | | | | |
|-----------------------|-----------|-----|-----------|-----|
| Gerolsteiner Medium | FL. 0,2 l | 2,8 | FL. 0,5 l | 4,9 |
| Gerolsteiner Naturell | FL. 0,2 l | 2,8 | FL. 0,5 l | 4,9 |

SÄFTE - NATÜRLICH VON GRANINI

| | | | | |
|---------------------|-------|-----|-------|-----|
| Apfelsaft naturtrüb | 0,3 l | 3,9 | 0,5 l | 5,5 |
| Orangensaft | 0,3 l | 3,9 | 0,5 l | 5,5 |
| Bananennektar | 0,3 l | 3,9 | 0,5 l | 5,5 |
| Kirschnektar | 0,3 l | 3,9 | 0,5 l | 5,5 |
| Pfirsichnektar | 0,3 l | 3,9 | 0,5 l | 5,5 |
| Ananassaft | 0,3 l | 3,9 | 0,5 l | 5,5 |
| Tomatensaft | 0,3 l | 3,9 | | |

WIR SERVIEREN IHNEN ALLE SÄFTE AUCH ALS SAFTSCHORLE.

SOFTDRINKS

| | | | | |
|------------------------------------|-----------|-----|------------|-----|
| Tafelwasser | 0,3 l | 3,6 | 0,5 l | 4,5 |
| Coca Cola ^{1/5} | 0,3 l | 3,6 | 0,5 l | 5,1 |
| Coca Cola light ^{1/5/7} | 0,3 l | 3,6 | 0,5 l | 5,1 |
| Fanta | 0,3 l | 3,6 | 0,5 l | 5,1 |
| Sprite | 0,3 l | 3,6 | 0,5 l | 5,1 |
| Spezi (Fanta-Cola Mix) | 0,3 l | 3,6 | 0,5 l | 5,1 |
| Schweppes Bitter Lemon, | FL. 0,2 l | 3,6 | | |
| Schweppes Tonic Water ³ | FL. 0,2 l | 3,6 | | |
| Schweppes Ginger Ale | FL. 0,2 l | 3,6 | | |
| Malztrunk | | | FL. 0,33 l | 2,9 |

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

| | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| Apfel Karotte | 0,3l | 4,9 |
| Apfel Karotte Orange | 0,3l | 4,9 |
| Orange | 0,3l | 4,9 |
| Verfeinert mit Ingwer oder Leinöl | | + 0,4 |



PRICKELNDES

~~~~~

|                                                                                                                           |       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| <b>ROSÉ-MINZ-SCHORLE</b><br>gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade                                     | 0,2 l | 6,9 |
| <b>HUGO</b><br>Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser<br>verfeinert mit Holunderblütensirup<br>(auch alkoholfrei möglich) | 0,2 l | 6,9 |
|                                                                                                                           | 0,2 l | 4,9 |
| <b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1</sup><br>Sekt mit Aperol und Soda aufgespritzt,<br>Orangen- sowie Zitronenscheibe             | 0,2 l | 6,9 |

## SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

### SEKT NACH HAUSMARKE, TROCKEN/HALBTROCKEN

Glas 0,1 l 3,5      0,75 l 18,5

### MIONETTO PROSECCO D.O.C

Fasziniert mit angenehmer Säurestruktur, intensivem feinem  
Mousseux, sowie zarter Bitternote. Lakritze,  
Honig & Akazie bilden ein Trio im Gaumen

Glas 0,1 l 3,9      0,75 l 19,9

### MOËT & CHANDON CHAMPAGNER BRUT IMPERIAL

mit interessanter Frucht ausgestattet, gestützt von einer frischen Säure  
und einer angenehmen Textur präsentiert sich der Moët & Chandon Brut Imperial  
Champagnervielschichtig und Charakteristisch

0,75 l 54

# OFFENE WEINE 0,2L

## WEISS

**CHARDONNAY, TROCKEN** 5,5  
Louis Eschenauer, Frankreich, Langnedoc-Roussillon  
Klarer, leicht Goldgelber Wein mit grünlichen Nuancen. Sehr ausdrucksstark mit einem Anklang von Akazien, Ananas und exotischen Früchten. Ein runder Wein, vollmundig und ausgeglichen, mit eleganten nussigen Noten im Abgang. Passt ausgezeichnet zu gerilltem Fisch, hellen Fleischsorten, kann auch zu einigen Käsesorten gereicht werden.

**CHARTON MOELLEUX, LIEBLICH** 5,6  
Frankreich  
Sehr blasses, kristallklares Gelb mit leicht grünen Reflexen. Im Geruch Noten von weißen Blüten. Ein geradliniger unkomplizierter Wein. Geschmack rund, gefällig und süffig. Ein Wein, der im Alltag auch ohne besonderen Anlass schmeckt. Reichen Sie ihn zu Salaten, Fisch und Wurstplatten oder auch zum Dessert.

**MÜLLER-THURGAU, QBA, TROCKEN** 5,7  
Dr. Zenzen, Rheinhessen  
Fruchtig frischer Weißwein mit einer schönen Mineralität und einem gelungenen Abgang. Genießen Sie den Müller-Thurgau zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.

**RIESLING, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN** 5,8  
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz  
Mit viel grünem Apfel und einer knackigen Säure zeigt sich dieser Riesling komplex und dicht. Ein Hauch von Mineralität trägt die Säure und verleiht diesem Wein seinen besonderen Charakter. Passt ausgezeichnet zu Geflügel.

**GRAUER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN** 5,9  
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz  
Ein Grauer Burgunder mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten. Gehaltvoll, vollmundig mit feinen Honignuancen und einen Hauch von grünen Nüssen im Abgang. Als Empfehlung zu Fischgerichten.

**WEISSER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN** 5,9  
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz  
Fast schmelzig, mit angenehmer Säure hat dieser Weiße Burgunder einen eleganten Charme. Schön ausgewogen und harmonisch schmeicheln zarte Noten von Banane und Zitrusfrüchten dem Bouquet. Ein sehr guter Begleiter zu allen Spargel-, Fisch- und Meeresgerichten. Harmoniert auch gut zu Geflügel- oder Käsegerichten.

**GRÜNER VELTLINER, TROCKEN** 6,2  
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria  
Helles Zitronengelb mit grünem Schimmer. Intensiver Duft nach reifer Grapefruit und Wildkräutern, zart unterlegt mit dem Duft von weißem Pfeffer. Am Gaumen saftig-aromatisch mit feiner Würze und Spannung bis zum Schluss. Ein sehr universeller Speisenbegleiter, am besten jedoch zu Wiener Schnitzel, Süßwasserfischen, hellem Geflügel, Schweinekoteletts und anderen Grilladen. Ebenfalls sehr empfehlenswert als Aperitif.

**NOBLESSE RIESLING, QUALITÄTSWEIN B.A., HALBTROCKEN** 5,8  
Dr. Zenzen, Rheinhessen  
Fruchtig halbtrockener ausbalancierter Weißwein. Genießen Sie diesen Weißwein zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.

## ROT

**MERLOT, TROCKEN** 5,2  
Villa Italia, Italien-Venezien  
Der Wein strahlt im schillernden Rubinrot und das Bukett begeistert mit Noten von Brombeeren und Pflaumen. Bei weiterer Reife, kommt auch eine dezente Kräuternote hinzu. Das macht diesen Wein im Abgang interessant, fruchtig und hinterlässt einen harmonischen Gesamteindruck. Er kann auch zu Platten mit mittel-gereiften Käsesorten serviert werden.

**CELLIER D'OR LANDWEIN, HALBTROCKEN** 5,6  
Frankreich, Langnedoc-Roussillon  
Ein klares Rubinrot von mittlerer Intensität. Sehr fruchtige Noten von roten Früchten sowie schwarzer- und roter Johannisbeere. Delikat mit würzigen Noten. Ein süffiger, runder und geschmeidiger Wein mit hohem Restzuckergehalt. Er begleitet wunderbar würzige Speisen und Desserts. Ein Genuss auch einfach so oder als Aperitif.

**DORNFELDER, QUALITÄTSWEIN B.A., LIEBLICH** 5,6  
Rheinhessen  
Sehr schöne dunkelrote Farbe. Samtig-süffiger lieblicher Rotwein. Genießen Sie diesen Rotwein zu dunklem Fleisch und würzigem Käse.

**CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN** 5,9  
Louis Eschenauer, Frankreich, Langnedoc-Roussillon  
Ein extrem tiefes Granatrot. Geruch nach roten Früchten, schwarze Johannisbeere, mit Anmerkungen von Gewürzen, die für die Rebsorte typisch ist. Bei seinem sehr langen Abgang zeigt dieser Wein eine Note von Lakritze. Ideal zu rotem Fleisch, Wurstwaren, Salaten und Käse.

**ZWEIGELT, TROCKEN** 6,2  
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria  
Mittleres Rubinrot mit violett schimmerndem Rand. Duftet nach Herzkirsche und süßen Pflaumen und etwas Mandel. Rund und vollmundig am Gaumen mit harmonischer Säure, angenehmem Gerbstoff und pfeffriger Würze. Charmanter, fruchtiger Abgang. Passt perfekt zu dunklem Geflügel, Lamm- und Wildgerichten, Steaksalat und Schweinebraten. Ebenfalls ein Genuss zu Hartkäse und dunkler Schokolade.

**PRIMITIVO, TROCKEN** 6,9  
Italien-Toskana  
Der Primitivo reifte für kurze Zeit im Eichenfass und zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumenkompott, Zimt, Nelken, etwas Vanille, Mokka, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig, viel reife Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.

## ROSÉ

**CINSAULT, TROCKEN** 5,4  
Louis Eschenauer, Frankreich  
In der Farbe ein sehr helles Rosé, fast glanzhell. Riecht sehr ausdrucksvoll nach roten Beeren, wie Erdbeeren, mit würzigen Nuancen. Ein sehr harmonischer und süffiger Wein, pikant und frisch. Ein Rosé, der allein oder zu einer Vielzahl von Speisen gereicht werden kann, wie Fleisch- und Wurstwaren, Grillfleisch, geschmorter Schinken oder Salate.

# FLASCHENWEINE 0,75L

~~~~~

WEISS

CHARDONNAY, TROCKEN 17,9
Domaine de La Baume, Frankreich
Zitrus- und Nektarinenaromen. Im Geschmack frisch und fruchtig. Genießen Sie diesen Wein zu Schalentieren und gegrilltem Fisch, Geflügel in Sauce sowie zu verschiedenen Frischkäsesorten.

SAUVIGNON, TROCKEN 17,9
Domaine de La Baume, Frankreich
Der Wein reizt uns zunächst mit seinen subtilen grüngoldenen Farbschattierungen von entzückender Tiefe. Das Bukett ist schön aromatisch mit Spuren von Zitrone und rosa Pampelmusen, integriert mit gehobenen Holunderblumen und mineralischer Intensität. Eine überraschende Länge folgt im Mund, die komplexe Aromen von Limette und Maracuja zum Ausdruck bringt und einen erfrischten Geschmack hinterlässt, der nach mehr verlangt. Ideal als Aperitif mit Meeresfrüchte-Cocktailhappen, Gravad Lachs, Schalentieren, verfeinert mit einem Hauch Zitronensaft, Kalbsschnitzel, serviert mit Olivenöl sowie mediterranem Grillgemüse. Frischer Schafs- und Ziegenkäse ergänzt die Frische dieses Weines

RIESLING, FEINHERB 20,9
Winzer vom Weinsberger Tal
Der Wein ist hellgelb mit grünen Reflexen. Duft nach Grapefruit und grünen Äpfeln. Der Geschmack erinnert an Stachelbeeren, Zitronen und frisches Gras. Passt zu gedünstetem Fisch sowie asiatischer Küche.

ROT

MERLOT, TROCKEN 17,6
Domaine de La Baume, Frankreich
Sehr ausdrucksstark, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Gewürzen. Im Geschmack rund und fruchtig. Ein idealer Begleiter zu Lamm mit Thymian, gebratenem roten Fleisch oder zu ausgereiften Käsesorten.

LEMBERGER, FEINHERB 18,9
Winzer vom Weinsberger Tal
Rubinrot, pikant, Duft nach Brombeeren und Waldbeeren, leicht würzig und pfeffrig. Aromen von Pflaumen und Wachholder. Harmoniert zu herzhaften Eintöpfen.

TROLLINGER, FEINHERB 19,5
Winzer vom Weinsberger Tal
Herzhaft, helles rubinrot, Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Anklänge von Sauerkirschen, Schlehen und grüner Paprika. Harmoniert zu milden Suppen und feinen Desserts.

ROSÉ

PINOT NOIR, TROCKEN 17,8
Domaine de La Baume, Frankreich
Farbe erinnert an helles Rosenholz. Kräftig, Noten von Weinbergpfirsich und Zitrusfrüchten mit einer reichhaltigen Frische sowie einer perfekten Balance. Ideal als Aperitif oder zu Sommersalaten.



BIERE

BIERE VOM FASS

| | | | | |
|-----------------------------------|-------|-----|-------|-----|
| König Pilsener | 0,3 l | 3,2 | 0,5 l | 4,6 |
| Köstritzer Schwarzbier | 0,3 l | 3,2 | 0,5 l | 4,6 |
| Benediktiner Hefeweizen naturtrüb | 0,3 l | 3,2 | 0,5 l | 4,6 |

BIERE AUS DER FLASCHE

| | | | | |
|---------------------------------------|--|--|------------|-----|
| Benediktiner Hefe alkoholfrei | | | Fl. 0,5 l | 4,2 |
| König Pilsener alkoholfrei | | | Fl. 0,33 l | 3,5 |
| Berliner Weiße ¹ klassisch | | | Fl. 0,33 l | 3,6 |
| Wahlweise rot oder grün | | | | |

BIER EMPFEHLUNGEN

| | | | | |
|-----------------------|-------|-----|-------|-----|
| DAS HEIDERBRÄU | 0,3 l | 3,3 | 0,5 l | 4,9 |
|-----------------------|-------|-----|-------|-----|

HEIDE(R)WITZKA! Heiderbräu's hauseigene Biermarke.
Ein naturbelassenes, vielschichtiges Landbier
mit zartbitteren Hopfennoten und eleganter Frische

POTSDAMER STANGE

traditionelles Bio – Kräusenbier* aus Potsdam
samtig, weich und sehr angenehmes Aroma von
frischen Malz und Getreide

| | | | | |
|---------------|-------|-----|-------|-----|
| RADLER | 0,3 l | 2,9 | 0,5 l | 4,6 |
|---------------|-------|-----|-------|-----|

traditionelles Biermischgetränk mit Fanta und Pils

| | | | | |
|---------------|-------|-----|-------|-----|
| ALSTER | 0,3 l | 2,9 | 0,5 l | 4,6 |
|---------------|-------|-----|-------|-----|

traditionelles Biermischgetränk mit Sprite und Pils

APÉRITIFS

| | | |
|--|-------|-----|
| Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze | 0,2 l | 5,6 |
| Prosecco Aperol ¹ | 0,2 l | 5,6 |
| Pimm's Cup | 0,2 l | 4,8 |
| Martini bianco | 5 cl | 3,8 |
| Campari mit Orangensaft | 0,3 l | 6,5 |

*Als Kräusenbier bezeichnet man fertig gegorenes Bier, dem ein Anteil an hochgärendem Jungbier zur Nachreife zugesetzt wird.



KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN



| | |
|---------------------|-----|
| Tasse Kaffee | 2,7 |
| Kännchen Kaffee | 4,5 |
| Große Tasse Kaffee | 4,5 |
| Espresso | 2,5 |
| Espresso Macchiato | 2,8 |
| Doppelter Espresso | 4,2 |
| Cappuccino | 2,9 |
| Großer Cappuccino | 4,8 |
| Café au lait | 3,8 |
| Jumbo Café au lait | 5,3 |
| Getreidemilchkaffee | 3,9 |
| Café Latte | 3,7 |

| | |
|---|------|
| CAFÉ LATTE AROMATISIERT | 3,6 |
| <i>Karamell, Vanille, Haselnuss, Kokos oder Mandelsirup</i> | +0,5 |

| | |
|--|-----|
| CHAI LATTE | 3,7 |
| (die Alternative zum Kaffee) süßer Gewürztee (flüssig) mit geschäumter Milch | |

| | |
|-----------------------------|-----|
| Baileys Latte | 4,9 |
| Amaretto Latte | 4,9 |
| Eierlikör Latte | 4,9 |
| Grog | 4,9 |
| Serviert mit braunem Zucker | |

| | |
|---|-----|
| KAFFEE MEXIKANISCH | 3,9 |
| cremige Schokolade mit einem Kaffee und Milchschaum | |

| | |
|---|-----|
| SÜSSER KAFFEE | 3,9 |
| Kaffee mit gezuckerter Milchcreme und Milchschaum | |

| | |
|----------------------------------|-----|
| EINSPÄNNER | 3,9 |
| Kaffee mit Sahne und Staubzucker | |

| | |
|-------------------------------------|-----|
| CAFÉ HEIDER | 4,9 |
| Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne | |

| | |
|--------------------------------|-----|
| DIPLOMATEN KAFFEE | 4,9 |
| Kaffee mit Eierlikör und Sahne | |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| IRISH COFFEE | 4,9 |
| Kaffee mit irischen Whiskey und Sahne | |

FÜR KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH UNSERE EIGENE HAUSRÖSTUNG.

Wir bereiten alle Kaffeegetränke auf Wunsch auch mit Sojamilch oder mit Laktose freier Milch zu (+0,30 €).

SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

| | | | | | |
|--------------------------|-----|----------------------------|-----|--------------------------|-----|
| WEISSE SCHOKOLADE | 3,9 | VOLLMILCHSCHOKOLADE | 3,9 | DUNKLE SCHOKOLADE | 3,9 |
| mit Sahne | 4,5 | mit Sahne | 4,5 | mit Sahne | 4,5 |

SCHOKOLADENTRÄUME

MINZ SCHOKOLADE Vollmilchschokolade mit erfrischendem Minzaroma, Sahne & frischer Minze 4,9

ORANGEN SCHOKOLADE Dunkle Schokolade mit fruchtigem Aroma von Orangen & Sahne 4,9

WHITE CHOCOLAT Weiße Schokolade mit dunkler Schokoladensauce & Sahne 4,9

CHILI SCHOKOLADE (wie scharf darf es sein?) Dunkle fein herbe Schokolade mit einem Hauch von Chili & Sahne 4,9

INGWER SCHOKOLADE Dunkle Schokolade mit Ingwer & Sahne 4,9

RUSSISCHE SCHOKOLADE Dunkle Schokolade mit Wodka & Sahne 5,7

ITALIENISCHE SCHOKOLADE Vollmilchschokolade mit Amaretto, Sahne & gerösteten Mandeln 5,7

LUMUMBA Dunkle fein herbe Schokolade mit Rum & Sahne 5,7



HEIDERS TEEGEMÜSSE

GLAS FRISCHE MINZE 3,1

GLAS HOT LEMON BOOSTER 3,8
mit frischen Ingwer, Zitrone und Minze

KÄNNCHEN 3,9

AROMATISIERTER SCHWARZTEE

mit besonderer Note

Etwa 2700 v. Chr. wurde Tee in China entdeckt, als ein Teeblatt zufällig in kochendes Wasser fiel und dieses golden färbte. Bereits vor 1000 Jahren verfeinerten die Chinesen ihr Nationalgetränk zum Beispiel mit Pfirsichblüten, Früchten oder Rosenblättern

* EARL GREY

Der Klassiker unter den aromatisierten Tees benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamottefrucht

* MASALA CHAI

in Indien ist „Chai“ das Nationalgetränk. Für Masala Chai wurde Schwarzer Tee raffiniert mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer gewürzt. Am besten schmeckt er mit Milch und Honig.

WELLNESS TEE

Zum Wohlfühlen

Wellness bedeutet Wohlbefinden und steht für Balance im Leben und für eine ganzheitlich Gesundheitsbewegung. Unsere Wellnesstees begleiten Genießer durch den Tag

* HAVE A NICE DAY

Rooibos sowie Brombeerblätter und Silberlindenblüten schmecken von Natur aus leicht süß. Eine Zugabe von Zucker ist daher, ganz im Sinne von Wellness, nicht notwendig. Der ideale Durstlöscher zur jeder Tageszeit

AYURVEDA TEE

Energie für den Tag

Die Bezeichnung „Ayurveda“ stammt aus dem Altindischen und ist die Lehre über das Wissen vom lagem Leben. Ayurveda versteht sich als umfassende Heilkunst, deren Ziel es ist, das natürliche Gleichgewicht zu erhalten

* TULSI RELAX

Tulsi, die indische Variante unseres Basilikums, gilt dort als Königin der Kräuter. Rooibos, Orange und Ingwerstückchen so wie exotische Gewürze ergeben einen angenehm fruchtig-würzigen Geschmack. Ohne Koffein

ROOIBOS TEE

Der ideale Durstlöscher Südafrika ist der weltweit einzige Produzent von Rooibostee. Er ist stark in der Tradition afrikanische Stämme verwurzelt und gilt dort als Nationalgetränk

SCHWARZER TEE

Von feinblumig bis kräftig

Was haben Kaffee und Tee gemeinsam? Aroma und Qualität werden durch die Pflanze selbst, das Anbauggebiet, das Klima, die Bodenbeschaffenheit, die Höhenlage, die Erntezeit sowie die Verarbeitung bestimmt. Erst das Zusammenspiel optimaler Bedingungen bringt wirklich großartige Tees hervor.

DARJEELING FIRST FLUSH

Der edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja: Darjeeling aus der ersten Pflückung im Frühling. Sein zart duftendes feinblumiges Aroma erinnert an Maiglöckchen

ASSAM

Typisch für Assam -Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige, dunkle Farbe in der Tasse, am besten schmeckt er mit Milch oder etwas Sahne und Kandis.

KRÄUTERTEE

Die wohltuende Erfrischung

In der Pflanzenheilkunde spielen Kräutertees seit jeher eine wichtige Rolle. Hierzulande ist zum Beispiel Kamilletee länger bekannt als „echter“ Tee, der aus dem Teestrauch gewonnen wird.

PFEFFERMINZE

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig- anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend.

KAMILLE

Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein bekömmlicher, milder Teegenuss.

ALPENKRÄUTER

Ausgewählte Kräuter die sich geschmacklich wunderbar ergänzen sorgen für das feine Bouquet und das erfrischende Aroma mit minziger Note.

ROOIBOS VANILLE

Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß. Sein Originalgeschmack harmonisiert perfekt mit Vanille. Ein Wunderbarer Tee zu Desserts und Kuchen natürlich ohne Koffein

GRÜNER TEE

Kostbarer Genuss pur & aromatisiert

Ob aus grünen Blättern der Teepflanze, schwarzer oder grüner Tee entsteht, hängt ausschließlich von der Art der Verarbeitung ab. Erst mit der Fermentation, d. h. mit dem Oxidieren des Zellsafts an der Luft, erhält der Tee seine rotbraune Farbe. Bei grünen Tees wird der Oxidationsprozess durch Erhitzen der Blätter verhindert.

GENSING | INGWER

Eine fein ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel geben diesen edlen Tee eine würzig anregende Note.

JAPAN SENCHA

Japan ist das Land des grünen Tees: die reiche Produktpalette vitaminreicher Sorten in jeder Qualität und Preiskategorie erfreuen sich immenser Beliebtheit.

FRÜCHTETEE

Fruchtig frisch & beerig gut!

Wunderbare Erfrischung. Früchtetees schmecken Jung und Alt, zu jeder Zeit, ob heiß oder kalt.

MARACUJA- ORANGE

Feine fruchteteemischung mit dem Aroma von Maracuja und Orange, verfeinert mit Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Ringelblumenblüten. Heiß oder auf Eis ein Genuss

APFEL-BIRNE

Apfel- und Birnenstückchen bilden die Basis dieser fein abgestimmten Früchteteemischung. Zusammen mit Rooibos, Hagebutte und Melissenblättern ergibt sich der fruchtig-leichte Geschmack mit natürlicher Süße.

WALDBEERE

Sommerlich leichte Fruchtsensation mit Waldbeere-Aroma Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße. Heiß oder kalt zu genießen

MANGO- MARACUJA

Der weiche Originalgeschmack von Rooibos-exotisch verfeinert mit den Fruchtaromen von Mango und Maracuja. Schmeckt pur oder mit Zitrone oder Fruchtsaft verfeinert auch als Eistee. Natürlich ohne Koffein

SPIRITUOSEN



EDELBRÄNDE

unbehandelte Früchte in Bio Qualität
aus regionaler Manufaktur

| | | |
|-----------------------|------|-----|
| Siegelbrand Apfel | 2 cl | 6,5 |
| Siegelbrand Birne | 2 cl | 6,5 |
| Siegelbrand Zwetschge | 2 cl | 6,5 |

KRÄUTER / BRÄNDE

| | | |
|------------------|------|-----|
| Ramazzotti | 2 cl | 3,5 |
| Jägermeister | 2 cl | 3,5 |
| Malteser Aquavit | 2 cl | 3,5 |
| Linie Aquavit | 2 cl | 4,0 |
| Bailoni Marille | 2 cl | 4,0 |
| Smirnoff Wodka | 2 cl | 3,5 |

GIN

| | | |
|------------|------|-----|
| Monkey47 | 2 cl | 4,0 |
| Hendrick's | 2 cl | 3,5 |
| Tanqueray | 2 cl | 3,5 |

ANIS & LIKÖRE

| | | |
|------------------------|------|-----|
| Sambuca Molinari | 2 cl | 3,5 |
| Grand Marnier | 2 cl | 3,5 |
| Baileys Irish Cream | 2 cl | 3,7 |
| Amaretto | 2 cl | 3,0 |
| Wachauer Marillenlikör | 2 cl | 3,5 |

WHISK(E)Y

| | | |
|----------------------------|------|-----|
| Glennfiddich | 2 cl | 5,0 |
| Jameson | 2 cl | 4,0 |
| Jack Daniel's Old No.7 | 2 cl | 4,0 |
| Grappa | | |
| Grappa il Merlot di Nonino | 2 cl | 5,0 |
| Grappa lo | 2 cl | 5,0 |
| Chardonnay di Nonino | | |
| Weinbrand & Cognac | | |
| Asbach Uralt | 2 cl | 3,5 |
| Hennessy V.S.O.P. | 2 cl | 5,0 |

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks werden in einem
0,3l Glas mit Eis serviert.

GIN „ein modernes Märchen kommt ins Café Heider“

TANQUERAY TONIC 7,9
Tanqueray – ein frisches Citrusaroma und
Wacholder, leicht würzig

HENDRICK'S TONIC 7,9
Hendrick's Gin - mit einem Hauch von Gurke
und Rosenessenzen

MONKEY47 TONIC 8,9
Schwarzwaldgin – ein flüssiger Alpenwald mit
Wacholder* jeder Gin Tonic wird mit Schweppes
Tonic serviert und auf Ihren Wunsch servieren wir
den Longdrink wahlweise mit Limette, Zitrone,
Orange, Rosmarin oder Gurke.

Campari Orangensaft 6,9
Wodka Smirnoff Lemon⁶ / Cola^{1/5} 7,9
Jack Daniel's Cola^{1/5} 7,9
Johnny Walker Cola^{1/5} 7,9
Captain Morgan Cola^{1/5} 7,9
Captain White mit Saft 7,9
Southern & Ginger 7,9

Whiskylikör, serviert mit Limettenecke

JAMESON & GINGER 7,9
Irländisch gut, serviert mit Limettenecke

CUBA LIBRE^{2/5/6} 7,9
Klassischer Longdrink, serviert
mit Limetten und Cola

KLASSISCHE COCKTAILS

CAIPIRINHA 8,0
Nêga Fulô, Limette, Rohrzucker

MOJITO 8,0
Havana Club Weiß, Limettensaft,
Rohrzucker Sirup, frische Minze

PIÑA COLADA* 8,0
Havanna Club Weiß, Kokoscreme,
Sahne, Ananassaft

Doch lieber ohne Alkohol? 6,5
Gern bereiten wir Ihnen unsere klassischen
Cocktails auch alkoholfrei zu.

1 mit Farbstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Beta Carotin, 5 coffeinhaltig, 6 chininhaltig,
7 mit Süsstoff Aspartan (enthält eine Phenytylaninquelle) Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEIDERS SÜSSE SEITE

UNSERE EMPFEHLUNGEN TEEGEDECK FÜR ZWEI 24,5



Genießen Sie die schönen Nachmittagsstunden im gemütlichen Ambiente bei einem guten Könnchen Tee, gereicht mit kleinen Köstlichkeiten unserer Küche. Zwei Könnchen Tee pro Person Ihrer Wahl an feiner Auswahl von hausgemachtem Kuchen und Canapés.

IHR STÜCK KUCHEN NACH WAHL

AB 3,95



Lassen Sie sich am Kuchenbuffet gern über unsere täglich wechselnde Auswahl von hausgemachten Kuchen und traditionellen Torten der Hofkonditorei Rabien und beraten.



Dessertkarte

Beliebt sind unsere süßen Köstlichkeiten aus Österreich. Für Sie á la minute zubereitet, garantieren wir Ihnen einen frischen karamellisierten Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelsmus, Weichselkirschen oder Zwetschgenpflaumen, Marillenfruchtknödel und Nougatknödel.

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

6,9

Bestellen Sie wahlweise mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Schlagobers.

Auf Wunsch alles zusammen für 9,5

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

7,9

mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelsmus, heißen Weichselkirschen oder Zwetschgenröster

*auf Wunsch auch ohne gern ohne Rosinen

Kaiserschmarrn leitet sich von Kaiser Franz Joseph I. ab, angeblich haben Köche seiner Gattin Elisabeth 1854 den Kaiser(IN)schmarrn gewidmet. Dem Kaiser schmeckte er aber viel besser, daher Kais(ER)schmarrn

MARILLENFRUCHTKNÖDEL

7,5

mit warmen Butterbröseln und Schlagobers

JETZT NEU

HAUSGEMACHTES CRÈME BRÛLÉE

5,9

haus gebrannte Creme nach original französischen Rezept mit warmer Karamellkruste