



Restaurant Himmelreich

Herzlich willkommen im Himmelreich,

Genießen Sie bei uns eine Auszeit mit sorgfältig ausgewählten, frischen Zutaten aus der Region. Unser Küchenteam bereitet alle Speisen mit viel Leidenschaft täglich für Sie zu. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität und arbeiten eng mit regionalen Partnern zusammen, um Ihnen beste Frische und transparente Herkunft zu bieten.

Haben Sie Wünsche oder Ideen? Sprechen Sie uns jederzeit an!

Ihr Himmelreich-Team



Öffnungszeiten

Mo Ruhetag

Di-Fr ab 17.00 Uhr

Sa - So ab 12.00 Uhr

Speisekarte

2 Thüringer Rostbratwurst Röstkartoffeln & Sauerkraut	16,20
Wurstgulasch Nudeln	12,50
Schnitzel Pommes Ketchup & Mayo	19,80
„Tote Oma“ - Topfwurst Stampfkartoffeln & Sauerkraut	16,90
Süß-Saure Eier-4 gekochte Eier in Süß-Saurer-Soße & Stampfkartoffeln	12,90
Kassler Petersilienkartoffeln Sauerkraut	17,50
Currywurst Pommes Ketchup & Mayo	14,40
Schmorgurke Petersilienkartoffeln	12,50
Flammkuchen Elsässer Art	13,90
Hausgemachte Serviettenknödel mit Pilzragout A, V, W, K, Y	14,90
Gemüsebällchen Kartoffelstampf Kräuterrahm Tagesgemüse	16,90
Fischnuggets Stampfkartoffeln Kräuterrahm Tagesgemüse	13,20
Nuggets Pommes Ketchup & Mayo	11,60
Würzfleisch nach Art des Hauses Käse überbacken Worcester Sauce & Schrippe	7,90
Soljanka Sauerrahm & Schrippe	8,80
Fischsuppe 1, F, H, K, V, Y Fischfilet Wurzelgemüse Eismeershrimps	11,80
Kürbissuppe Kürbiskernöl, Kürbiskerne & Schrippe	8,40

Salate

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite, ♡ Veggie

APERITIF EMPFEHLUNG

Espresso Martini 1, 2 0,1l | 8,80 €
Espresso | Kaffeeликör | Vodka

Limoncello Spritz 1, 2, Y 0,2l | 8,70 €
Limoncello | Prosecco | Tafelwasser

Aperol Spritz 1, 2, Y 0,2l | 8,70 €
Aperol | Prosecco | Tafelwasser

Campari Soda / Orange 1, 2 0,2l | 6,80 €
Campari | Tafelwasser / Orange

Himmlische Liebe 1, 2, 3, 8, N 0,2l | 8,90 €
Vodka | Maracujasaft | Thomas Henry Wild Berry | Grenadine | Saisonale Früchte

Vin Tonic 1, 2, 3, 8, N, Y 0,2l | 8,70 €
Minze | Limette | Gurke | Thomas Henry Tonic | Weissburgunder

Lillet Berry 1, 2, 3, 8, N, Y 0,2l | 8,70 €
Lillet | Thomas Henry Wild Berry | Saisonale Früchte

Hugo Himmelreich 1, 2, 3, 8, N, Y 0,2l | 8,70 €
Minze | Prosecco | Tafelwasser | Hollunderblütensirup

Aperitife Empfehlung Alkoholfrei 0,0%vol.

Sommer Spritz 1, 2, 3, 8, N, Y 8,70 €
Undone Little French | Pfirsich-, Orange-, Zitrone- & blumige Aromen | Thomas Henry Wild Berry | Tafelwasser

Ramazotti Spritz 1, 2, 3, 8, N, Y 8,70 €
Ramazzotti Aperitivo | Tafelwasser

Hugo 1, 2, 3, 8, N, Y 8,70 €
0,0%vol. Sekt | Hollunderblütensirup | Minze | Tafelwasser

Schaumwein

Sekt 0,0%vol. auf Eis 1, 2, Y 0,2l | 8,50 €
Deutschland

Crémant de Loire AOC Brut oder Brut Rosé auf Eis 1, 2, Y 0,1l | 7,50 €
Frankreich | 12%vol.

Pinot Noir Rosé (Sekt) auf Eis 1, 2, Y 0,1l | 7,50 €
Weingut Franz Karl Kruger | Guldental | Blauer Spätburgunder

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite, ♡ Veggie

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

	normal	groß
Caffé Crema	3,20	4,20
Cappuccino κ	3,80	4,90
Milchkaffee im Glas κ	4,30	5,40
Latte Macchiato κ		5,80
Caramel Macchiato 1, 2, 8, K		6,80
Espresso	2,90	
Doppelter Espresso	5,20	
Espresso Macchiato κ	3,50	
Schokochino Braun oder Weiß 1, 2, 8, K Schokolade mit Espresso	4,90	5,90
Flavour nach Wahl 1, 2, 8 :		
Vanille, Amaretto, Caramel, Salted Caramel, Cherry Blossom, Matcha	1,00	
<u>Alle Heißgetränke auch mit Haferdrink möglich:</u>	+1,50	
Heiße Schoki mit Brauner- oder Weißer Schokolade 1, 2, 8, K	3,80	4,50
Matcha Latte 1, 2, 8, K Milch Match Green Tea		6,80
Extra Sahne κ	1,50	
Glas Tee div.		3,90

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite,  Veggie

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser vom Himmelreich

Sprudel oder Naturell	0,2l 2,80
	0,4l 3,90
Sprudel oder Naturell in der Karaffe	1,0l 7,00

Säfte von Rauch aus der Glasflasche

Apfelsaft Bananennektar Kiba Kirschnektar	0,2l 3,60
Maracujanektar Orangensaft Rhabarbernektar	0,4l 5,80
Saftschorle	0,2l 3,40
	0,4l 5,50
Hausgemachte Limonaden auf Eis 1,3, 8	0,4l 6,20

Softdrinks 1, 2, 3, 8, N

Coca Cola Fanta Sprite Cola Zero	0,2l 3,30
	0,4l 5,00
Rixdorfer Fassbrause Kräuterlimonade	0,2l 3,00
	0,4l 4,80
Wild Berry Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon Thomas Henry	0,2l 3,50
FuzeTea Pfirsich o. Zitrone	0,25l 3,80

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite, ♡ Veggie

GERSTE & CO.

Biere vom Fass

Himmlich Hell C, Y	0,3l 4,20
Hausmarke I Pils	0,5l 5,90
	1,0l 11,00

König Ludwig Hefeweizen C, Y	0,3l 5,00
	0,5l 6,40
	1,0l 12,80

Radler C, Y, 2 Diesel C, Y, 1, 2 Gespritztes C, Y, 1, 2	0,3l 4,20
Sprite I Cola I Rixdorfer Fassbrause	0,5l 5,90
	1,0l 11,00

Biere aus der Flasche

König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei A, C	0,5l 5,50
Radler Heineken 0,0%vol. I Sprite C, 2	0,5l 6,00
Heineken 0,0%vol. C	0,33l 4,20
Berliner Weiße I Grün I Rot Weissbier. mit Sirup A, C, 1, 2, 8	0,33l 4,40
Kirschbier C, 1, 8	0,5l 5,90

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite, ♥ Veggie

WEINE

Weißwein Y

Weißweinschorle	0,2l 6,80
Weißburgunder I trocken	0,2l 7,50
typisches fruchtiges Sortenaroma, rund, guter Ausgleich der Weichheit, natürlicher Kohlensäurerest	0,75l 25,50
Chardonnay I trocken	0,2l 8,00
12,5%vol. Besticht durch seine Spritzigkeit und ausgewogene Harmonie zwischen natürlicher Restsüsse und angenehmer Weinsäure.	0,75l 27,50
Sauvignon Blanc I trocken	0,2l 7,50
12,5%vol. I Pfalz I zartduftig, saftiger voller Geschmack mit elegantem Aroma nach reifen Früchten Zitrus & Birne, kraftvoller Abgang	0,75l 25,50

Alkoholfreie Weine Y

Rosé Null 0,0% Vol.	0,2l 7,00
Satte Frucht I Duftet nach saftigen Beeren	0,75l 24,00
Riesling Null 0,0% Vol.	0,2l 7,00
Satte Frucht I Duftet nach saftigen Beeren	0,75l 24,00

Roséwein Y

Portugieser Rosé Himmelrausch trocken	0,2l 7,80
12,5%vol. I Guldental duftig zarter Roséton, pikante Frucht, angenehmer Abgang	0,75l 26,50
Roséweinschorle	0,2l 6,80

Rotwein Y

Primitivo di Manduria DOC	0,2l 9,80
13,5%vol. I Kirsche, Brombeere und Cassis. Obendrein lassen sich Schokolade Vanille Pfeffer schmecken	0,75l 36,50
Cru Du Beaujolais Morgon AMC	0,2l 9,60
13,5%vol. Pflaume, Veilchen und Erde verschmelzen perfekt mit Noten von Lakritz und Tabak. Am Gaumen ist er rund mit schönen Erdbeeraromen	0,75l 35,50
Edizione Cinque Autoctoni VdT	0,2l 10,50
Italien I Montep. I Primitivo/Sangiovese I Abruzzes I 14,5%vol.	0,75l 39,50

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite,  Veggie

Champagner & Schaumwein Y

Riesling Sekt I extra trocken *Empfehlung	0,75l 39,00
Weingut Franz Karl Kruger Guldental Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt Himmelreichs heimlicher „Champagner“ sensationell	
Moet Imperial	0,75l 65,00
Moet Ice Imperial	0,75l 110,00
Frankreich 12,5%vol. Champagne	
Crémant de Loire AOC Brut oder	0,1 7,50
Brut Rosé	0,75l 38,00
Frankreich 12%vol	
Pinot Noir Rosé (Sekt) auf Eis	0,1 7,50
Weingut Franz Karl Kruger Guldental Blauer Spätburgunder	0,75l 39,00

Spirituosen Y, 1

Martini	5cl 6,50
Martini Bianco	
Jägermeister 35% Vol.	2cl 3,50
Ramazzotti 30% Vol.	2cl 3,50
Malteser 40% Vol.	2cl 3,50
Aquavit	
Obstler Marc vom Spätburgunder 42% Vol.	2cl 4,40
Tresterbrand im Eichenholzfass gereift doppelt getrestert	

Regionale Obstbrände aus der Region Y

Himmlischer Williams Christ 40% Vol.	2cl 4,00
Himmlischer Honig-Willi 40% Vol.	
Himmlische Elena 55 % Vol.	
Himmlische Apfelwiese 40% Vol.	

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite,  Veggie

LONGDRINKS & COCKTAILS 1, 2, 3, Y

0,335l

Gin Tonic

8,80

5cl. Gin I Thomas Henry Tonic

Wahlweise mit:

5cl. Monkey 47 Gin (Fruchtnoten I Schwarzwald)

zzgl. 3,50

5cl. Malfy Gin (Zitrus I Italien)

zzgl. 2,50

Skinny Bitch

8,80

5cl. Vodka I Tafelwasser I Limette

Cuba Libre

8,50

5cl. Havana 3J. I Coca Cola

mehr Longdrinks auf Anfrage ...

Alkoholfrei 0,0%vol.

Rum Cola

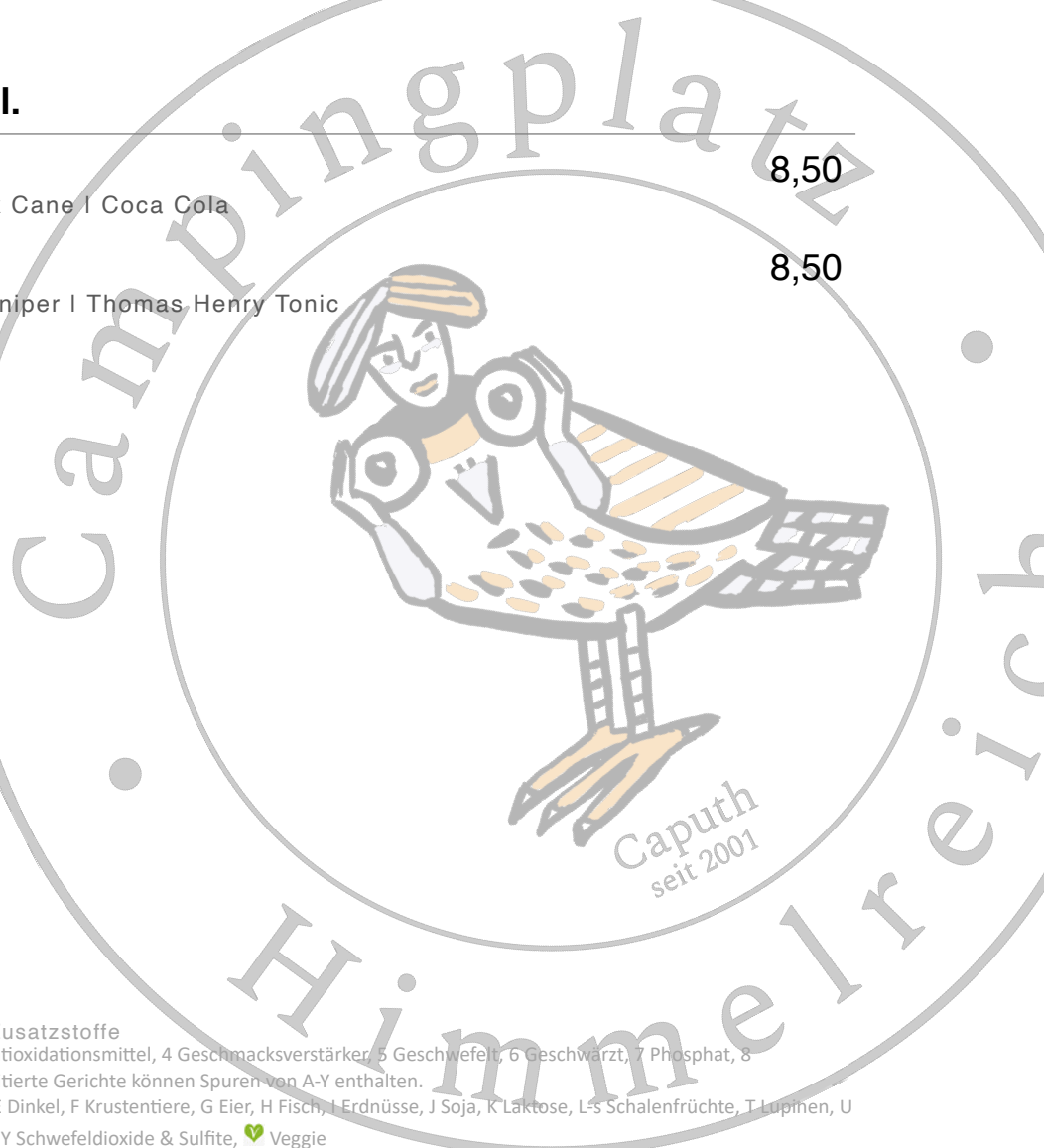
8,50

4cl Undone Jamaican Dark Cane I Coca Cola

Gin Tonic

8,50

4cl Undone London Dry Juniper I Thomas Henry Tonic



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T-Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite, ♥ Veggie