



WIRTSHAUS – WILD & VEGAN

SPEISEN & GETRÄNKE

Herzlich willkommen im Hand aufs Herz!

Ein Traum wurde Wirklichkeit – und wächst jeden Tag weiter. Seit unserer Eröffnung Mitte 2025 im wunderschönen Dreimühlenviertel ist aus einer Idee ein lebendiger Ort des Zusammenkommens geworden. Mein Name ist Victorio, und mit diesem Wirtshaus habe ich mir einen lang gehegten Herzenswunsch erfüllt: einen Platz zu schaffen, an dem ehrliche Küche, Gastfreundschaft und Genuss im Mittelpunkt stehen.

Wir verstehen uns als modernes Wirtshaus mit süddeutscher und alpiner Handschrift. Unser kulinarischer Fokus liegt auf hochwertigen Wildgerichten – überwiegend aus eigener Jagd – sowie auf kreativen, vollwertigen veganen Speisen. Beides steht für unseren verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und für die Freude, aus guten Produkten ehrliche Gerichte zu schaffen.

Unser Ziel ist es, besondere Momente entstehen zu lassen: für euch, eure Liebsten und alle, die gutes Essen und eine entspannte Atmosphäre schätzen. Dafür geben wir jeden Tag unser Bestes. Sollte dennoch einmal etwas nicht euren Erwartungen entsprechen, spricht uns bitte an – nur so können wir uns stetig weiterentwickeln.

Schön, dass ihr da seid!

JEDEN SONNTAGABEND

Kässpätzle 

+

Beilagensalat

+

Getränk nach Wahl

Bier 0,5 l · Softdrinks · große Saftschorle 0,4 l · Glas Wein 0,1 l
Karaffe Wasser 1,0 l

ZUSAMMEN NUR

19,90 €

einzelne ab 26,00 € · **du sparst 6,10 €**

Mit der geheimen Reibkas-Mischung der Naturkäserei Tegernseer
Land und Schmelzzwiebeln

Für unseren süßen Abschluss

unser herrlich cremiges Bienenstich-Tiramisu 8,50 €

RESERVIERE GLEICH HIER



 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

TAGESKARTE

WILD & VEGAN

VORSPEISEN

Gepökelte Wildentenbrust 15,80 € 🌾

mit Frisée-Salat und Preiselbeer-Vinaigrette

Gurken-Dill-Süppchen 6,50 € 🌿

kalt serviert, mit Schnittlauch, Kresse und einer Scheibe Wurzelbrot

HAUPTSPEISEN

Wildmaultaschen 20,80 €

auf Belugalinsen-Gemüse und Kräuterschmand

Wilder Brokkoli 17,80 € 🌿

geröstet auf Bohnen-Creme, dazu Jus und Brot-Crunch



vegetarisch



vegan



glutenfrei

VORSPEISEN

Hausgemachtes veganes Aufstrich-Trio 7,80 €

Geröstete Paprika, weiße Bohnen mit Rosmarin und Zitrone, Spinat und Basilikum. Dazu eingelegte Zwiebeln, frische Brezn und Brot

Obazda 9,80 €

Mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Radieserl, Schnittlauch und Kresse, dazu frische Brezn und Brot

Gegrillte Melone 11,50 € • mit Feta + 1,50 €

Auf Frisée mit Kürbiskernöl, Limette und karamellisierten Trauben

Rote-Bete-Tatar 13,80 € • mit Ziegenkäse & Honig + 2,00 €

Mit Walnuss-Crunch, Kräuteröl und Brotchips

Tatar von der geräucherten Forelle 15,80 €

Mit eingelegten Zwiebeln und Brotchips

Kleiner Beilagensalat 5,50 €

Saisonale Blattsalate mit Kirschtomaten und Gurken

extra Wurzelbrot 2,50 € · extra Brezn 2,00 €



vegetarisch



vegan



glutenfrei

HAUPTSPEISEN

Kässpätzle 16,50 €

Herzhafte Spätzle mit Tegernseer Reibkas-Mischung und Schmelzzwiebeln

„Kein-Schweinsbraten“ 17,80 €

Gebackener Knollensellerie mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf, veganer Bratensoße und Rotkohl

Brezknödel 16,80 €

Hausgemachte Breznknödel in Pilz-Rahmsoße

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat 19,80 €

Knusprig gebackene Hendlkeule mit Kartoffel-Gurkensalat und Paprika-Dip

Wildfleischpflanzerl 23,80 €

Wahlweise mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Jus und Marktgemüse oder mit Jus und Kartoffel-Gurkensalat

Hirschragout 29,00 €

Von der Hirschkalbskeule, mit Breznknödel und Rotkohl

Bei Fragen spricht gerne das Hand-aufs-Herz-Team an.

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

SALATE

Hand-aufs-Herz-Salatteller 12,00 €

Saisonale Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken und gerösteten Kürbiskernen

+ Breznknödel & Kräuterdip + 5,50 € 

+ Ziegenkäse, Honig & Walnüsse + 5,50 €  

+ Backendl & Paprika-Dip + 6,50 €

DESSERTS

Bienenstich-Tiramisu 8,50 €

Rumgetränkter Löffelbiskuit mit Vanille-Tonkasahne und gerösteten Mandeln

Warmer Apfelstrudel 7,80 €

mit veganer Vanillesoße

Schoko-Lava-Kuchen 7,00 €

mit flüssigem Kern und Sahne

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene stellen wir euch gerne zur Verfügung.

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

GETRÄNKE

WASSER

	0,5 l	1,0 l
Münchner Tafelwasser still	3,50 €	5,90 €
Münchner Tafelwasser prickelnd	3,50 €	5,90 €

LIMO & SOFTDRINKS

	0,3 l
Hand aufs Herz Limo Ingwer-Minze Beere-Zitrone Basilikum-Limette Maracuja-Zitrone	5,50 €
	0,23 l 0,33 l 0,4 l
Paulaner Spezi	4,50 €
Paulaner Zitronenlimo	4,50 €
Coca Cola	4,00 €
Coca Cola Zero	4,00 €
Almdudler	4,00 €
Aqua Monaco Tonic Water Ginger Beer	4,00 €

SÄFTE & SCHORLEN

	0,2 l	0,4 l
als Saft oder Nektar Apfel Maracuja Johannisbeere Orange Rhabarber	4,00 €	
als Schorle		5,50 €

BIERE

	0,3 l	0,5 l
Hacker-Pschorr Münchner Hell / Radler	3,90 €	4,90 €
Hacker-Pschorr Münchner Hell Naturtrüb alkoholfr.		5,20 €
Hacker-Pschorr Münchner Dunkel		5,20 €
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier		5,20 €
Paulaner Hefe Weißbier / Russ		5,20 €
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfr.		5,20 €
Paulaner Hefe Weißbier Dunkel		5,20 €

APERITIF & SPRITZ

	0,1 l	0,2 l
Soligo Vino Frizzante Bianco unser Haus-Prosecco	4,50 €	8,50 €
		Glas
Aperol Spritz Classic		8,50 €
Sarti Spritz		8,50 €
Campari Spritz		8,50 €
Hugo		8,50 €
Hand aufs Herz Basil-Lime Spritz		8,50 €
Hand aufs Herz Passion-Lemon Spritz		8,50 €
Hand aufs Herz Ginger-Mint Spritz		8,50 €
Hand aufs Herz Berry-Lemon Spritz		8,50 €
Hand aufs Herz Alm Spritz (Kräuterlimo)		8,50 €
Crodino Spritz – ohne Alkohol		7,50 €

GIN

4 cl

Bombay Sapphire	6,00 €
Knut Hansen	7,50 €
Granit Bavaria Gin	8,50 €
The Illusionist	8,50 €
THE DUKE Entgeistert – ohne Alkohol	5,50 €
+ Aqua Monaco Tonic Water 0,23 l	+ 4,00 €

LONGDRINKS

Cuba Libre	9,50 €
Negroni	9,50 €
Negroni Sbagliato	9,50 €
Wodka Cola	9,50 €
Wodka Orange	9,50 €
Americano	9,50 €
Skinny Bitch	9,50 €
Moscow Mule	9,50 €
Munich Mule	9,50 €
Espresso Martini	9,50 €

BRÄNDE & GRAPPA

2 cl

Stettner Haselnussgeist	4,50 €
Freihof's Williams Birne	4,50 €
Freihof's Marille	4,50 €
Grappa	5,50 €
Feinbrennerei Prinz	7,50 €
Alte Marille Alte Williams-Christ-Birne Alter Bodensee-Apfel Alte Wald-Himbeere Alte Haselnuss	

AMARI & LIKÖRE

4 cl

Ramazzotti	5,50 €
Averna	5,50 €
Frangelico	5,50 €
Kahlúa	5,50 €
Baileys	5,50 €

SHOTS

2 cl

Sambuca	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Empfehlung: Selbstgemachter Erdbeerlimes	3,00 €
Liquid Cocaine	18,00 €
4 Gläser à 2 cl, nur im Set	

OFFENE WEINE

WEISS

	0,1 l	0,2 l
Grüner Veltliner Weingut Stadler, Weinviertel	5,50 €	9,50 €
Chardonnay aus Bio-Anbau, Weingut Rieger, Baden	5,50 €	9,50 €
Riesling Schlossberg Weingut Seiberth, Pfalz	5,50 €	9,50 €
Grauer Burgunder VDP-Weingut Heitlinger, Baden	5,50 €	9,50 €

ROSÉ

Zweigelt Weingut Stadler, Weinviertel	5,50 €	9,50 €
--	--------	--------

ROT

Zweigelt Selection Weingut Salzl, Burgenland	5,50 €	9,50 €
Spätburgunder / Pinot Noir aus Bio-Anbau, Weingut Kopp, Baden	5,50 €	9,50 €
Ursprung (Merlot, Cabernet, Portugieser) Weingut Markus Schneider, Pfalz	7,00 €	13,50 €

WEINSCHORLE

	0,2 l	0,5 l
Weinschorle weiß rosé rot	4,50 €	8,00 €

FLASCHENWEINE

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

	0,375 l	0,75 l
Hand aufs Herz Sekt brut		38,00 €
traditionelle Flaschengärung, Dostert, Mosel		
Champagne Grand Cru brut	52,00 €	89,00 €
AOP, Seconde, Frankreich		

WEISSWEINE

	0,75 l
Deutschland	
Riesling »Drei Steine«	29,00 €
aus Bio-Anbau, Weingut Schmitt, Pfalz	
Riesling »Dachsberg«	58,00 €
aus Bio-Anbau, VDP.Erste Lage, Weingut Hamm, Rheingau	
Silvaner	32,00 €
aus Bio-Anbau, VDP-Weingut am Stein, Franken	
Grauer Burgunder	29,00 €
aus Bio-Anbau, VDP-Weingut Gutzler, Rheinhessen	
Riesling »Ablatus« – ohne Alkohol	31,00 €
entalkoholisiert 0,0 %, Weingut Schmitt, Pfalz	
Österreich	
Grüner Veltliner	38,00 €
aus Bio-Anbau, handgelesen, Weingut Jurtschitsch, Kamptal	
Chardonnay Leithaberg DAC	55,00 €
aus Bio-Anbau, »Henneberg«, Weingut Pasler, Burgenland	
Wiener Gemischter Satz Natural	36,00 €
aus Bio-Anbau, Weingut Fuchs-Steinklammer, Wien	
Italien	
Lugana DOC »I Frati«	38,00 €
Weingut Cà dei Frati, Lombardei	
Sauvignon Blanc »Nico« DOC	49,00 €
Weingut Stroblhof, Südtirol	

WEISSWEINE

0,75 l

Frankreich

Chablis AOP

56,00 €

Brocard, Burgund

Schweiz

Fendant du Valais Grand Cru

66,00 €

»Balavaud«, Germanier, Wallis

ROTWEINE

0,75 l

Deutschland

Spätburgunder / Pinot Noir

34,00 €

aus Bio-Anbau, Weingut Kopp, Baden

Merlot »Simonroth«

51,00 €

VDP.Erste Lage, Weingut Schnaitmann, Württemberg

Cuvée »Ursprung« (Merlot, Cabernet, Portugieser)

40,00 €

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Österreich

Zweigelt

34,00 €

aus Bio-Anbau, handgelesen, Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Cabernet Sauvignon

46,00 €

aus Bio-Anbau, Weingut Pasler, Burgenland

Cuvée »wildwux« (Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch)

44,00 €

aus Bio-Anbau, Weingut Braunstein, Burgenland

Italien

Cuvée »Ronco Nolè« (Merlot, Refosco, Cabernet)

29,00 €

Weingut Di Lenardo, Venetien

Teroldego Rotaliano DOC

49,00 €

aus Bio-Anbau, Weingut Foradori, Trentino/Südtirol

Lagrein

46,00 €

Weingut Alois Lageder, Südtirol

*Unsere Weinkarte entstand in Zusammenarbeit mit F.X. Muschelkalk / Linke
Weinhandel aus der Dreimühlenstraße.*

ROTWEINE

0,75 l

Frankreich

Morgon »Château Gaillard«
aus Bio-Anbau, Clos de Mez, Beaujolais

58,00 €

Crozes-Hermitage AOP
Gaillard, Rhône

69,00 €

Schweiz

Merlot »Scintilla«
DOC Ticino, Mondo

64,00 €

Syrah
AOC Wallis, Germanier

60,00 €

HEISSGETRÄNKE

Café Crème

3,70 €

Espresso

2,50 €

Espresso doppelt

3,00 €

Espresso Macchiato

3,50 €

Cappuccino

4,00 €

Latte Macchiato

4,50 €

Heiße Schokolade

4,00 €

Tee

3,50 €

Kräuter | Pfefferminze | Ingwer-Zitrone | Grün | Waldbeere

Hat es euch gefallen bei uns?

Über eine Bewertung freuen wir uns riesig – und über ein Wiedersehen noch mehr.



Google

Bewertung schreiben



Tripadvisor

Bewertung schreiben



Instagram

@handaufsherz_restaurant



Menu in English

handaufsherz-restaurant.de

Schön, dass ihr da wart – bis ganz bald!