



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, sprecht uns bitte an – nur so können wir uns stetig weiterentwickeln.

Schön, dass ihr da seid!



AUFSTRICHE, BROTZEITEN & SALATE

Hausgemachtes veganes Aufstrich-Trio 7.5 €

Selbstgemachte vegane "Leberwurst" | Kartoffelkas | Rote Bete-Meerrettich-Aufstrich | Essiggurkerl | Radieserl | eingelegte Zwiebeln | frische Brezn & Wurzelbrot

Obazda

Obazda | rote Zwiebeln | Essiggurkerl | Radieserl | frische Brezn & Wurzelbrot

- als kleine Portion **6.5 €**
- zum Teilen oder satt werden **11 €**

Berg-Brotzeit 16.5 € (auch vegetarisch verfügbar)

Regionale Wurst- & Aufschnittvariation von der Metzgerei Magnus Bauch | dazu Käse | Obazda | Essiggurkerl | hausgemachte Kräuterbutter | frischer Kren | Radieserl | eingelegte Zwiebeln

Hand aufs Herz Salatteller 12 €

Wildkräutersalat | Kirschtomaten | Gurken | geröstete Kürbiskerne

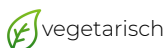
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen **+6.5 €** 
- mit Ziegenkäse | karamellisierten Walnüssen & Honig **+6 €**  
- mit abgebräunten Breznknödel & Kräuter-Dip **+5.5 €** 

Beilagensalat 5.5 €

Wildkräutersalat | Kirschtomaten | Gurken

extra Wurzelbrot 2.5 €

extra Brezn 2 €





VORSPEISEN, SCHMANKERL & SUPPEN

Röstkartoffeln 8 €

Rustikale Bratkartoffeln | Petersilie | Kräuter-Dip

Gebeizter Lachs 14 €

hausgebeizter Lachs | Reiberdatschi | Honig-Senf Creme | Wildkräutersalat

Rote Bete Carpaccio 12.5 €

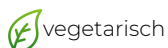
Carpaccio von roter Bete | Salat | Kräuter-Pilze | Walnüsse
- mit gebratenem Ziegenkäse +4 €  

Wild-Essenz 9.5 €

Kräftige Brühe vom heimischen Wild | Flädle | Schnittlauch

Kürbis-Karottensuppe 7 €

Cremige Kürbis-Karottensuppe | Ingwer | Kürbiskerne & Öl



vegetarisch



vegan



glutenfrei



HERZHAFTES



Kässpätzle 16.5 €

Hausgemachte Kässpätzle | kräftige Bergkäsemischung | Schmelzzwiebeln

“Kein-Schweinsbraten” 18.5 €

gebackener Knollensellerie | Kartoffel-Pastinaken-Stampf | veg. Bratensoße | Blaukraut

Brezknödel 17 €

Hausgemachte Breznknödel | Waldpilz-Rahmsoße | konfierte Tomate

Spitzkohl 17.5 €

Gerösteter Spitzkohl | Röstkartoffeln | Kräuter-Pilze | veg. Bratensoße

Rahm-Geschnetzeltes 19 €

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust | selbstgemachte Spätzle | Waldpilz-Rahmsoße

Gebratenes Lachsfilet 22.5 €

gebratenes Lachsfilet | Kartoffel-Pastinaken-Stampf | saisonales Gemüse | mit feiner Zitronen-Kräuter-Soße

Wildfleischpflanzerl 25 €

Fleischpflanzerl vom heimischen Wild* | Kartoffel-Pastinaken-Stampf | Wildjus

Jägertopf 29 €

Wildragout vom heimischen Wild* | dazu hausgemachte Butterspätzle | Blaukraut

*Wild überwiegend aus eigener Jagd. Wildart je nach Verfügbarkeit. Frag gerne beim Hand aufs Herz-Team nach.



vegetarisch



vegan



glutenfrei



SÜßE VERSUCHUNG

Bienenstich-Tiramisu 8.5 € 

Rumgetränkter Löffelbiskuit | Vanille-Tonkasahne | Mandelkrokant

Schokoküchlein 6.5 € 

hausgemachtes Schokoladenküchlein | Brombeerspiegel

Strudel mit Vanillesoße (vegan) 7.5 € 

Hausgemachter Strudel (mit wechselnder Füllung) | Vanillesoße

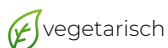
Reiberdatschi 7 €  

Hausgemachte Reiberdatschi | Apfelmus

Käsevariation 9.5 €  

verschiedene Hart- und Weichkäse | Feigensenf | Walnüsse

Allergene können auf Wunsch in einer
Musterspeisekarte eingesehen werden.



vegetarisch



vegan



glutenfrei



BIERE

	0.3l	0.5l
Hacker Pschorr Münchner Hell / Radler	3.9 €	4.9 €
Hacker Pschorr Münchner Hell Naturtrüb alkoholfrei		5.2 €
Hacker Pschorr Münchner Dunkel		5.2 €
Hacker Pschorr Münchner Kellerbier		5.2 €
Paulaner Hefe Weißbier / Russ		5.2 €
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei		5.2 €
Paulaner Hefe Weißbier Dunkel		5.2 €

WASSER

	0.5l	1.0l
Münchner Tafelwasser still	3.5 €	5.9 €
Münchner Tafelwasser prickelnd	3.5 €	5.9 €

“HAND AUFS HERZ” - LIMO

	0.3l
Hand aufs Herz Limo - Ingwer-Minze	5.5 €
Hand aufs Herz Limo - Beere-Zitrone	5.5 €
Hand aufs Herz Limo - Basilikum-Limette	5.5 €
Hand aufs Herz Limo - Maracuja-Zitrone	5.5 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0.23l	0.33l	0.4l
Paulaner Spezi			4.5 €
Paulaner Zitronenlimo			4.5 €
Coca Cola			4.0 €
Coca Cola Zero			4.0 €
Almdudler			4.0 €
Aqua Monaco Tonic Water	4.0 €		
Aqua Monaco Ginger Beer	4.0 €		

SÄFTE & NEKTAR

	0.2l
Wolfra Apfelsaft naturtrüb	4.0 €
Wolfra Orange	4.0 €
Wolfra Schwarze Johannisbeere	4.0 €
Wolfra Maracuja	4.0 €
Wolfra Rhabarber	4.0 €

SCHORLEN

	0.4l
Wolfra Apfelsaft naturtrüb	5.5 €
Wolfra Orange	5.5 €
Wolfra Schwarze Johannisbeere	5.5 €
Wolfra Maracuja	5.5 €
Wolfra Rhabarber	5.5 €



UNSERE SPRITZ-ECKE

Aperol Spritz Classic

Sarti Spritz

Campari Spritz

Hugo

Hand aufs Herz Basil-Lime Spritz

8.5 €

Hand aufs Herz Passion-Lemon Spritz

Hand aufs Herz Ginger-Mint Spritz

Hand aufs Herz Berry-Lemon Spritz

Hand aufs Herz Alm Spritz (Kräuterlimo)

UNSERE SPIRITUOSEN-ECKE

2cl

Frangelico

4.0 €

Sambuca

4.0 €

Haselnuss-Geist

4.5 €

Freihof's Williams Birne

4.5 €

Freihof's Marille

4.5 €

Feinbrennerei Prinz - Alte Marille

7.5 €

Feinbrennerei Prinz - Alte Williams-Christ-Birne

7.5 €

Feinbrennerei Prinz - Alter Bodensee-Apfel

7.5 €

Feinbrennerei Prinz - Alte Wald-Himbeere

7.5 €

Feinbrennerei Prinz - Alte Haselnuss

7.5 €

4cl

Ramazotti

5.5 €

Averna

5.5 €

Jägermeister

5.5 €

Kahlúa

5.5 €

Baileys

5.5 €

Unsere Hand aufs Herz - Empfehlung

2cl

Selbstgemachter Erdbeerlimes nach Beez'-Rezept

3.0 €



UNSER HAUS-PROSECCO

Soligo Vino Frizzante Bianco

0.1l	0.2l
4.5 €	8.5 €

UNSERE OFFENEN WEINE

WEISS

Grüner Veltliner
Weingut Stadler, Weinviertel

0.1l	0.2l
5.5 €	9.5 €

Chardonnay
aus Bio-Anbau, Weingut Rieger, Baden

5.5 €	9.5 €
-------	-------

Riesling Schlossberg
Weingut Seiberth, Pfalz

5.5 €	9.5 €
-------	-------

Grauer Burgunder
VDP-Weingut Heitlinger, Baden

5.5 €	9.5 €
-------	-------

ROT

Zweigelt Selection
Weingut Salzl, Burgenland

0.1l	0.2l
5.5 €	9.5 €

Spätburgunder / Pinot Noir
aus Bio-Anbau, Weingut Kopp, Baden

5.5 €	9.5 €
-------	-------

Ursprung
Weingut Markus Schneider, Pfalz

7.0 €	13.5 €
-------	--------

WEINSCHORLE

Weinschorle weiß | rosé | rot

0.2l	0.5l
4.5 €	8.0 €



UNSERE WEISSWEINE

	0.75l
Riesling »Drei Steine« aus Bio-Anbau, Weingut Schmitt, Pfalz	29 €
Grauer Burgunder aus Bio-Anbau, VDP-Weingut Gutzler, Rheinhessen	29 €
Silvaner aus Bio-Anbau, VDP-Weingut am Stein, Franken	32 €
Wiener Gemischter Satz - Natural aus Bio-Anbau, Weingut Fuchs-Steinklammer, Wien	36 €
Lugana DOC Weingut Cà die Frati, Lombardei	38 €
Grüner Veltliner aus Bio-Anbau, handgelesen vom Löss, Weingut Jurtschitsch, Kamptal	38 €
Sauvignon Blanc »Nico« DOC Weingut Stroblhof, Südtirol	49 €

Unsere Weinkarte wurde in Zusammenarbeit mit F.X. Muschelkalk / Linke Weinhandel aus der Dreimühlenstraße erstellt.



UNSERE ROTWEINE

	0.75l
Cuvee »Ronco Nole« - Merlot / Refosco / Cabernet Weingut Di Leonardo, Venetien	29 €
Zweigelt aus Bio-Anbau, handgelesen, Weingut Jurtschitsch, Kamptal	34 €
Spätburgunder / Pinot Noir aus Bio-Anbau, Weingut Kopp, Baden	34 €
Cuvee »Ursprung« Weingut Markus Schneider, Pfalz	40 €
Cuvee »wildwux« - Zweigelt / St. Laurent / Blaufränkisch aus Bio-Anbau, handgelesen, Weingut Birgit Braunstein, Burgenland	44 €
Cabernet Sauvignon Weingut Pasler, Burgenland	46 €
Lagrein Weingut Alois Lageder, Südtirol	46 €
Teroldego Rotaliano DOC aus Bio-Anbau, Weingut Foradori, Trentino/Südtirol	49 €

Unsere Weinkarte wurde in Zusammenarbeit mit F.X. Muschelkalk / Linke Weinhandel aus der Dreimühlenstraße erstellt.



UNSERE GIN-ECKE

	4 cl
Bombay Sapphire	6.0 €
Knut Hansen	7.5 €
Granit Bavaria Gin	8.5 €
The Illusionist	8.5 €
+ Aqua Monaco Tonic Water 0,23l	+ 4.0 €

UNSERE LONGDRINKS

Cuba Libre	
Negroni	
Negroni Sbagliato	
Wodka Cola	
Wodka Orange	9.5 €
Americano	
Skinny Bitch	
Moskow Mule	
Munich Mule	
Espresso Martini	



UNSERE HEISSGETRÄNKE

Café Creme	3.7 €
Espresso	2.5 €
Espresso doppelt	3.0 €
Espresso Macchiato	3.5 €
Cappucino	4.0 €
Latte Macchiato	4.5 €
Heiße Schokolade	4.0 €
Tee	3.5 €
Kräuter	
Pfefferminze	
Ingwer-Zitrone	
Grün	
Waldbeere	

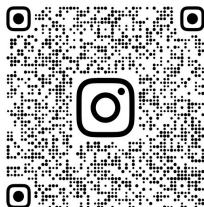


Hat es euch gefallen bei uns?

Dann freuen wir uns riesig über eine liebe Google-Bewertung – das hilft uns sehr weiter!



Folgt uns auch gerne auf Instagram, dort teilen wir regelmäßig Einblicke, Neuigkeiten und alles, was bei uns passiert.



@HANDAUFSSHERZ_RESTAURANT

Schön, dass ihr da wart – bis ganz bald!