



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!



Sonntagabend auch keine Lust zu kochen?

Mit unserem Kässpätzle-Sonntag gönnt ihr euch eine genussvolle Auszeit – unkompliziert, herzlich und mit allem, was zu einem entspannten Sonntag dazugehört.

Kässpätzle-Sonntag 19.9 €

Herzhafte Kässpätzle mit der geheimen Tegernseer-Reibkas-Mischung der Naturkäserei Tegernseer Land, Schmelzzwiebeln, dazu einen frischen Beilagensalat und ein Getränk eurer Wahl zum Schlemmer-Preis.

Getränke zur Wahl

Bier 0.5 l | Softdrinks | große Saftschorle 0.4 l | Glas Wein 0.1 l | Karaffe Wasser 1.0 l

Unsere Empfehlung für einen süßen Abschluss:
unser herrlich cremiges **Bienenstich-Tiramisu (8.5 €)**

Reserviere gleich hier





TAGESKARTE

W I L D & V E G A N

VORSPEISEN

Gepökelte Wildentenbrust 16.0 €

mit Frisée-Salat und Preiselbeer-Vinaigrette

Gurken-Dill-Süppchen 6.5 €

kalt serviert, mit Schnittlauch, Kresse und einer Scheibe Wurzelbrot

HAUPTSPEISEN

Wildmaultaschen 21.0 €

auf Belugalinsen-Gemüse und Kräuterschmand

Wilder Brokkoli 18.0 €

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



vegetarisch



vegan



glutenfrei



VORSPEISEN

Hausgemachtes veganes Aufstrich-Trio 7.5 €

Geröstete Paprika | Weiße Bohne, Rosmarin & Zitrone | Spinat & Basilikum | Pickles | frische Brezn & Brot

Obazda 9.5 €

Obazda | rote Zwiebeln | Essiggurkerl | Radieserl | Schnittlauch & Kresse | frische Brezn & Brot

Gegrillte Melone 11.5 € • mit Feta + 1.5 €

Frisée | Kürbiskernöl | Limette | karamellisierte Trauben

Rote-Bete-Tatar 13.5 € • mit Ziegenkäse & Honig + 2.0 €

Rote Bete | Walnuss-Crunch | Kräuteröl | Brotchips

Tatar von der geräucherten Forelle 16.0 €

Tatar von der geräucherten Forelle | eingelegte Zwiebeln | Brotchips

Kleiner Beilagensalat 5.5 €

Saisonale Salatvariation | Kirschtomaten | Gurken

extra Wurzelbrot 2.5 € • extra Brezn 2.0 €

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei



HAUPTSPEISEN

Kässpätzle 16.5 €

Hausgemachte Spätzle | Tegernseer Reibkas-Mischung | Schmelzzwiebeln

„Kein-Schweinsbraten“ 18.5 €

Gebackener Knollensellerie | Kartoffel-Pastinaken-Stampf | vegane Bratensoße | Rotkohl

Brezknödel 17.0 €

Hausgemachte Breznknödel | Pilz-Rahmsoße

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat 19.5 €

Knuspriges Backhendl aus der Keule | Kartoffel-Gurkensalat | Paprika-Dip

Wildfleischpflanzerl 23.5 €

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

Hirschragout 29.0 €

Ragout von der Hirschkalbskeule | Breznknödel | Rotkohl

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



vegetarisch



vegan



glutenfrei



SALATE

Hand-aufs-Herz-Salatteller 12.0 €

Saisonale Salatvariation | Kirschtomaten | Gurken | geröstete Kürbiskerne

+ Breznknödel & Kräuterdip + **5.5 €** 

+ Ziegenkäse, Honig & Walnüsse + **5.5 €**  

+ Backhendl & Paprika-Dip + **6.5 €**

DESSERTS

Bienenstich-Tiramisu 8.5 €

Rumgetränkter Löffelbiskuit | Vanille-Tonkasahne | geröstete Mandeln

Apfelstrudel mit Vanillesoße 7.5 €

Apfelstrudel | vegane Vanillesoße

Schoko-Lava-Kuchen 7.0 €

mit flüssigem Kern und Sahne

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

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei



BIERE

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

WASSER

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

„HAND AUFS HERZ“ – LIMO

	0.3 l
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

	0.23 l	0.33 l	0.4 l
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

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

SCHORLEN

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



APERITIF & SPRITZ

Aperol Spritz Classic	8.5 €
Sarti Spritz	8.5 €
Campari Spritz	8.5 €
Hugo	8.5 €
Hand aufs Herz Basil-Lime Spritz	8.5 €
Hand aufs Herz Passion-Lemon Spritz	8.5 €
Hand aufs Herz Ginger-Mint Spritz	8.5 €
Hand aufs Herz Berry-Lemon Spritz	8.5 €
Hand aufs Herz Alm Spritz (Kräuterlimo)	8.5 €

SPIRITUOSEN

	2 cl
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 €
	4 cl
Ramazzotti	5.5 €
Averna	5.5 €
Jägermeister	5.5 €
Kahlúa	5.5 €
Baileys	5.5 €
Empfehlung: Selbstgemachter Erdbeerlimes	3.0 €



HAUS-PROSECCO

	0.1l	0.2l
Soligo Vino Frizzante Bianco	4.5 €	8.5 €

OFFENE WEINE

	0.1l	0.2l
Weiß		
Grüner Veltliner Weingut Stadler, Weinviertel	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 €
Rosé		
Zweigelt Weingut Stadler, Weinviertel	5.5 €	9.5 €
Rot		
Zweigelt Selection Weingut Salzl, Burgenland	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		
	0.2l	0.5l
Weinschorle weiß rosé rot	4.5 €	8.0 €



WEISSWEINE

0.75 l

Riesling »Drei Steine« aus Bio-Anbau, Weingut Schmitt, Pfalz	29.0 €
Grauer Burgunder aus Bio-Anbau, VDP-Weingut Gutzler, Rheinhessen	29.0 €
Silvaner aus Bio-Anbau, VDP-Weingut am Stein, Franken	32.0 €
Wiener Gemischter Satz Natural aus Bio-Anbau, Weingut Fuchs-Steinklammer, Wien	36.0 €
Lugana DOC »I Frati« Weingut Cà dei Frati, Lombardei	38.0 €
Grüner Veltliner aus Bio-Anbau, handgelesen, Weingut Jurtschitsch, Kamptal	38.0 €
Sauvignon Blanc »Nico« DOC Weingut Stroblhof, Südtirol	49.0 €

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



ROTWEINE

0.75 l

Cuvée »Ronco Nole« Merlot / Refosco / Cabernet, Weingut Di Leonardo, Venetien	29.0 €
Zweigelt aus Bio-Anbau, handgelesen, Weingut Jurtschitsch, Kamptal	34.0 €
Spätburgunder / Pinot Noir aus Bio-Anbau, Weingut Kopp, Baden	34.0 €
Cuvée »Ursprung« Weingut Markus Schneider, Pfalz	40.0 €
Cuvée »wildwux« Zweigelt / St. Laurent / Blaufränkisch, Weingut Braunstein, Burgenland	44.0 €
Cabernet Sauvignon Weingut Pasler, Burgenland	46.0 €
Lagrein Weingut Alois Lageder, Südtirol	46.0 €
Teroldego Rotaliano DOC aus Bio-Anbau, Weingut Foradori, Trentino/Südtirol	49.0 €

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



GIN

4 cl

Bombay Sapphire	6.0 €
Knut Hansen	7.5 €
Granit Bavaria Gin	8.5 €
The Illusionist	8.5 €
+ Aqua Monaco Tonic Water 0.23 l	+4.0 €

LONGDRINKS

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



HEISSGETRÄNKE

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

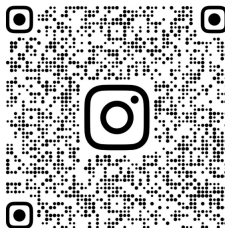


Hat es euch gefallen bei uns?

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.



@HANDAUFHERZ_RESTAURANT

Schön, dass ihr da wart – bis ganz bald!