Hand aufs Herz

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, sprecht 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 €

einzeln 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

Allgäuer geräucherter Hirschschinken 13,80 €
mit Wildpreiselbeeren, Salatbouquet, gerösteten Kürbiskernen und einer Scheibe Wurzelbrot

Kürbis-Ingwer-Suppe 7,50 €
mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und einer Scheibe Wurzelbrot

HAUPTSPEISEN

Maultaschen auf Belugalinsen-Gemüse und Kräuterschmand

· Wild-Maultaschen von Reh, Hirsch & Wildschwein **20,80 €**
· vegane Wiesenkräuter-Maultaschen **18,80 €**

Bratwürstl mit Bayerisch Kraut, Röstkartoffeln und Jus

· hausgemachte Wild-Bratwürstl **19,80 €**
· vegane Bratwurst **17,80 €**

vegetarisch vegan glutenfrei

FONDUE

FÜR ZWEI ZUM TEILEN

Käsefondue 19,80 € · **pro Person**
Klassisch-kräftig nach Schweizer Art, mit Weißwein. Dazu Brot und Brezn

Veganes Fondue 19,80 € · **pro Person**
Cremig-würzig auf pflanzlicher Basis, mit Weißwein. Dazu Brot und Brezn

BEILAGEN ZUM TUNKEN

Röstkartoffeln **+ 5,00 €**

Mixed Pickles **+ 4,50 €**

Ofengemüse **+ 5,50 €**

Trauben **+ 3,50 €**

Hirschschinken **+ 7,50 €**

Extra Brot & Brezn **+ 2,50 €**

Stamperl Williams-Birnenbrand **+ 3,00 €**
zum Einrühren, wer es kräftiger mag, oder zum Anstoßen

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FONDUE

	0,1 l	0,2 l
Chardonnay Premium 2020 Weingut Salzl, Burgenland	7,50 €	13,90 €

vegetarisch vegan glutenfrei

VORSPEISEN

Marinierte Oliven 6,80 €
Der kleine Snack zum Wein, dazu Wurzelbrot

Hausgemachtes veganes Aufstrich-Trio 7,80 €
Rote-Bete-Meerrettich, Kürbis-Bohne-Thymian, Linsen-Zwiebel-Majoran.
Dazu eingelegte Zwiebeln, frische Brezn und Brot

Obazda 9,80 €
Mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Radieserl, Schnittlauch und Kresse, dazu frische Brezn und Brot

Röstkartoffeln mit Kräuterdip 7,80 €
Knusprig geröstete Drillinge mit Rosmarin und Kräuterdip

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

Breznknödel 16,80 €
Hausgemachte Breznknödel in Pilz-Rahmsoße

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat 19,80 €
Knusprig gebackene Hendlkeule mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Wildfleischpflanzerl 23,80 €
Wahlweise mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Jus und Marktgemüse oder mit Jus und Kartoffel-Gurkensalat

Hirschragout 29,00 € · mit Preiselbeeren + 1,50 €
Vom Allgäuer Hirsch, mit Breznknödel und Rotkohl

Bei Fragen sprecht 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 €**

+ Backhendl **+ 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 über Allergene und Zusatzstoffe bekommt ihr gerne bei uns.

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 €

LONGDRINKS
ab 22 Uhr
7,50 €

BRÄNDE & GRAPPA	**2 cl**
Stettner Haselnussgeist	4,50 €
Freihof's Williams Birne	4,50 €
Freihof's Marille	4,50 €
Grappa	5,50 €
Feinbrennerei Prinz Alte Marille | Alte Williams-Christ-Birne | Alter Bodensee-Apfel | Alte Wald-Himbeere | Alte Haselnuss	7,50 €

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 4 Gläser à 2 cl, nur im Set	18,00 €

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 traditionelle Flaschengärung, Dostert, Mosel		38,00 €
Champagne Grand Cru brut AOP, Seconde, Frankreich	52,00 €	89,00 €

WEISSWEINE

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

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« 58,00 €
aus Bio-Anbau, Clos de Mez, Beaujolais

Crozes-Hermitage AOP 69,00 €
Gaillard, Rhône

Schweiz

Merlot »Scintilla« 64,00 €
DOC Ticino, Mondo

Syrah 60,00 €
AOC Wallis, Germanier

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!