

DER
HEIDEHOF
RESTAURANT MAXWELL

HERBST 2026

Vorfreude auf *den ersten Bissen.*

Frisch gekocht. Mit Liebe zum Geschmack.

Ein Abend zum Zurücklehnen. Ein Glas Wein. Und Gerichte, die Lust aufs Entdecken machen.

Küchenchef Tobias Kirmse und sein Team kochen frisch für Sie. Saisonale, regionale Produkte treffen auf klassische Handwerkskunst und eine Prise Weltoffenheit. So entstehen Gerichte, die vertraute Aromen neu interpretieren und mit feinen Details überraschen.

Wir arbeiten eng mit Erzeugern aus der Region zusammen: Unser Fleisch kommt von der Metzgerei Huber in Ingolstadt, unser Gemüse aus dem fränkischen Knoblauchsland. Kurze Wege, klare Herkunft – und eine Karte, die den Jahreszeiten folgt und den Herbst mit allen Sinnen feiert.

Schön, dass Sie bei uns sind.

MAXWELL

Vorspeisen

Ein verführerischer Auftakt mit feinen, saisonalen Zutaten.

Handgeschnittenes Tatar vom Rind

Wachtelei | Feigensenf | Parmesanhippe
eingelegte Schalotten | Schnittlauchöl
C, G, M

21,00

Feldsalat mit zweierlei Schwarzwurzel

Glasierte Schwarzwurzel | knusprige Schwarzwurzel
Ziegenfrischkäsemousse
Preiselbeervinaigrette | geröstete Walnüsse
G, H

16,50

Riesengarnele im knusprigen Kadayif-Mantel

Mango-Yuzu-Chutney | Avocadocreme
marinierter Rucola | lila Kartoffelknusper
A, B, G

19,50

Alle Preise in EUR. Inkl. MwSt. und Service

MAXWELL

Suppen

Wärmende Klassiker.

Rehconsommé

12,00

Leberkloß | feines Wurzelgemüse

A, C, G

Suppe vom gerösteten Kürbis

12,00

knusprige Kürbispraline | geschmolzene Apfelbrunoise
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

A, C, G, H

Spicy Coconut Soup

14,00

Kokos | Kaffirlimette | Chili Crunch
frittierter Koriander | Black Tiger Garnele

B

Alle Preise in EUR. Inkl. MwSt. und Service

MAXWELL

Fleischgerichte

Handwerk und Herbst auf dem Teller.

Ente à la Heidehof

32,00

knusprige Entenbrust rosa gebraten | Cassis-Rotkraut
Walnuss-Brezenknödel | Enten-Orangenjus

A, G, H

Rosa gebratenes Rinderfilet

38,00

Kartoffel-Lauch-Püree | glasierte Babykarotten
confierte Schalotte | Portweinjus | roter Pfeffer

G, L

Rehrücken zart gebraten

36,50

Kartoffel-Selleriepüree | glasierte Birne
geröstete Rosenkohlblätter | Wacholderjus

G, L

Wiener Schnitzel vom Kalb

28,00

lauwarmer Kartoffel-Feldsalat oder Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren | Zitrone

A, C, G

Tafelspitz vom Rind

28,00

feine Gemüsejulienne im kräftigen Rindersud
Schnittlauchkartoffeln | Apfelkren | frischer Meerrettich

G, L

Alle Preise in EUR. Inkl. MwSt. und Service

MAXWELL

Fischgerichte

Fein, frisch und mit Charakter.

Teriyaki-Lachs

27,50

Lauchcreme | gepuffter Reis | Kaffirlimettenschaum

D, F, G

Heilbutt unter der Haselnusskruste

32,50

Kürbis-Perlgraupen | Knoblauch-Chili-Spinat
Zitronenthymian-Beurre-blanc

A, C, D, G, H

Alle Preise in EUR. Inkl. MwSt. und Service

MAXWELL

Vegetarisch

Aus dem Garten, aus dem Wald, ganz ohne Kompromisse.

Große Steinpilz-Mezzelune

23,50

Steinpilz-Ricotta-Füllung | junger Mangold
Tomatenjus | Parmesanschaum

A, C, G

Mediterrane Lasagne von der Aubergine

24,00

geschichtetes Antipasti-Gemüse
getrocknete Tomate | Basilikum | Thymian

A, G

Alle Preise in EUR. Inkl. MwSt. und Service

MAXWELL

Desserts

Ein süßer Ausklang für den Herbst.

Tonkabohnen-Crème-brûlée

12,50

Bratapfeleis | frische Waldbeeren | Haferknusper

A, C, G

Lauwarmer

13,00

Schokoladenfondant

flüssiger Kern | Sauerkirschragout

Lebkuchen-Vanilleeis | Kakaoknusper

A, C, G

Gebranntes Mandelparfait

13,50

warmer Zwetschgenröster

Zartbitterschokoladen-Crumble | Portweingel

A, C, G, H

Kleiner Käsegenuss

16,50

Parmesan | Gorgonzola | Birnenspalten

getrocknete Feigen | Walnüsse | Feigensenf | Grissini

A, G, H, M

Alle Preise in EUR. Inkl. MwSt. und Service

DER
HEIDEHOF
RESTAURANT MAXWELL

Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen
Abend.

Zur Information: Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte
einschließlich Laktose

- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere