

# Henrys Hits

## Hausgemachter Eistee (0,4 l):

Alle Eistees werden mit Eis und Schwarztee zubereitet.

Zitrone

Pfirsich

Himbeer-Zitrone

0,4 l – 6,50 €



## Hausgemachte Limonade (0,4 l)

Alle Limonaden werden mit Eis und Sprudelwasser zubereitet.

Holunder-Zitrone

Ingwer-Zitrone

Himbeere-Minze

Himbeer-Zitrone

0,4 l – 6,50 €

## Aperitif

Campari Orange/Soda	0,2 l	8,30 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,30 €
Hugo	0,2 l	8,30 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,30 €
Erdbeer Spritz	0,2 l	8,30 €
Gin Tonic (mit 4 cl Bombay Sapphire)	0,2 l	8,50 €
No-Gin Tonic (mit 4 cl The Duke alkoholfrei)	0,2 l	8,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



# Henrys Spargelschmankerl

**Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube**  
**6,90 €**

**Bärlauchcremesuppe mit Croutons**  
**6,90 €**

**Spargel-Erdbeersalat in Orangendressing mit Rucola**  
**10,50 €**  
\*\*\*\*\*

**Großer Salat mit gebackenem Spargel und Bärlauchmayonnaise**  
**18,90 €**

**Spargel-Burger mit Wedges und Sour Cream**  
**- wahlweise mit Rind-, Huhn oder vegetarischem Patty -**  
**19,50 €**

**Pasta in Spargelragout mit Schinken, Tomaten und Knoblauch\***  
**16,50 €**

**2 Kaspressknödel in Spargel-Bärlauch-Ragout an einem Salatbouquet**  
**14,90 €**

**Portion Schrobenhausener Stangenspargel mit neuen Kartoffeln**  
**und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter**  
**21,50 €**

**...dazu Kochschinken +6,50 €**

**...dazu ein Lachssteak +8,50 €**

**...dazu ein Rinderlendensteak (230 g) +15,50 €**

**...dazu ein Rinderlendensteak (350 g) +18,90 €**

**...dazu ein kleines Schweineschnitzel +6,50 €**

\*\*\*\*\*

**Pastel de Nata mit Zitronensorbet und Sahne**  
**6,50 €**

**Karamellierter Spargel mit Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne**  
**8,90 €**

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.

## **Frühstücken im Henrys für Nicht-Hotelgäste** täglich von 9 Uhr bis 10:30 Uhr (ausschließlich mit Vorbestellung)

### **Relax Frühstück vom Buffet** bestehend aus:

- Semmelauswahl
- Croissant
- Butter, Frischkäse, hausgemachte Marmelade, Honig direkt vom Imker
- Schinken, Salami, Käse, Tomate, Salatgurke
- Obstsalat und -auswahl
- Knuspermüsli mit Milch oder Joghurt
- Warme Speisen (Rührei, Fleischpflanzerl/Speck) vom Buffet
- Ein Heißgetränk (Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee, heiße Schokolade)
- Ein Softgetränk in 0,2 l Ihrer Wahl

Änderungen vorbehalten.

pro Person 19,- €

### ***Darf es etwas Besonderes dazu sein?***

*Ein Glas Prosecco 0,1 l 3,80 €*



Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Frühstücks – Extra´s

Rührei oder Spiegelei aus 2 Eiern	6,50 €
2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck	9,90 €
Rührei aus 2 Eiern mit Schinken, Speck oder Shrimps	9,90 €
Gekochtes Ei	2,50 €
Portion gebratener Schinken oder Speck	5,90 €
Omelette aus 3 Eiern	9,20 €
Omelette aus 3 Eiern mit Käse und Tomate	10,40 €
Obstsalat	5,70 €
Griechischer Joghurt	4,70 €
Griechischer Joghurt mit Nüssen und griechischem Honig	7,90 €
Knuspermüsli mit Milch oder Joghurt	5,70 €
Käseteller	8,90 €
Schinken & Salami	7,90 €
Extra Brotkorb	4,30 €
Croissant	3,10 €
Extra Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Frischkäse	je 1,40 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.

## Montag und Dienstag sind Schnitzeltage

### *Zur Wahl stehen:*



natur gebratenes oder paniertes Schnitzel  
9,- €

### *oder gefüllt*

als Cordon Bleu mit Schinken und Käse  
oder Münchner Art mit Senf und Meerrettich  
12,- €



### *Welche Beilage darf es sein?*

Pommes Frites (klein)	4,00 €	Pommes Frites (groß)	5,80 €
Spätzle (klein)	4,00 €	Spätzle (groß)	5,80 €
Kartoffelkroketten (klein)	4,00 €	Kartoffelkroketten (groß)	5,80 €
Röstkartoffeln (klein)	4,00 €	Röstkartoffeln (groß)	5,80 €

### *Welche Sauce darf es sein?*

Pilzrahmsauce	4,00 €	Cognac-Pfeffer-Sauce	4,00 €
Preiselbeeren	2,90 €	Bratensauce	2,90 €

## Mittwoch und Donnerstag sind Spareribstage



**Portion Spareribs\***,  
Farmersalat, BBQ-Sauce und Pommes Frites  
18,50 €

## Freitag und Samstag sind Plattentage

### **Grillplatte**

mit Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen,  
dazu Speck, Grillsauce, Gemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites  
pro Person 23,80 €

### **Fischplatte**

verschiedene gebratene Fischfilets und Garnelen mit Rieslingsauce,  
dazu gegrilltes Gemüse und Kräuterreis  
pro Person 27,30 €

## Sonntag ist Bratentag

### **Ofenfrischer Schweinebraten\***

mit 2erlei Knödel und Krautsalat  
15,50 €



Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Speisekarte

### Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Kräutern	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Grissini	6,50 €
Räucherlachs mit frischem Meerrettich, Kartoffelrösti und Salatgarnitur	16,50 €
6 Mozzarellasticks mit Sweet-Chili-Dip	8,80 €
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur und Preiselbeeren	11,20 €

### Salate

Gemischte Blattsalate in Hausdressing	klein	7,30 €
	groß	13,30 €
...mit 5 Mozzarellasticks		+6,60 €
...mit Räucherlachs mit frischem Meerrettich		+7,30 €
...mit Garnelen		+8,50 €
...mit Ochsenfetzen		+8,50 €
...mit gegrillter Hähnchenbrust		+7,50 €

### Exotisch scharf - Thai Curry

<i>Thai Curry*</i> (vegan)	
Thai-Curry-Gemüse in Kokosnusssauce mit Koriander und Basmatireis	16,50 €
...mit Lachswürfeln	+8,50 €
...mit Garnelen	+8,50 €
...mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+7,50 €
...mit Ochsenfetzen	+8,50 €

### Currywurst

**Currywurst mit Pommes Frites** - von der Wollwurst, ohne Haut -  
wahlweise mit milder, scharfer oder megascharfer Sauce

10,90 €

mit 2 Würsten

15,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.

## Ein Burger geht immer!!!!



Jeder Burger 18,50 €

Gerne auch als Doppeldecker mit einem extra  
Fleischpatty +2,80 €.



### *Henry's BBQ-Burger*

mit Tomate, Gurke, Salat, Speck, Zwiebeln und BBQ-Sauce

### *Henry's Cheeseburger*

mit Tomate, Gurke, Salat, Käse und Burgersauce

### *Henry's crispy Chickenburger*

mit Tomate, Gurke, Salat und Burgersauce

### *Henry's Veggieburger*

mit Knusper-Veggie-Patty, Tomate, Gurke, Salat und Burgersauce

Zu jedem Burger servieren wir Pommes Frites.

## Aus dem Wasser

### *Gegrilltes Lachssteak\**

mit Kräutersauce, buntem Gemüse und Spritzkartoffeln

25,50 €

### *Fish'n'Chips*

Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites und Remouladensauce

16,90 €

## Schmankerl

### *Hähnchenbruststreifen in Paprikarahm\**

mit Gemüse und Kroketten

21,10 €

### *Zwiebelrostbraten von der Rinderlende*

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Salatgarnitur und Kartoffelrösti

220 g 29,90 €

350 g 36,70 €

### *Schnitzel 'Wiener Art'\** aus der Schweinelende

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

17,50 €

### *Cordon Bleu ,Classic'* aus der Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

19,50 €

### *2 Stück hausgemachte Fleischpflanzerl*

mit Bratensauce und Kartoffelpüree

15,90 €

### *Allgäuer Rahmkäsespätzle\**

mit Röstzwiebeln

14,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.

Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.

Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Ofenkartoffel

mit Sour Cream und Grillgemüse  
12,20 €

...mit einem gegrillten Lachssteak	+8,50 €
...mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+7,50 €
...mit Garnelen	+8,50 €
...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (230 g)	+15,50 €
...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (350 g)	+18,90 €

## Brotzeiten und Kleinigkeiten

<b><i>Bayerischer Wurstsalat</i></b> mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	10,70 €
<b><i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse</i></b> mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	12,90 €
<b><i>Käsebrettl</i></b> mit Emmentaler, Grenoble Weichkäse, Butter und Tomatenspalten	14,50 €

- zu allen Brotzeiten servieren wir **einen** Brotkorb -

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

<b><i>Kleine Portion Pommes Frites</i></b> mit Ketchup oder Mayonnaise	4,- €
<b><i>Spätzle mit Bratensauce</i></b>	5,80 €
<b><i>Nudeln mit Tomatensauce</i></b>	5,80 €
<b><i>Vanilleeis mit Sahne und Smarties</i></b>	3,50 €

## Desserts

<b><i>Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn im Pfanderl</i></b> mit Mandeln, Rosinen und hausgemachtem Bio-Apfel-Vanillemus	klein 8,90 € groß 11,70 €
<b><i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i></b> mit Vanilleeis und Früchten	9,50 €

Weitere Dessertschmankerl finden Sie in unserer **Eiskarte**.

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Getränke

### Softgetränke

Maquallis Tafelwasser classic	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,80 €
Adelholzener still oder classic	0,2 l	3,40 €
	0,5 l	4,90 €
	0,75 l	6,90 €
Coca Cola, Libella Orange/Zitrone, Spezi	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,80 €
Coca Cola zero	0,33 l	4,20 €
Thomas Henry: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,80 €

### Wolfra Säfte

Orange, Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber, Multivitamin	0,2 l	3,90 €
Saftschorle	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,90 €

### Biere

Erdinger Weißbier	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	4,80 €
Erdinger Weißbierspezialitäten: Urweisse, alkoholfrei, dunkel, leicht	0,5 l	4,80 €
Erdinger Brauhaus Helles	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	4,80 €
Erdinger Brauhaus Helles alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
Trumer Pils	0,3 l	4,20 €
Radler/Russ	0,5 l	4,80 €
Mariabrunner Dunkelbier	0,5 l	4,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	4,20 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone/Grapefruit	0,3 l	4,20 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Aperitif

Sandemann Sherry, medium dry	5 cl	4,80 €
Royal Oporto tawny	5 cl	4,80 €
Martini weiß, rot, extra dry	5 cl	4,80 €
Campari Orange/Soda	0,2 l	8,30 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,30 €
Hugo	0,2 l	8,30 €
Lillet Wildberry mit Waldbeeren	0,2 l	8,30 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,30 €

## Hauswein

**Unser Hauswein vom Hildegardishof,  
Bingen, Rheinhessen, deutscher Prädikatswein**

Bacchus, Spätlese, lieblich

Weißer Burgunder, trocken

Binger St. Rochuskapelle, rosé, feinherb

Dornfelder, trocken

Glas 0,2 l 6,20 €  
Flasche 0,75 l 21,50 €

*Weinschorle rot/weiß*

0,2 l 4,30 €

0,5 l 6,70 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Weißwein

Bio-Riesling Fass 68, trocken, Weingut Immel -by Wittmann-, Rheinhessen, deutscher Qualitätswein

Chardonnay „Original“ IGP Pay d'Oc, trocken, Anne de Joyeuse, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Grüner Veltliner klassik, trocken, Weingut Leth, österreichischer Qualitätswein

Grauburgunder, trocken, Schräglage, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Weissburgunder, trocken, Weingut Martin und Georg Fußer, Pfalz, deutscher Qualitätswein

0,1 l	4,20 €
0,2 l	6,90 €
Flasche 0,75 l	23,90 €

## Rosewein

Bio-Rosato Terre d'Abruzzo IGT, trocken, TerrAmore, Abruzzen, Italien

Mas Donis Rosat, trocken, Montsant, Spanien

0,1 l	4,20 €
0,2 l	6,90 €
Flasche 0,75 l	23,90 €

## Rotwein

Pinot Noir, trocken, Schräglage, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Bio-Primitivo di Marina IGT 14, halbtrocken, Contessa di Marina, Apulien, Italien

Heideboden Reserve, trocken, Weingut Münzenrieder, Burgenland, österreichischer Qualitätswein

St. Magdalener, trocken, Weingut Trogerhof, Südtirol, Italien, DOC

0,1 l	4,80 €
0,2 l	8,80 €
Flasche 0,75 l	30,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Sekt – Prosecco – Champagner

Prosecco Frizzante, DOC, Bertoldi, Venetien/Italien, trocken

Glas	0,1 l	3,80 €
Flasche	0,75 l	25,50 €

Riesling Brut Jahrgangssekt, Hildegardishof, Bingen

Flasche	0,75 l	39,90 €
---------	--------	---------

G. Tribaut Rosé de Réserve Brut Champagner

Flasche	0,75 l	75,90 €
---------	--------	---------

## Spirituosen & Digestif

### Brände von der Brennerei Prinz in Österreich

Obstler, Williamsbirne, Marille, Himbeere	2 cl	2,40 €
	4 cl	4,50 €

### Alte Edelbrände von der Brennerei Prinz in Österreich

Williamsbirne, Waldhimbeere, Zwetschge, Haselnuss, Marille, Kirsche	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,20 €

### Weinbrände

Le Brun	4 cl	6,20 €
Remy Martin VSOP	4 cl	6,40 €

### Liköre – Grappa

Grappa Culto di Amarone, Invecchiata, Vicenza, Italien	2 cl	5,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	5,80 €
Averna mit Eis und Zitrone	4 cl	5,80 €
Linie Aquavit	2 cl	3,80 €
Baileys auf Eis	4 cl	4,80 €
Amaretto	4 cl	3,60 €
Eierlikör	4 cl	3,60 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Cointreau	2 cl	3,60 €
Limoncello	4 cl	4,80 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



### Whiskey – Gin - Rum

Jack Daniels	4 cl	4,20 €
Tullamore Dew	4 cl	4,20 €
Asbach Uralt	4 cl	4,20 €
Johnnie Walker Pure Malt	4 cl	4,20 €
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	5,80 €
Havanna Club	4 cl	4,20 €
Bombay Sapphire Gin	4 cl	4,70 €
The Duke Gin – alkoholfrei -	4 cl	4,70 €
Absolut Vodka	4 cl	4,20 €
<b><u>Wahlweise mit:</u></b>		
Coca Cola	0,2 l	3,30 €
Orangensaft	0,2 l	3,90 €
Tonic Water	0,2 l	3,80 €
Ginger Ale	0,2 l	3,80 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,80 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Heißgetränke

**Wir verwenden ausschließlich Kaffee von der Firma Dallmayr  
mit Fair Trade- und Bio-Zertifizierung.**

Kaffee crema	Haferl	4,10 €
	Kanne	19,- €
Kaffee "Hag" - entkoffeiniert	Haferl	4,10 €
Espresso	einfach	2,50 €
	doppelt	4,50 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Haferl	4,30 €
Latte Macchiato	Glas	4,30 €
Heiße Schokolade	Haferl	4,20 €
Milchkaffee	Haferl	4,30 €

## Tee

Tee (Dallmayr)	Tasse	3,80 €
	Kännchen	5,90 €
	Kanne	18,- €

**Griechischer Bergtee** – Heilpflanze aus der Bienenzucht aus dem Holomon-Gebirge

Tasse	4,90 €
-------	--------

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.