



HERZLICH  
WILLKOMMEN  
in



HENRY'S  
Restaurant



SPEISEN & GETRÄNKE



# HENRY'S SPARGEL-SCHLEMMERMENU HENRY'S ASPARAGUS GOURMET MENU

## **Bunter Salatteller mit Spargel und Räucherlachs**

Big mixed salad with asparagus and smoked salmon

\*\*\*\*\*

## **Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln**

Asparagus cream soup with roasted almonds

\*\*\*\*\*

## **Frischer deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise**

Fresh German asparagus with potatoes and sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

## **Hausgemachtes Spargelparfait mit frischen Früchten**

Homemade asparagus parfait with fresh fruits

**pro Person/per person                      31,50 €**

**als 3-Gang-Menu ohne Vorspeise/  
as 3-course-menu without the starter  
pro Person/per person                      26,50 €**

# HENRY'S SPARGELWOCHEN!

## HENRY'S ASPARAGUS WEEKS



### Suppen/soups

#### **Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln**

Asparagus cream soup with roasted almonds 5,80 €

#### **Bärlauchcremesuppe mit Rosmarincroutons**

Wild garlic cream soup with rosemary croutons 5,20 €

### Vorspeisen/starters

#### **Bunter Salatteller mit Spargel und Räucherlachs**

Big mixed salad with asparagus and smoked salmon 13,30 €

#### **Spargelsalat mit Erdbeeren und Garnelenspieß**

Asparagus salad with strawberries and a prawn skewer 13,30 €

### Hauptspeisen/main dishes

#### **Frischer deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise**

Fresh German asparagus with potatoes and sauce Hollandaise 16,20 €

##### **...mit einem Kalbsschnitzel**

...with a veal schnitzel 22,60 €

##### **...mit Putensteak und Bärlauchbutter**

...with a turkey steak and wild garlic butter 19,80 €

##### **...mit Räucherlachs**

...with smoked salmon 20,80 €

##### **...mit Rinderlendensteak und Bärlauchbutter**

...with a beef sirloin steak and wild garlic butter 24,80 €

### Desserts

#### **Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne**

Marinated strawberries with vanilla ice cream 6,10 €

#### **Hausgemachtes Spargelparfait mit frischen Früchten**

Homemade asparagus parfait with fresh fruits 6,30 €



# STEAKS, STEAKS, STEAKS

Wir servieren Ihnen unsere Steaks standardmäßig medium gebraten. Sollten Sie eine andere Garstufe wünschen, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.

We serve our steaks medium roasted as standard. If you wish a different cooking level, please let us know when you place your order.

## Pfeffersteak/Pepper steak

### **Rinderlendensteak mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Krautsalat**

Beef sirloin steak with pepper sauce, French fries and cole slaw

200 g	22,90 €	300 g	27,90 €
-------	---------	-------	---------

## Zwiebelsteak/onion steak

### **Rinderlendensteak mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Krautsalat**

Beef sirloin steak with onion sauce, roast onions, French fries and cole slaw

200 g	22,90 €	300 g	27,90 €
-------	---------	-------	---------

## Schwammerlsteak/mushroom steak

### **Rinderlendensteak mit Schwammerlsauce, Pommes Frites und Krautsalat**

Beef sirloin steak with mushroom sauce, French fries and cole slaw

200 g	22,90 €	300 g	27,90 €
-------	---------	-------	---------

## T-Bone Steak 500 g

### **T-Bone steak mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Krautsalat**

T-Bone steak with French fries, herbal butter and cole slaw 30,50 €

## Filetsteak/fillet steak

### **Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Krautsalat**

Beef fillet steak with peppersauce, French fries and cole slaw

200 g	25,90 €	300 g	30,90 €
-------	---------	-------	---------

HENRYS KLASSIKER/

HENRY'S CLASSICS



## Suppe/soup

### **Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen**

Beef broth with pancake stripes

4,10 €

## Salate/salads

### **Großer gemischter Salatteller**

Big mixed salad

4,20 €

### **Kleiner Beilagensalat**

Small side salad

3,10 €

## Hauptspeisen/main dishes

### **Wiener Schnitzel vom Kalb, serviert mit Speckröstkartoffeln**

Wiener Schnitzel: breaded veal schnitzel with roast potatoes

15,90 €

### **Rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse und Quinoa**

Red Thai-Curry with vegetables and quinoa

9,90 €

### **Putenmedallions in Schwammerlsauce mit Spätzle und einem kleinen Salat**

Turkey medallions with mushroom sauce, spaetzle and a small salad

12,80 €

## Desserts

### **Bayerischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne**

Bavarian apple strudel with vanilla ice cream and cream

4,90 €

### **Kaiserschmarrn mit Apfelmus**

Cut pancakes with mashed apples

6,20 €

### **Dessertvariation für 2**

Dessert platter for 2

12,40 €



# PLATTENSPECIALS

## Hercules Platte

Mit Medaillon von Rind, Schwein und Pute an Pfeffersauce,  
serviert mit Kräuterbutter, Rahmschwammerl, Gemüse,  
Kroketten und Pommes Frites <sup>2,3,5</sup>

für 2 Personen 31,50 €

für 4 Personen 60,00 €

## Neptuns Platte

Verschiedene Fischfilets auf buntem Gemüse,  
serviert mit Kroketten und Reis

für 2 Personen 32,50 €

für 4 Personen 64,00 €

## Für unsere Kleinen

Pasta mit Tomatensauce

4,20 €

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

5,20 €

Käsespätzle

4,40 €

Spätzle mit Sauce

3,80 €

# GETRÄNKEKARTE



## Nullprozentig und sprudelig:

Tafelwasser	groß	3,10 €
Adelholzener classic oder still	0,75 l	5,20 €
Spezi <sup>1/9</sup> , Coca Cola <sup>1/9</sup> , Libella Zitrone, Libella Orange <sup>1</sup>	klein	2,20 €
	groß	3,20 €
Schweppes		
Tonic Water <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>2</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l	2,80 €
Säfte (Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber, Cranberry)	0,2 l	2,80 €
Saftschorle	klein	2,50 €
	groß	3,40 €

## Hefig und malzig:

Erdinger Weißbier Spezialitäten:		
Erdinger Hefe-Weißbier	0,5 l	3,40 €
Erdinger Urweisse	0,5 l	3,40 €
Dunkel/Alkoholfrei/Leicht	0,5 l	3,40 €
Trumer Pils	0,3 l	2,90 €
Tegernseer Export vom Fass	0,5 l	3,40 €
Radler/Russ	0,5 l	3,40 €
Clausthaler – alkoholfrei -	0,3 l	2,90 €
Mariabrunner Dunkelbier	0,5 l	3,40 €

## Heiße Getränke:

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind Fair Trade & Bio

Kaffee <sup>9</sup>	Haferl	3,10 €
	Kanne	13,00 €
Espresso <sup>9</sup>	Tasse	2,00 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	Tasse	4,00 €
Cappuccino <sup>9</sup>	Haferl	3,10 €
Heiße Schokolade	Haferl	3,10 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	Haferl	3,10 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	Glas	3,10 €
Tee (divers) von Dallmayr	Glas	2,50 €
	Kännchen	3,80 €
	Kanne	13,00 €

1 mit Farbstoff, 2 chininhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 koffeinhaltig



# OFFENE WEINE

**Kleine Weinschorle** weiß/rot, 0,2 l 2,80 €  
**Weinschorle** weiß/rot 0,5 l 5,50 €

## Weißweine

**Ockenheimer St. Jakobsberg, Juwel** 0,2 l 5,60 €  
lieblich, duftig mit Traubenaroma

**Chardonnay Soligo**, trocken, Italien 0,2 l 5,60 €  
herrlich fruchtbetont, leicht

**RIFF Pinot Grigio**, Progetto Lageder, trocken 0,2 l 5,80 €  
saftig rund, eleganter Nachhall

**Grüner Veltliner**, trocken, Österreich, Hellmer 0,2 l 5,80 €  
feinfruchtiger, rescher Wein mit typischen Veltlinerpfefferl

## Roséweine

**St. Laurent**, Bingen, Deutschland, halbtrocken 0,2 l 5,80 €  
feine Erdbeernote, harmonisch

**Mas Donis**, Capcanes, Spanien, trocken 0,2 l 5,80 €  
Himbeer- und Erbeeraromen, wilde Kräuter, sehr harmonisch

## Rotweine

**Dornfelder**, Rheinhessen, Weingut Hildegardishof, Bingen 0,2 l 5,50 €  
samtiges, edles Wildkirscharoma, weich im Charakter

**Ockenheimer Kreuz Domina**, Rheinhessen, Hildegardishof, Bingen 0,2 l 5,50 €  
lieblich, dunkles Rubinrot, feiner Beerenduft

**Blauer Zweigelt**, Leth, trocken, Österreich 0,2 l 5,80 €  
fruchtig und würzig mit Weiselaromen

**Riff**, Cabernet und Merlot 0,2 l 5,80 €  
volles Aroma nach roten Früchten, mild und würzig, feinsamtige Tannine

**La Vendimia**, Tempranillo + Garnacha, Spanien, trocken 0,2 l 6,40 €  
dicht, vollmundig mit Kräutern und Cassis





## Sekt/Champagner

Glas Prosecco "Soligo"	0,1 l	3,80 €
Soligo Prosecco, Italien, trocken	0,75 l	19,50 €
Piccolo Berhard - Massard	0,2 l	5,40 €
Riesling Sekt, Bad Dürkheim, Pfalz	0,75 l	21,50 €
Champagner De St. Gall, Blanc de Blanc	0,75 l	54,50 €
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l	85,00 €

## Aperitifs

Sherry	5 cl	4,00 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	4,00 €
Martini weiß, rot, dry/Cynar	5 cl	4,00 €
Campari Orange 1/3/Campari Soda	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €
Hugo	0,2 l	5,50 €

## Zum Dessert empfehlen wir:

Bingener Rosengarten, Weissburgunder, reifer, fruchtiger Edelwein	5 cl	5,80 €
--	------	--------

# SPIRITUOSEN UND DIGESTIFS



## Weinbrände

Osborne Veterano	4 cl	5,60 €
Metaxa	4 cl	5,60 €
Remy Martin VSOP	4 cl	6,10 €

## Whiskey

Glenfiddich	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,00 €
Tullamore	2 cl	3,00 €
Johnnie Walker Pure Malt	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	3,00 €
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	3,50 €

## Obstbrände

Obstler, Williamsbirne, Himbeergeist, Kirschwasser	2 cl	2,80 €
	4 cl	5,60 €
Prinz Edelbrand (Alte Williamsbirne, Alte Waldhimbeere, Alte Zwetschge, Alte Haselnuss, Alte Marille)	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €

## Kräuterliköre

Ramazotti, Averna, Jägermeister	2 cl	2,80 €
Fernet Branca, Underberg, Cynar	2 cl	2,80 €
Ouzo, Samabuca	2 cl	2,80 €
Aquavit Linie	2 cl	2,80 €
Tequila weiß oder braun	2 cl	2,80 €
Grappa di Amarone	2 cl	4,50 €

## Liköre

Baileys	2 cl	2,80 €
Amretto	2 cl	2,80 €
Kirschlikör	2 cl	2,80 €

## Longdrinks

Gordon's Gin Tonic, Wodka Lemon, Asbach Cola, Bacardi Cola, Jack Daniels Cola, Havana Club Cola/Orange	4 cl	7,50 €
Beefeater Gin Tonic	4 cl	9,50 €



# FLASCHENWEINE

## Weißweine

<b>Ockenheimer St. Jakobsberg</b> , Juwel Lieblich, duftig mit Traubenaroma	0,75 l	17,80 €
<b>Chardonnay</b> , "Forche", Vite Colte, Piemont, Italien Weiche, angenehme Frucht, gute Länge	0,75 l	17,80 €
<b>RIFF Pinot Grigio</b> , Progetto Lageder, trocken Saftig rund, eleganter Nachhall	0,75 l	17,80 €
<b>Grüner Veltliner</b> , Weingut Hellmer, Fels am Wagram, Österreich, trocken Ausdrucksvoller Veltliner mit fruchtbetontem Bukett	0,75 l	17,80 €
<b>Schneider</b> , Riesling, Pfalz, trocken Edler, filigraner Riesling, feines Bukett von reifen Früchten	0,75 l	19,80 €
<b>Le petit chablis</b> , Frankreich, trocken Gefälliger Wein mit der mineralischen Frische von Chardonnay	0,75 l	24,80 €
<b>Pinot Bianco</b> , Progetto Lageder, Südtirol, trocken Blumig-mineralisches Aroma, ausgewogener Körper, lebhaft frisch	0,75 l	23,80 €
<b>Sancerre</b> , Domaine Gerard Millet, Loire, Frankreich, trocken Der Duft von Äpfeln und Birnen, die Eleganz vom Sauvignon Blanc	0,75 l	22,50 €
<b>Heideboden</b> , Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder, Österreich Voller, saftiger Weißwein mit abwechslungsreicher Aromatik	0,75 l	23,80 €

## Roséweine

<b>St. Laurent</b> , Rheinhessen, halbtrocken Fruchtig angenehm	0,75 l	19,80 €
<b>Mas Donis</b> , Capcanes, Spanien, trocken Himbeer- und Erbeeraromen, wilde Kräuter, sehr harmonisch	0,75 l	16,80 €



## Rotweine

<b>Ockenheimer Kreuz Domina</b> , Rheinhessen, Weingut Hildegardishof, Bingen, halbtrocken lieblich, dunkles Rubinrot, feiner Beerenduft	0,75 l	17,50 €
<b>Dornfelder</b> , Rheinhessen, Weingut Hildegardishof, Bingen, trocken Samtiges, edles Wildkirscharoma, weich im Charakter	0,75 l	17,50 €
<b>Zweigelt</b> , Weingut Hellmer, Wagram, Österreich, trocken Lebhafte Frucht, anregend, lang anhaltend am Gaumen	0,75 l	17,50 €
<b>Riff Merlot Cabernet</b> , Italien Dolomiten, trocken nach reifen Früchten mild und würzig	0,75 l	18,50 €
<b>La Vendimia DOC</b> , Tempranillo und Garnacha, trocken Sortentypischer Rotwein aus dem Rueda	0,75 l	18,50 €
<b>Mas Collet</b> , Celler de Capcanes, Spanien, trocken Reife Kirsch- und sanfte Röstaromen, kraftvolle Frucht, mittlerer Körper	0,75 l	21,50 €
<b>Chateau La Grolet</b> , Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankreich, trocken Starke Aromen nach roten Früchten mit etwas Kakao	0,75 l	32,80 €
<b>Côtes du Rhone Villages "Les Arbousiers"</b> , Frankreich, trocken Seidige Tannine, Kirscharomen mit Süssholz und Karamel	0,75 l	24,50 €
<b>Morellion di Podere</b> , Simone Castelli, Toskana Dicht, rund mit feiner, reifer Frucht und beeindruckender Struktur	0,75 l	28,50 €
<b>Black Print</b> , Schneider, Pfalz Reife Frucht, starker Körper, Schmeckt nach dunklen Beeren	0,75 l	28,50 €
<b>Barbera d'Alba, Elio Altare, Italien</b> , Chateauneuf du Pape, Frankreich, trocken Eleganter Wein mit dem Bukett von Pflaumen und Feigen, feinen Tanninen und einem aromatischen Finale	0,75 l	32,80 €