



HERZLICH
WILLKOMMEN
in



HENRY'S
Restaurant



SPEISEN & GETRÄNKE



Henrys Schlemmermenu

Henry`s gourmet menu

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Tomato mozzarella with basil

Kokos-Mangokaltschale mit Garnelenspieß

Cold coconut mango soup with prawn skewer

Rinderhüftsteak mit Ofenkartoffeln und Rahmpfifferlingen

Beef steak with baked potato and cream chanterelles

Weißes und dunkles Schokoladenmousse auf Fruchtsauce
mit Sahne

White and dark chocolate mousse with fruit sauce and cream

pro Person/per person 31,50 €

Als 3-Gang-Menu ohne Vorspeise
as a 3-course menu without the starter

pro Person 26,50 €
per person 26,50 €

Henrys Sommerkarte

Henry`s summer menu



Suppe/soup

Kokos-Mangokaltschale mit Garnelenspieß 5,80 €
Cold coconut-mango soup with prawn skewer

Vorspeisen/starters

Henrys Dreierlei: Obazda, Tomatenaufstrich und Griebenschmalz
an geröstetem Bauernbrot 8,40 €
Bavarian cheese cream, tomato spread and lard on roasted farmhouse bread

Tomate-Mozzarella mit Basilikum 7,90 €
Tomato mozzarella with basil

Hauptspeisen/main dishes

Matjes Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln 12,90 €
Pickled herring housewives style with fried potatoes

Steak mit Ofenkartoffel und Rahmpfifferlingen
Steak with baked potato and cream chanterelles

. . . Schweinelendensteak 16,70 €
. . . pork tenderloin steak

. . . Lachssteak 18,90 €
. . . with smoked salmon

. . . Rinderhüftsteak 18,40 €
. . . beef steak

. . . Putensteak 15,20 €
. . . turkey steak

Serviettenknödel mit Rahmpfifferlingen 9,20 €
Bread dumplings with cream chanterelles

Surf and Turf à la Henry: Rinderlendensteak mit gebratenen Garnelen,
Pfifferlingram und Rosmarinkartoffeln 28,20 €
Surf and Turf: Beef steak with fried prawns, chanterelle cream and rosemary potatoes

Nachspeisen/desserts

Kokossorbet in der Nuss, garniert mit frischen Beeren 5,80 €
Coconut sorbet in the nut with fresh berries

Weißes und dunkles Schokoladenmousse auf Fruchtsauce mit Sahne 5,80 €
White and dark chocolate mousse with fruit sauce and cream

HENRY'S KLASSIKER



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 2,4	4,10 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	4,30 €

Salate

Großer gemischter Salatteller	4,20 €
Kleiner Beilagensalat	3,10 €
Bunter Salatteller der Saison mit marinierten Putenbruststreifen 1,4	9,40 €

Hauptspeisen

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein, serviert mit Speckröstkartoffeln 2,3,4,5	9,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb, serviert mit Speckröstkartoffeln 2,3,4,5	15,90 €
Putenmedaillons in Schwammerlsauce, Spätzle und einem kleinen Salat	12,80 €
Bayerisches Rinderlendensteak mit Pfeffersauce, Kartoffelrösti und gemischtem Salat	22,90 €



Vegetarisch

Rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse und Quinoa
(Fair Trade, Inkareis)

9,90 €

Käsespätzle mit Bergkäse in der Pfanne serviert

8,20 €

Bayerische Schmankerl

8 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit
Fass-Sauerkraut, Senf und Brot^{2,3,5}

Bayrisches Brotzeitbrett mit Wurst-
und Schinkenspezialitäten, Käse, Brot und Butter^{1,3,5,6}

9,20 €

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken^{5,6}

7,90 €

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei
und Kartoffelsalat

8,60 €

Desserts

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

6,20 €

Dessertvariation für 2

12,40 €

PLATTENSPECIALS



Hercules Platte

Mit Medaillon von Rind, Schwein und Pute an Pfeffersauce,
serviert mit Kräuterbutter, Rahmschwammerl, Gemüse,
Kroketten und Pommes Frites ^{2,3,5}

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 ^{1/9} , Coca Cola ^{1/9} , Libella Zitrone, Libella Orange ¹	klein	2,20 €
	groß	3,20 €
Schweppes		
Tonic Water ² , Bitter Lemon ² , Ginger Ale ²	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 ⁹	Haferl	3,10 €
	Kanne	13,00 €
Espresso ⁹	Tasse	2,00 €
Doppelter Espresso ⁹	Tasse	4,00 €
Cappuccino ⁹	Haferl	3,10 €
Heiße Schokolade	Haferl	3,10 €
Milchkaffee ⁹	Haferl	3,10 €
Latte Macchiato ⁹	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

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

Roséweine

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



Rotweine

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