



HERZLICH
WILLKOMMEN
in



HENRY'S
Restaurant



SPEISEN & GETRÄNKE

Henrys Schlemmermenu



Henry's gourmet menu

Anti Pasti Variation

Mixed Anti Pasti

Paprikacremesuppe mit Kräutercroutons

Bell pepper cream soup with herbal croutons

Schweinefiletmedaillons an Herzoginkartoffeln, Rosmarinsauce und mediterranem Gemüse

Pork fillet with duchess potatoes, rosemary sauce and Mediterranean vegetables

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Fruchtspiegel und Haselnusseis

Warm chocolate cake with fruit sauce and hazelnut ice 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 €

Bei Fragen zu Allergenen ist Ihnen unser Personal gerne behilflich.
If you have questions about allergens our service staff will help you.



Henry's Fastenzeit 2020

Henry's Lenten season 2020

Suppe/soup

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Toast French onion soup with toast	5,30 €
Paprikacremesuppe mit Kräutercroutons Bell pepper cream soup with herbal croutons	4,80 €

Vorspeisen/starters

Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen Big salad platter with grilled prawns	11,20 €
Anti Pasti Variation Mixed Anti Pasti	8,60 €

Hauptspeisen/main dishes

Putenbrust im Kräutermantel auf buntem Gemüse, Reis und Tomatensauce Turkey breast crusted with herbs with vegetables, rice and tomato sauce	14,90 €
Schweinefiletmedaillons an Herzoginkartoffeln, Rosmarinsauce und mediterranem Gemüse Pork fillet medaillons with duchess potatoes, rosemary sauce and Mediterranean vegetables	16,90 €
Zanderfilet auf glasierten Karotten, Quinoa und Zitronenbutter Zander fillet with glazed carrots, Quinoa and lemon butter	15,40 €
Großer griechischer Salat mit Oliven und Fetakäse Big mixed Greek salad with olives and feta cheese	11,80 €

Nachspeisen/desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Fruchtspiegel und Haselnusseis Warm chocolate cake with fruit sauce and hazelnut ice cream	5,50 €
Zitronensorbet auf frischem Obstsalat Lemon sorbet with fresh fruit salad	4,90 €

Bei Fragen zu Allergenen ist Ihnen unser Personal gerne behilflich.
If you have questions about allergenes our service staff will help you.

Henrys Klassiker/ Henry`s classics



Suppen/soups

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{2,4} Beef broth with pancake stripes	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle ^{2,4} Beef broth with liver spaetzle	4,80 €

Salate/salads

Kleiner Beilagensalat Small side salad	3,60 €
Großer Salatteller Big mixed salad	4,80 €
Bunter Salatteller der Saison mit marinierten Putenbruststreifen ^{1,4} Seasonal salad plate with marinated turkey breast strips	10,20 €
Bunter Salatteller der Saison mit Räucherlachs und Rösti Seasonal salad plate with smoked salmon and roesti	11,80 €

Hauptspeisen/main dishes

Schnitzel 'Wiener Art' vom Schwein, serviert mit Speckröstkartoffeln ^{2,3,4,5} Pork escalope 'Viennese style' served with bacon roast potatoes	10,40 €
Wiener Schnitzel vom Kalb, serviert mit Speckröstkartoffeln ^{2,3,4,5} Veal escalope 'Wiener Schnitzel', served with bacon roast potatoes	16,90 €
Putenmedaillons in Schwammerlsauce mit Spätzle und einem kleinen Salat Turkey medallions with mushroom sauce, spaetzle and a small salad	13,40 €
Rinderlendensteak mit Pfeffersauce, Rösti und Beilagensalat Beef sirloin steak with pepper sauce, roesti and salad	23,80 €
Schweinelendensteak mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kroketten Pork tenderloin steak with herb butter, mixed vegetables and potato crequettes	14,80 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff. 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker.
5 mit Phosphat. 6 mit Süßungsmittel. 7 koffeinhaltig. 14 mit Farbstoff E

Bei Fragen zu Allergenen ist Ihnen unser Personal gerne behilflich.

Vegetarisch/Vegetarian dishes



Rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse und Quinoa (Fair Trade Inkareis) Red Thai curry with mixed vegetables and quinoa (Fair Trade, Inca rice)	10,20 €
Käsespätzle mit Bergkäse in der Pfanne serviert Cheese spaetzle served in a pan	8,70 €
Pasta all'Arrabiata mit kleinem Salat Pasta all'Arrabiata with a small salad	9,80 €

Bayerische Schmankerl/Bavarian delicacies

8 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Fass-Sauerkraut, Senf und Brot^{2,3,5} 8 pieces Nürnberger sausages with sour cabbage, mustard and bread	8,90 €
Bayerisches Brotzeitbrettl mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käse, Brot und Butter^{1,3,5,6} Bavarian bread plate with sausage and ham specialities, cheese, bread and butter	9,20 €
Kleines Käsebrett mit Obazda und Früchten Small cheese plate with Bavarian cream cheese and fruits	7,90 €
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat Fried meat loaf with fried egg and potato salad	8,60 €

Desserts/desserts

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Bavarian apple strudel with vanilla ice cream and cream	4,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus Small pancake slices with apple puree	6,20 €
Dessertvariation für 2 Dessert variation for 2	12,40 €
Kugel Eis (Sorten: Erdbeere, Schokolade, Vanille, Zitronensorbet)	1,20 €
Ice cream (strawberry, chocolate, vanilla, lemon)	Portion Sahne/cream 0,80 €
	mit frischen Früchten/with fresh fruits 1,20 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff. 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker.
5 mit Phosphat. 6 mit Süßungsmittel. 7 koffeinhaltig. 14 mit Farbstoff E

Bei Fragen zu Allergenen ist Ihnen unser Personal gerne behilflich.



PLATTENSPECIALS

Grillplatte

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

für 1 Person 17,00 €
für 2 Personen 31,50 €
für 4 Personen 60,00 €

Fischplatte

Verschiedene gebratene Fischfilets mit Weißweinsauce, Gemüse, Reis und Butterkartoffeln

für 1 Person 17,50 €
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 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 14 mit Farbstoff E

Bei Fragen zu Allergenen ist Ihnen unser Personal gerne behilflich.

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 €