



Herzlich Willkommen in



Speisen & Getränke



Henrys Schlemmermenu

Henry`s gourmet menu

Obazda mit Radieserl, Zwiebeln, Tomaten und Laugengebäck
Bavarian cream cheese with radish, onions, tomato and pretzel bun

Pfifferlingrahmsuppe mit Rosmarincroutons
Chanterelle cream soup with rosemary croutons

Weißbiergulasch mit Semmelknödel und kleinem Salat
White beer goulash with bread dumpling and salad

Marillenknödel mit Vanillesauce
Apricot dumpling with vanilla sauce

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 Volksfestzeit

Henry`s menu for the fairs



Zum Aperitif/The aperitif

Erdinger Pikantus im Weinglas (0,25 l) 2,80 €
Erdinger Pikantus (strong beer) in a wine glas (0,25 l)

Suppe/soup

Pfifferlingrahmsuppe mit Rosmarincroutons 5,90 €
Chanterelle cream soup with rosemary croutons

Vorspeisen/starters

Obazda mit Radieserl, Zwiebeln, Tomaten und Laugengebäck 7,20 €
Bavarian cheese cream with radish, onions tomatoes and pretzel bun

Kleiner Käseteller mit Bauernbrot, saurer Gurke und Tomate 6,60 €
Small cheese platter with bread, pickles and tomato

Hauptspeisen/main dishes

Zarter Burgunderbraten in kräftiger Sauce mit Semmelknödel und Krautsalat 14,80 €
Beef roast with a strong red wine sauce with dumplings and cabbage

Currywurst an pikanter Sauce mit Pommes Frites 8,90 €
Curry sausage with French fries

Weißbiergulasch mit Semmelknödel und kleinem Salat 15,30 €
Beer goulash with dumpling and a small salad

Henrys Steckerlfisch von der Forelle an Kartoffelsalat 14,80 €
Grilled trout on a stick with potato salad

Steinpilzravioli mit Kirschtomaten und Thymianbutter 12,80 €
Porcino ravioli with cherry tomatoes and thyme butter

Serviettenknödelcarpaccio mit gebratenen Pilzen 9,80 €
Dumpling carpaccio with grilled mushrooms

Nachspeisen/desserts

Marillenknödel in Vanillesauce 5,80 €
Apricot dumplings in vanilla sauce

Auszogene mit Puderzucker und Apfelmus 5,90 €
Bavarian pastry with powdered sugar and apple puree

Henry's 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 salad	3,60 €
Großer Salatteller Mixed salad	4,80 €
Bunter Salatteller der Saison mit marinierten Putenbruststreifen ^{1,4} Seasonal salad plate with marinated turkey breast stripes	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 kleinem 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 croquettes	14,80 €



Vegetarisch/Vegetarian

Rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse und Quinoa (Fair Trade, Inkareis) 10,20 €
Red Thai curry with mixed vegetables and quinoa (Fair Trade, Inca rice)

Käsespätzle mit Bergkäse in der Pfanne serviert 8,70 €
Cheese spaetzle served in a pan

Pasta all'Arrabbiata mit kleinem Salat 9,80 €
Pasta all'Arrabbiata with a small salad

Bayerische Schmankerl/Bavarian delicacies

8 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Fass-Sauerkraut,
Senf und Brot^{2,3,5} 8,90 €
8 Nürnberger sausages with sour cabbage, mustard and bread

Bayerisches Brotzeitbrett mit Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käse,
Brot und Butter^{1,3,5,6} 9,20 €
Bavarian bread plate with sausage and ham specialities, cheese, bread and butter

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken^{5,6} 7,90 €
Bavarian sausage salad with onions and gherkins

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat 8,60 €
Fried meat loaf with fried egg and potato salad

Nachspeisen/desserts

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 4,90 €
Bavarian apple strudel with vanilla ice cream and cream

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 6,20 €
Small pancake slices with apple puree

Dessertvariation für 2 12,40 €
Dessert variation for 2

1 Kugel Eis (Sorten: Erdbeere, Schokolade, Vanille, Zitronensorbet) 1,20 €
1 scoop of ice cream (sorts: strawberry, chocolate, vanilla, lemon sorbet)

mit Sahne 0,80 €
with cream

mit frischen Früchten 1,20 €
with fresh fruits



Plattenspecials/Plate specials

Grillplatte/grill plate

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

with medallion of beef, pork and turkey with bacon, pepper sauce, herb butter, vegetables, potato croquettes and French fries

für 1 Person/for 1 person	17,00 €
für 2 Personen/for 2 persons	33,00 €
für 4 Personen/for 4 persons	62,00 €

Fischplatte/fish plate

Verschiedene gebratene Fischfilets mit Weißweinsauce, Gemüse, Reis und Butterkaroffeln

Various fried fish fillets with white wine sauce, vegetables, rice and buttered potatoes

für 1 Person/for 1 person	17,50 €
für 2 Personen/for 2 persons	34,00 €
für 4 Personen/for 4 persons	66,00 €

Für unsere Kleinen/for the kids

Pasta mit Tomatensauce Pasta with tomato sauce	4,20 €
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites Small pork escalope with French fries	5,40 €
Käsespätzle Cheese spaetzle	4,40 €
Spätzle mit Sauce Spaetzle with 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 €



Offene Weine

Kleine Weinschorle weiß/rot,
Weinschorle weiß/rot

0,2 | 2,80 €
0,5 | 5,50 €

Weißweine

Ockenheimer St. Jakobsberg, Juwel
lieblich, duftig mit Traubenaroma

0,2 | 5,60 €

Chardonnay Soligo, trocken, Italien
herrlich fruchtbetont, leicht

0,2 | 5,60 €

RIFF Pinot Grigio, Progetto Lageder, trocken
saftig rund, eleganter Nachhall

0,2 | 5,80 €

Grüner Veltliner, trocken, Österreich, Hellmer
feinfruchtiger, rescher Wein mit typischen Veltlinerpfefferl

0,2 | 5,80 €

Roséweine

St. Laurent, Bingen, Deutschland, halbtrocken
feine Erdbeernote, harmonisch

0,2 | 5,80 €

Mas Donis, Capcanes, Spanien, trocken
Himbeer- und Erbeeraromen, wilde Kräuter, sehr harmonisch

0,2 | 5,80 €

Rotweine

Dornfelder, Rheinhessen, Weingut Hildegardishof, Bingen
samtiges, edles Wildkirscharoma, weich im Charakter

0,2 | 5,50 €

Ockenheimer Kreuz Domina, Rheinhessen, Hildegardishof, Bingen
lieblich, dunkles Rubinrot, feiner Beerenduft

0,2 | 5,50 €

Blauer Zweigelt, Leth, trocken, Österreich
fruchtig und würzig mit Weiselaromen

0,2 | 5,80 €

Riff, Cabernet und Merlot
volles Aroma nach roten Früchten, mild und würzig, feinsamtige Tannine

0,2 | 5,80 €

La Vendimia, Tempranillo und Garnacha, Spanien, trocken
dicht, vollmundig mit Kräutern und Cassis

0,2 | 6,40 €



Sekt/Champagner

Glas Prosecco "Soligo"	0,1 l	3,80 €
Soligo Prosecco, Italien, trocken	0,75 l	19,50 €
Piccolo Bernhard - 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 Orangel/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, Havanna 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 Kirsche 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 €