

Winterschmankerl

Pastinaken-Creme-Suppe mit Pumpernickel-Croutons
4,80 €

**Essignödel-Carpaccio mit Kürbiskernöl, Baby Leaf
und Kürbiskernen**
8,90 €

Waldpilzragout mit Semmelknödel und frisch gehackter Petersilie*
15,90 €

Matjes ‚Hausfrauen Art‘ mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln*
14,90 €

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Salatgarnitur und Rösti**
220g 26,90 € 350g 32,90 €

Panna Cotta mit Beersauce und frischen Beeren
5,90 €

Dessert-Trilogie: Schoko-Lava-Kuchen, 2 Apfelkühle und Zimteis
14,90 €

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 17,- €

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	5,80 €
2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck	8,90 €
Rührei aus 2 Eiern mit Schinken, Speck oder Shrimps	8,90 €
Gekochtes Ei	2,20 €
Portion gebratener Schinken oder Speck	5,30 €
Omelette aus 3 Eiern	8,20 €
Omelette aus 3 Eiern mit Käse und Tomate	9,30 €
Obstsalat	5,10 €
Griechischer Joghurt	4,10 €
Griechischer Joghurt mit Nüssen und griechischem Honig	7,10 €
Knuspermüsli mit Milch oder Joghurt	5,10 €
Käseteller	7,90 €
Schinken & Salami	7,10 €
Extra Brotkorb	3,80 €
Croissant	2,70 €
Extra Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Frischkäse	je 1,20 €

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,- €.

Montag und Dienstag sind Schnitzeltage

Zur Wahl stehen:



natur gebratenes oder paniertes Schnitzel

8,- €

oder gefüllt

als Cordon Bleu mit Schinken und Käse
oder Münchner Art mit Senf und Meerrettich

10,- €



Welche Beilage darf es sein?

Pommes Frites (klein)	3,50 €	Pommes Frites (groß)	5,- €
Spätzle (klein)	3,50 €	Spätzle (groß)	5,- €
Kartoffelkroketten (klein)	3,50 €	Kartoffelkroketten (groß)	5,- €
Röstkartoffeln (klein)	3,50 €	Röstkartoffeln (groß)	5,- €

Welche Sauce darf es sein?

Champignonrahmsauce	3,50 €	Cognac-Pfeffer-Sauce	3,50 €
Preiselbeeren	2,50 €	Bratensauce	2,50 €

Mittwoch und Donnerstag sind Spareribstage

Portion Spareribs

mit Farmersalat, BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes

16,50 €



Sonntag ist Bratentag

Ofenfrischer Schweinebraten aus der Strohschweindlschulter

mit 2erlei Knödel, Krautsalat und Dunkelbiersauce

12,90 €



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,- €.



Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Kräutern	4,80 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Grissini	5,80 €
Räucherlachs mit frischem Meerrettich, Kartoffelrösti und Salatgarnitur	14,80 €
6 Mozzarellasticks mit Sweet-Chili-Dip	7,90 €
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur und Preiselbeeren	9,90 €

Salate

Gemischte Blattsalate in Hausdressing	klein	6,50 €
	groß	11,90 €
...mit 5 Mozzarellasticks	+5,90 €	
...mit Räucherlachs mit frischem Meerrettich	+6,50 €	
...mit Fetawürfeln	+4,90 €	
...mit Thunfisch	+4,90 €	
...mit Garnelen	+7,50 €	
...mit Ochsenfetzen	+7,50 €	
...mit Hähnchenbruststreifen	+6,50 €	

Exotisch scharf - Thai Curry

*Thai Curry** (vegan)

Thai-Curry-Gemüse in Kokosnusssauce mit Koriander und Basmatireis	14,90 €
...mit Lachswürfeln	+7,50 €
...mit Garnelen	+7,50 €
...mit Hühnerbruststreifen	+6,50 €
...mit Ochsenfetzen	+7,50 €

Currywurst

Currywurst mit Pommes Frites - von der Wollwurst, ohne Haut -
wahlweise mit milder, scharfer oder megascharfer Sauce
9,80 €

mit 2 Würsten
13,90 €

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,- €.

Ein Burger geht immer!!!!



Jeder Burger 15,90 €

Gerne auch als Doppeldecker mit einem extra
Fleischpatty +2,50 €.



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 Veggie-Patty, Tomate, Gurke, Salat und Burgersauce

Zu jedem Burger servieren wir Pommes Frites.

Aus dem Wasser

*Gegrilltes Lachssteak**

mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kurkuma-Reis

21,90 €

*Pasta mit Garnelen**

in Kirschtomatensauce mit Rucola und Parmesan

18,90 €

Schmankerl

*Rindersaftgulasch in Paprikarahm**

mit Spätzle

18,90 €

Gegrilltes Rinderlendensteak (200 g)

mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kartoffelkroketten

24,90 €

*Schweinefiletspitzen in Champignonrahm**

mit Butterspätzle

21,90 €

*Allgäuer Rahmkäsespätzle**

mit Röstzwiebeln

12,90 €

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,- €.



Schnitzelvariationen

<i>Schnitzel 'Wiener Art'</i> *	
aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren	14,90 €
<i>Cordon Bleu</i>	
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	16,90 €
<i>Münchner Schnitzel</i>	
mit Meerrettich und süßem Senf gefüllt, dazu Pommes Frites	16,90 €

Brotzeiten und Kleinigkeiten

<i>Bayerischer Wurstsalat</i>	
mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	7,80 €
<i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse</i>	
mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	8,50 €
<i>Käsebrettl</i>	
mit Emmentaler, Grenoble Weichkäse, Butter und Tomatenspalten	10,50 €

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

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

<i>Kleine Portion Pommes Frites</i>	
mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50 €
<i>Spätzle mit Bratensauce</i>	5,20 €
<i>Nudeln mit Tomatensauce</i>	5,20 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Smarties</i>	3,- €

Desserts

<i>Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn im Pfanderl</i>	
mit Mandeln, Rosinen und hausgemachtem Bio-Apfel-Vanillemus	klein 8,- € groß 10,50 €
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i>	
mit Vanilleeis und Früchten	8,50 €
<i>Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	8,90 €

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	2,80 €
	0,4 l	3,60 €
Adelholzener still oder classic	0,2 l	3,20 €
	0,75 l	5,80 €
Coca Cola, Libella Orange/Zitrone, Spezi	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,- €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry, Tonic Water	0,2 l	3,40 €

Wolfra Säfte

Orange, Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	3,20 €
Saftschorle	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,00 €

Biere

Erdinger Weißbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,10 €
Erdinger Weißbierspezialitäten: Urweisse, alkoholfrei, dunkel, leicht	0,5 l	4,10 €
Erdinger Brauhaus Helles	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,10 €
Trumer Pils	0,3 l	3,60 €
Radler/Russ	0,5 l	4,10 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	3,60 €
Mariabrunner Dunkelbier	0,5 l	4,10 €
Erdinger Zitrone/Grapefruit	0,3 l	3,40 €

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,- €.



Aperitif

Sandemann Sherry, medium dry	5 cl	4,80 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	4,80 €
Martini weiß, rot, dry	5 cl	4,80 €
Campari Orange/Soda	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Lillet Wildberry mit Waldbeeren	0,2 l	7,50 €
Limoncello Spritz	0,2 l	7,50 €

Hauswein

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

Bacchus, Spätlese, halbtrocken

Riesling, halbtrocken

Sankt Laurent, rosé, halbtrocken

Dornfelder, halbtrocken

0,2 l 5,90 €
Flasche 0,75 l 21,- €

Weinschorle rot/weiß

0,2 l 3,60 €

0,5 l 6,20 €

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,- €.



Weißwein

Riesling, trocken vom Weingut Markus Schneider
Pfalz, deutscher Qualitätswein

Chardonnay Marca, trocken, Trevigiana, Soligo

Pinot Grigio, trocken, Riff, Progetto Lageder

Grüner Veltliner klassik, trocken, Weingut Leth, österreichischer Qualitätswein

Grauburgunder, trocken, Weingut Bietighöfer, Pfalz, deutscher Qualitätswein

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

0,1 l	3,80 €
0,2 l	6,40 €
Flasche 0,75 l	22,50 €

Besondere Empfehlung

Eschendorfer Müller-Thurgau, trocken
Boxbeutel
Weingut Horst Sauer, Franken, deutscher Qualitätswein

Flasche 0,75 l 28,50 €

Rosewein

Spätburgunder rose, trocken
Weingut Martin und Georg Fußer, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Mas Donis Rosat, trocken, Montsant, Spanien

0,1 l	3,80 €
0,2 l	6,40 €
Flasche 0,75 l	22,50 €

Rotwein

Black Print Cuvee, trocken,
Weingut Markus Schneider, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Ursprung Cuvee, trocken,
Weingut Markus Schneider, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Zweigelt, trocken,
Weingut Gesellmann, Burgenland Österreich, Bio-Qualitätswein

0,1 l	4,60 €
0,2 l	8,80 €
Flasche 0,75 l	32,50 €

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

Prosecco Soligo, trocken, Italien	
0,1 l	3,80 €
Flasche 0,75 l	24,50 €

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

Osborne Veterano	4 cl	6,20 €
Metaxa	4 cl	6,20 €
Remy Martin VSOP	4 cl	6,40 €

Liköre – Grappa

Grappa Calto 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 €
Sambuca mit Kaffeebohne, flambiert	2 cl	3,80 €
Linie Aquavit	2 cl	3,80 €
Baileys auf Eis	4 cl	4,80 €
Amaretto	2 cl	3,60 €
Kirschlikör	2 cl	3,60 €
Eierlikör	2 cl	3,60 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €

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

Glenfiddich	2 cl	4,80 €
Jack Daniels	2 cl	4,20 €
Tullamore Dew	2 cl	4,20 €
Asbach Uralt	2 cl	4,20 €
Johnnie Walker Pure Malt	2 cl	4,20 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	5,80 €
Bacardi weiß	2 cl	4,20 €
Havanna Club	2 cl	4,20 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,20 €
Gordon´s Gin	2 cl	4,20 €
Absolut Vodka	2 cl	4,20 €
<u>Wahlweise mit:</u>		
Coca Cola	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Tonic Water, Thomas Henry	0,2 l	3,40 €
Ginger Ale, Schweppes	0,2 l	3,40 €
Bitter Lemon, Schweppes	0,2 l	3,40 €

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,- €.



Heißgetränke

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

Kaffee crema	Haferl	3,90 €
	Kanne	17,- €
Kaffee "Hag" - entkoffeiniert	Haferl	3,90 €
Espresso	einfach	2,40 €
	doppelt	4,50 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Haferl	3,90 €
Latte Macchiato	Glas	3,90 €
Heiße Schokolade	Haferl	3,90 €
Milchkaffee	Haferl	3,90 €

Tee

Tee (Dallmayr)	Tasse	3,20 €
	Kännchen	4,80 €
	Kanne	16,- €
Griechischer Bergtee – Heilpflanze aus der Bienenzucht aus dem Holomon-Gebirge		
	Tasse	4,50 €

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,- €.