



HERZLICH  
WILLKOMMEN  
in



HENRY'S  
Restaurant



SPEISEN & GETRÄNKE



# SCHLEMMERMENU

Kleines Salatnest mit Räucherforelle und roten Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

\*\*\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel  
mit Vanillekarotten und Rahmsauce

\*\*\*\*\*

Geeister Kaiserschmarrn mit beschwipsten Zwetschgen

pro Person 31,50 €

Als 3-Gang-Menu ohne Vorspeise pro Person 26,50 €



# HENRYS GERICHTE IM JANUAR

## Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Chorizo und Frühlingslauch	5,20 €
Lachsforellentatar mit Meerrettichcreme, dazu Salatgarnitur	8,90 €
Kleines Blattsalatnest mit geräucherter Forelle und roten Zwiebeln	8,90 €

## Hauptspeisen

Linguini mit Chili-Garnelenspieß, roter Bete und Limettensauce	13,90 €
Hirschmedaillons mit Wacholdersauce, Haselnussspätzle und Rosenkohl	20,90 €
Meerbarbenfilets mit Linsengemüse and einer Sauce vom Grünen Veltliner und Petersilienkartoffeln	14,80 €
Wildschweinbraten mit Herzoginkartoffeln, Blaukraut und Maronen	14,80 €
Rehgulasch mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut	14,90 €
Schweinemedailles im Speckmantel, dazu Kroketten und buntes Saisongemüse	16,50 €

## Dessert

Apelkücherl in Zimt und Zucker mit Vanillesauce und Walnusseis	5,90 €
Geeister Kaiserschmarrn mit beschwipsten Zwetschgen	5,90 €

# 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<sup>2,3,5</sup>

Bayrisches Brotzeitbrett mit Wurst-  
und Schinkenspezialitäten, Käse, Brot und Butter<sup>1,3,5,6</sup>

9,20 €

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken<sup>5,6</sup>

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 <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,  
**Weinschorle** weiß/rot

0,2 l 2,80 €  
0,5 l 5,50 €

## Weißweine

**Ockenheimer St. Jakobsberg**, Juwel  
lieblich, duftig mit Traubenaroma

0,2 l 5,60 €

**Chardonnay Soligo**, trocken, Italien  
herrlich fruchtbetont, leicht

0,2 l 5,60 €

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

0,2 l 5,80 €

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

0,2 l 5,80 €

## Roséweine

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

0,2 l 5,80 €

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

0,2 l 5,80 €

## Rotweine

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

0,2 l 5,50 €

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

0,2 l 5,50 €

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

0,2 l 5,80 €

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

0,2 l 5,80 €

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

0,2 l 6,40 €





## 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 €