

Henrys Hits

Hausgemachter Eistee (0,4 l):

Alle Eistees werden mit Eis und Schwarztee zubereitet.

Zitrone

Pfirsich

Himbeer-Zitrone

0,4 l – 5,90 €



Hausgemachte Limonade

Alle Limonaden werden mit Eis und Sprudelwasser zubereitet.

Holunder-Zitrone

Ingwer-Zitrone

Himbeere-Minze

Himbeer-Zitrone

0,4 l – 5,90 €



Aperitif

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 €

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,- €.

Henrys Pfifferlings- und Sommerschmankerl

Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen
9,50 €

6 Garnelenschwänze im Backteig mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur
9,50 €

Kaspressknödel mit Pfifferlingrahm und Salatgarnitur*
15,50 €

**Cordon Bleu – gefüllt mit Pfifferlingen und Käse – mit Pommes Frites
und Preiselbeeren**
19,50 €

Pasta in Pfifferlingrahmsauce*
14,50 €

Pfifferlingrostbraten von der Rinderlende mit Rösti und Salat
220 g 31,70 €
350 g 38,50 €

**Caesar Salat – Romanasalat mit Caesar Dressing, Grana Padano und
Croutons**
13,30 €

...mit 5 Mozzarellasticks	+6,60 €
...mit Räucherlachs mit frischem Meerrettich	+7,30 €
...mit Garnelen	+8,50 €
...mit Ochsenfetzen	+8,50 €
...mit gegrillter Hähnchenbrust	+7,50 €
...mit gebratenen Pfifferlingen	+5,50 €

**Pastel de Nata (Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme) mit Zimt und Zucker,
Sahne und Cassis-Sorbet**
8,80 €

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 19,- €

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	6,50 €
2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck	9,90 €
Rührei aus 2 Eiern mit Schinken, Speck oder Shrimps	9,90 €
Gekochtes Ei	2,50 €
Portion gebratener Schinken oder Speck	5,90 €
Omelette aus 3 Eiern	9,20 €
Omelette aus 3 Eiern mit Käse und Tomate	10,40 €
Obstsalat	5,70 €
Griechischer Joghurt	4,70 €
Griechischer Joghurt mit Nüssen und griechischem Honig	7,90 €
Knuspermüsli mit Milch oder Joghurt	5,70 €
Käseteller	8,90 €
Schinken & Salami	7,90 €
Extra Brotkorb	4,30 €
Croissant	3,10 €
Extra Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Frischkäse	je 1,40 €

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,- €.

Montag und Dienstag sind Schnitzeltage

Zur Wahl stehen:



natur gebratenes oder paniertes Schnitzel

9,- €

oder gefüllt

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

12,- €



Welche Beilage darf es sein?

Pommes Frites (klein)	4,00 €	Pommes Frites (groß)	5,80 €
Spätzle (klein)	4,00 €	Spätzle (groß)	5,80 €
Kartoffelkroketten (klein)	4,00 €	Kartoffelkroketten (groß)	5,80 €
Röstkartoffeln (klein)	4,00 €	Röstkartoffeln (groß)	5,80 €

Welche Sauce darf es sein?

Pilzrahmsauce	4,00 €	Cognac-Pfeffer-Sauce	4,00 €
Preiselbeeren	2,90 €	Bratensauce	2,90 €

Mittwoch und Donnerstag sind Spareribstage

Portion Spareribs

mit Farmersalat, BBQ-Sauce und Pommes Frites

18,50 €



Samstag und Sonntag sind Plattentage

Grillplatte

mit Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen, dazu Speck,
Grillsauce, Gemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites

pro Person 23,80 €

Fischplatte

verschiedene gebratene Fischfilets und Garnelen mit Rieslingsauce,
dazu gegrilltes Gemüse und Kräuterreis

pro Person 27,30 €

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	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Grissini	6,50 €
Räucherlachs mit frischem Meerrettich, Kartoffelrösti und Salatgarnitur	16,50 €
6 Mozzarellasticks mit Sweet-Chili-Dip	8,80 €
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur und Preiselbeeren	11,20 €

Salate

Gemischte Blattsalate in Hausdressing	klein	7,30 €
	groß	13,30 €
...mit 5 Mozzarellasticks		+6,60 €
...mit Räucherlachs mit frischem Meerrettich		+7,30 €
...mit Garnelen		+8,50 €
...mit Ochsenfetzen		+8,50 €
...mit gegrillter Hähnchenbrust		+7,50 €

Exotisch scharf - Thai Curry

<i>Thai Curry*</i> (vegan)	
Thai-Curry-Gemüse in Kokosnusssauce mit Koriander und Basmatireis	16,50 €
...mit Lachswürfeln	+8,50 €
...mit Garnelen	+8,50 €
...mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+7,50 €
...mit Ochsenfetzen	+8,50 €

Currywurst

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

10,90 €

mit 2 Würsten

15,50 €

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,- €.

Ein Burger geht immer!!!!



Jeder Burger 18,50 €

Gerne auch als Doppeldecker mit einem extra
Fleischpatty +2,80 €.



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 Knusper-Veggie-Patty, Tomate, Gurke, Salat und Burgersauce

Zu jedem Burger servieren wir Pommes Frites.

Aus dem Wasser

*Gegrilltes Lachssteak**

mit Kräutersauce, buntem Gemüse und Spritzkartoffeln

25,50 €

Fish'n'Chips

Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites und Remouladensauce

16,90 €

Schmankerl

*Hähnchenbruststreifen in Paprikarahm**

mit Gemüse und Kroketten

21,10 €

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Salatgarnitur und Kartoffelrösti

220 g 29,90 €

350 g 36,70 €

*Schnitzel 'Wiener Art'** aus der Schweinelende

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

17,50 €

Cordon Bleu ,Classic' aus der Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

19,50 €

*Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce**

mit Butterspätzle

24,50 €

*Allgäuer Rahmkäsespätzle**

mit Röstzwiebeln

14,50 €

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,- €.



Ofenkartoffel

mit Sour Cream und Grillgemüse
12,20 €

...mit einem gegrillten Lachssteak	+8,50 €
...mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+7,50 €
...mit Garnelen	+8,50 €
...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (230 g)	+15,50 €
...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (350 g)	+18,90 €

Brotzeiten und Kleinigkeiten

<i>Bayerischer Wurstsalat</i> mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	10,70 €
<i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse</i> mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	12,90 €
<i>Käsebrettl</i> mit Emmentaler, Grenoble Weichkäse, Butter und Tomatenspalten	14,50 €

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

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

<i>Kleine Portion Pommes Frites</i> mit Ketchup oder Mayonnaise	4,- €
<i>Spätzle mit Bratensauce</i>	5,80 €
<i>Nudeln mit Tomatensauce</i>	5,80 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Smarties</i>	3,50 €

Desserts

<i>Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn im Pfanderl</i> mit Mandeln, Rosinen und hausgemachtem Bio-Apfel-Vanillemus	klein 8,90 € groß 11,70 €
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i> mit Vanilleeis und Früchten	9,50 €

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	2,90 €
	0,4 l	3,80 €
Adelholzener still oder classic	0,2 l	3,40 €
	0,5 l	4,90 €
	0,75 l	6,10 €
Coca Cola, Libella Orange/Zitrone, Spezi	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,40 €
Coca Cola zero	0,33 l	3,80 €
Thomas Henry: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,40 €

Wolfra Säfte

Orange, Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber, Multivitamin	0,2 l	3,40 €
Saftschorle	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,40 €

Biere

Erdinger Weißbier	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,50 €
Erdinger Weißbierspezialitäten: Urweisse, alkoholfrei, dunkel, leicht	0,5 l	4,50 €
Erdinger Brauhaus Helles	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,50 €
Trumer Pils	0,3 l	3,80 €
Radler/Russ	0,5 l	4,50 €
Mariabrunner Dunkelbier	0,5 l	4,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	3,80 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone/Grapefruit	0,3 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,- €.



Aperitif

Sandemann Sherry, medium dry	5 cl	4,80 €
Royal Oporto tawny	5 cl	4,80 €
Martini weiß, rot, extra 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, lieblich

Riesling, halbtrocken

Binger St. Rochuskapelle, rosé, feinherb

Dornfelder, trocken oder lieblich

Pinot Meunier/Schwarzriesling (Merlot-ähnlich), trocken

Glas 0,2 l 5,90 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

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, Weingut Markus Schneider, Pfalz, deutscher Qualitätswein		
Chardonnay Réserve, trocken, Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen, deutscher Qualitätswein		
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	21,50 €

Rosewein

Mas Donis Rosat, trocken, Montsant, Spanien		
	0,1 l	3,80 €
	0,2 l	6,40 €
	Flasche 0,75 l	21,50 €

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		
St. Magdalener, trocken, Weingut Trogerhof, Südtirol, Italien, DOC		
	0,1 l	4,60 €
	0,2 l	8,80 €
	Flasche 0,75 l	29,50 €

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 – Champagner

Prosecco Soligo, trocken, Italien

Glas	0,1 l	3,80 €
Flasche	0,75 l	24,50 €

Riesling Brut Jahrgangssekt, Hildegardishof, Bingen

Flasche	0,75 l	39,90 €
---------	--------	---------

G. Tribaut Rosé de Réserve Brut Champagner

Flasche	0,75 l	65,90 €
---------	--------	---------

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

Le Brun	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	2 cl	3,80 €
Linie Aquavit	2 cl	3,80 €
Baileys auf Eis	4 cl	4,80 €
Amaretto	2 cl	3,60 €
Eierlikör	2 cl	3,60 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Cointreau	2 cl	3,60 €
Limoncello	4 cl	4,80 €

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

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 €
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	5,80 €
Havanna Club	2 cl	4,20 €
Bombay Sapphire 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, Thomas Henry	0,2 l	3,40 €
Bitter Lemon, Thomas Henry	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,- €.