



Herzlich Willkommen im HENRYS Die warme Jahreszeit kommt!

Und auch zu dieser Jahreszeit seid Ihr bei uns genau richtig. Hier wird ehrliche, handwerkliche Gastronomie täglich gelebt und gepflegt.

Das Küchenteam bereitet für Euch jeden Tag die Speisen frisch zu und liebt das handwerkliche Kochen. Mit neuen Gerichten und Bewährtem möchten wir Euch die heimatische Küche unserer Mitarbeitenden näherbringen. Ob aus der Ukraine, Slowenien, Bosnien oder Portugal – hier und da werdet Ihr Geschmäcker aus diesen Ländern wiederfinden – bei uns neu interpretiert. Und natürlich werden Vegetarier und Veganer bei uns auf den Geschmack kommen.

Die Servicemannschaft rundet euren Aufenthalt mit ausgesuchten Getränken sowie aufmerksamem und professionellem Service ab!

EIN HINWEIS IN EIGENER SACHE:

Die Desserts und Getränke findet ihr in unserer „kleinen“ Karte, die bei euch auf dem Tisch ausliegt.

Euer Team vom HENRYS

Aktuelle Öffnungszeiten:

Mittags:

Montag bis Freitag und Feiertage (an Öffnungstagen)

11:30 bis 14:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 13:30 Uhr

Sonntagmittag

nur für Gruppen ab 25 Personen

kein à la carte

Abends:

Montag bis Freitag

17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Küchenannahmeschluss 20:45 Uhr

Sonn- und Feiertage (die auf einen Öffnungstag fallen)

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 20:30 Uhr

Samstag Ruhetag

**Fällt ein Feiertag auf einen Samstag,
haben wir geschlossen.**

Vorweg oder dazwischen – die HENRYS - Tapas!

DATTELN im Speckmantel *		5,50
WILDSCHWEINSCHINKEN *		8,90
dünn aufgeschnitten mit Mangochutney		
HENRYS LANDEI (<i>vegetarisch</i>)		6,30
Lepinje-Brot sunny side down Ei Kräuterquark	Veggie	
AIOLI selbstgemacht*		4,90
	Vegan	
PAPRINI gereifte Kirschpaprika *		6,90
gefüllt mit herzhaftem Frischkäse	Veggie	
SALAMI SPINATA PICCANTE aus Italien*		5,50
CHORIZO-LETCHO , pikant und warm serviert*		7,60
mit Tomaten Petersilie Zwiebeln		
CHAMPIGNONKÖPFE *		6,40
gefüllt mit Schafskäsecrème	Veggie	
PEPERONI nach Henrys Art *		5,00
aus dem Ofen Knoblauch Salz Pfeffer Olivenöl	Vegan	
KRÄUTERSEITLINGE *		8,50
gebraten Knoblauch Zwiebel Petersilie Tomaten	Vegan	
GARNELEN *		8,50
gebraten, mit Kräuterbutter		
Portion Brot extra		1,50

Zu den Tapas mit Stern „*“ servieren wir

Holzofenbrot der Bäckerei Pfeifer.

Der große HENRYS-Salat mit...

...gebratenen **Edelstücken** vom **RIND** 18,90
das Fleisch wird in einer Honig-Balsamico-Soße serviert |
Pfeifers Holzofenbaguette

...frischem heißgeräuchertem **LACHSFILET** 19,50
hausgemachter Kräuterquark | Pfeifers Holzofenbaguette

...einem **HÄHNCHENSPIEß** 18,90
(ausgelöste Keule ohne Knochen und Haut)
Hähnchenspieß | zwei Gambas | gegrillte Ananas | Sweet-
Chili-Mayonnaise | Pink Ingwer | Teriyaki | Pfeifers
Holzofenbaguette

...lauwarmem **ZIEGENKÄSE** 16,80
Rucola | Orangenvinaigrette | gratinierter Ziegenkäse | Veggie
Apfel & Honig | Trauben | Nüsse | Brot

kleiner HENRYS-Salat 6,60

großer HENRYS-Salat 9,60 (mit Brot)

hausgemachte PINSA...

...**KLASSISCH** - wie man's kennt 12,80
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse

...mit **ZIEGENKÄSE** 14,70
Sauerrahm | Ziegenkäse | Walnüsse | Apfel | Honig Veggie

...mit **SERRANOSCHINKEN** 15,30
Sauerrahm | Serranoschinken | Rucola | Grana Padano

...mit **THUNFISCH** 14,90
Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola |
Schafskäse

...**VEGGIE** 13,60
Sauerrahm | Champignons | Ofengemüse | Zwiebeln | Ei | Veggie
Käse

Hauptsache die Erste!

gegrillter SCHAFSKÄSE (a bissl scharf) **11,80**
Tomate | Peperoni | Knoblauch
Pfeifers Holzofenbaguette **Veggie**

LONGEBRIGGER Schinkensteak **19,80**
vom Schweinerücken | mit unserem Champignonrahmsöble |
Schinken und Käse überbacken | kleiner HENRYS-Salat |
selbstgemachte Spätzle

auch als kleine Portion erhältlich abzgl. 2,50

gebratene MEDAILLONS vom LAMM **21,80**
DER Klassiker im HENRYS!
zarte Lammmedaillons | auf einem Beet von mariniertem
Rucola | Knoblauch | Zwiebeln | Schafskäse | Tomaten | Pfeifers
Holzofenbaguette

SCHNITZEL „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) **19,80**
Knusperfritten | kleiner HENRYS-Salat

HENRYS HAUSTELLER **23,90**
Schweinefiletmedaillons | frische Champignons | Lauchzwiebeln
Rahmsöble | selbstgemachte Spätzle | kleiner HENRYS-Salat

argentinisches RUMPSTEAK (ca. 230g) **34,50**
vom Grill | wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter *oder*
Pfefferrahmsöble (zzgl. 1,00 €) | Kroketten | Ofengemüse

*WEINEMPFEHLUNG: Ein Glas 2022er Spätburgunder „Philipp“
vom Weingut Barth – perfekt zu diesem Fleisch – kräftig und
aromatisch – bei uns leicht gekühlt.*

CORDON BLEU (vom Schweinerücken) **23,50**
Schinken | Brie | Preiselbeeren | Knusperfritten |
kleiner HENRYS-Salat

FRISCH, KLASSISCH-KREATIV und LECKER GUTEN APPETIT!

OSSOBUCO		31,00
zart geschmorte Kalbsbeinscheiben aromatisch-frische Tomaten-Weißwein-Soße Gremolata Drillingkartoffeln		
SPAGHETTI mit LINSEN-BOLOGNESE		17,50
mit Hefeflocken Frühlingszwiebeln	Vegan	
oder zusätzlich mit gebratenen Garnelen		24,50
HENRYS ALTERNATIVE 4.0		18,00
Kürbisfalafel unser Ofengemüse frischer Rahm-Spinat Broccoli	Vegan	
HENRYS 3-ERLEI SPIEß		32,00
fein mariniert Lamm Rumpsteak Hähnchen serviert auf einem selbstgemachten Vinegret-Salat aus Kartoffeln, Rote Beete, Karotte, Weißkraut, Zwiebeln und Erbsen dazu Kräuterquark		
GEBRATENES LACHSFILET		29,00
Broccoli Kirschtomaten Drillingkartoffeln Weißwein-LimettensöÙle		

Dazu können Sie wählen:

Knusperfritten Kroketten selbstgemachte Spätzle Drillingkartoffeln Pasta	4,60
Gemüse (Broccoli oder Rahmspinat oder unser Ofengemüse aus Pastinake, Karotten, Rote Beete und Kohlrabi) - alle Gemüse vegan	5,00
BratensoÙe RahmsöÙe	2,00
Pilzrahmsauce PfefferrahmsöÙe	2,50
selbstgemachte Kräuterbutter	1,50

Für die kleinen HENRYANER

Diese Speisen servieren wir für Gäste, die nicht älter als 14 Jahre sind.
Wir hoffen auf Euer Verständnis.

kleiner WICHTEL paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ Knusperfritten Ketchup	9,80
kleiner HÄHNCHENSPIEß mit selbstgemachten Spätzle Rahmsöble	10,50
PASTA mit hausgemachter Tomatensauce	 6,50
selbstgemachte SPÄTZLE mit unserem leckeren Rahmsöble oder Bratensoße	6,00

Information zu Verpackungen zur Mitnahme von Speisen:

Wenn Sie Ihr Essen einmal nicht ganz schaffen, packen wir Ihnen dieses gerne ohne zusätzliche Kosten ein. Das gilt ausschließlich für Hauptgänge und vergleichbare Speisen wie große Salate oder Pinsa.

Für das Einpacken von Kinderessen, Tagesessen oder Vorspeisen berechnen wir pro Verpackung 0,50 €.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis!

Zu guter Letzt weitere Infos:

Das Salatdressing für unsere HENRYS-Salate beinhaltet u.a. Joghurt, Knoblauch und Senf.

Der Krautsalat ist laktosefrei.

Unser Essig-Öl-Dressing ist mit Xanthan gebunden und sieht deshalb milchig aus.

Informationen zu Allergenen erhaltet Ihr in einer Extrakarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. der ges. MwSt.

Hinweise zu den Allergenen entnehmt ihr bitte unserer Extrakarte – sprecht uns an.

Alle unsere Produkte sind ohne Glutamat,
ohne künstliche Aromen und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Alle Soßen sind mit Kartoffelstärke gebunden – nicht mit Mehl.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.

Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.