



## Herzlich Willkommen im Henrys

Nach unserem Kurzurlaub präsentieren wir euch die neue Speisekarte.

Schorsch hat sich zusammen mit seinem Küchenteam ein paar tolle Gerichte für Euch einfallen lassen. Auch die Vegetarier und Veganer werden bei uns auf den Geschmack kommen.

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

Obwohl die Corona-Beschränkungen größtenteils entfallen sind, haben wir weiterhin für euch an den bekannten Stellen Desinfektionsmittelpender vorgehalten und halten uns wie bisher auch an die verschärften Hygienestandards.

### EIN HINWEIS IN EIGENER SACHE:

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

Euer Henrys

### Neue Öffnungszeiten ab 13. April 2022:

#### Mittags:

Montag, Mittwoch bis Freitag und Sonntag

11:30 bis 14:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 13:45 Uhr

#### Abends:

Montag, Mittwoch bis Freitag:

17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Küchenannahmeschluss 21:00 Uhr

#### Sonntag

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 20:45 Uhr

Ach ja, da war noch was.

- Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. der ges. MwSt.
- Hinweise zu den Allergenen entnehmen Sie bitte unserer Extrakarte – sprechen Sie 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.
  - Das leckere Brot backen wir täglich frisch für Euch.
  - Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.

## Vorweg oder dazwischen – die „Henrys Tapas“

Datteln im Speckmantel		4,0
Chili Cheese Nuggets		3,5
knusprige Sardellen mit hausgemachtem Kräuterquark		4,0
Drilling-Kartoffeln mit Cheddar überbacken verfeinert mit Rauchpaprika	 	3,5
hausgemachte Aioli*		3,5
Thunfischcrème*		4,2
Henrys Caprese (Büffelmozzarella mit Tomatenchutney)*		5,5
Garnelen mit Aioli*		6,0
hausgemachter Hummus*		3,6
gefüllte Champignonköpfe (mit Schafskäsemousse)		3,8
Manchegokäse mit Mangochutney*		4,2
gegrillte Peperoni nach Henrys Art*		3,5
pikante Chorizo*		3,8
Griechische Kalamata Oliven	 	3,5
Serranoschinken*		4,8
mediterraner Oktopussalat*		5,5
Portion Brot extra		1,5

Zu den Tapas mit Stern \* servieren wir unser hausgebackenes Baguettebrot.

## Der große Henrys-Salat mit...

- ... gebratenen Edelstücken vom Rind 14,8  
Honig-Balsamico-Soße | Brot
- ... frischem heißgeräuchertem Lachsfilet 16,0  
hausgemachter Kräuterquark | Brot
- ... Backhendl – steirischer Genuss 14,5  
knusprige Hähnchenbrust | Kürbiskerne | Kernöl
- ... lauwarmem Ziegenkäse 13,8  
Rucola | Orangenvinaigrette | gratinierter Ziegenkäse |  
Apfel & Honig | Trauben | Nüsse | Brot



kleiner Henrys-Salat 4,5

großer Henrys-Salat 6,5

## Hausgemachte Flammkuchen...

- ... klassisch - wie man's kennt 7,8  
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse
- ... mit Ziegenkäse 10,5  
Sauerrahm | Ziegenkäse | Walnüsse | Apfel | Honig
- ... mit Parmaschinken 9,5  
Sauerrahm | Parmaschinken | Rucola | Parmesan
- ... mit Thunfisch 9,0  
Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola |  
Schafskäse
- ... Veggie 8,2  
Sauerrahm | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Ei | Käse



## Hauptsache die Erste!

gegrillter Schafskäse (a bissl scharf) Tomate   Peperoni   Knoblauch   Brot		9,0
überbackenes Schweinesteak Champignons   Lauch   Käse   Rahmsöble   kleiner Henrys-Salat   Brot		12,0
Filet von der Rotbarbe in Olivenöl gebraten   Paprika   Zwiebeln   Sojabohnen   Sardellen   Knoblauch   Tomaten   Limette-Minz-Joghurt   Rosmarinkartoffeln <b>mit Hähnchenbrustfilet</b>		21,9 17,9
Gebratene Medaillons vom Lamm <i>DER Klassiker im Henrys!</i> zartes Lamm   Beet von mariniertem Rucola   Knoblauch   Zwiebeln   Schafskäse   Tomaten   Brot		18,5
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) Knusperfritten   kleiner Henrys-Salat		14,9
Schweizer Sahnesteak gegrillter Schweinerücken   überbacken mit gekochtem Schinken und Käse   Rahmsöble   Kroketten   kleiner Henrys-Salat		16,2
Pelmeni kleine Teigtaschen   Schweinefleischfüllung   Nussbutter   Tomaten   Pecorino   Rucola   kleiner Henrys-Salat		15,0
Henrys Hausteller Schweinefiletmedaillons   Champignons   Lauch   Rahmsöble   hausgemachte Spätzle   kleiner Henrys-Salat		18,9
Henrys Alternative <b>2.0</b> Hausgemachter Humus   Falafel   Tomaten-Gurkensalat	 	12,0

## Hauptsache die Zweite!

argentinisches Rumpsteak (ca.: 230g)	27,5
wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter <i>oder</i> knusprigen Zwiebeln   Knusperfritten   kleiner Henrys-Salat	
<i>WEINEMPFEHLUNG: Zum kräftigen, aromatischen Rumpsteak empfehlen wir euch den 2017 Spätburgunder vom Weingut Volker Barth aus Malschenberg. Dieser Vertreter ergänzt die Röstaromen und Aromatik des Fleisches perfekt und rundet das Geschmackserlebnis ab.</i>	Glas 0,2 6,8
Cordon bleu (vom Schweinrücken)	17,2
Schinken   Brie   Preiselbeeren   Knusperfritten   kleiner Henrys-Salat	
Pelmeni Vegan	12,0
Kartoffel-Pilzfüllung   Olivenöl   Sesam   Tomaten   Rucola mit Pecorino-Käse immer noch vegetarisch	
	13,0
Fleischspieß vom Grill	21,0
zartes Lammfleisch   Ratatouillegemüse   Schafskäse   Kartoffelwedges	
gegrilltes Schweinefilet	19,2
cremige Schafskäsesoße   Rosmarinkartoffeln   kleiner Henrys-Salat	
zarte geschmorte Ochsenbäckchen	20,5
Rosmarin-Jus   hausgemachte Spätzle   Zwiebeln   kleiner Henrys-Salat	
argentinisches Rib Eye Steak (ca. 300g)	28,0
vom Grill   Kräuterbutter   Knusperfrites   Speckbohnen	
<i>WEINEMPFEHLUNG: Das fein marmorierte Rib Eye mit seinem typischen Fettanteil verlangt geradezu nach einem kräftigen Rotwein. Der Malbec der Domiane Bousquet aus Argentinien harmoniert perfekt mit diesem Fleischteil und passt sich wunderbar an das an, was das Rib Eye erwarten lässt – höchsten Genuss!</i>	Glas 0,2 7,8
Tomahawk Steak vom Kalb (ca. 350g)	27,0
vom Grill   Pfefferrahmsoße   Paprika   Lauch   Kartoffelwedges   kleiner Henrys-Salat	



## Für die kleinen Henryaner

Kleiner Wichtl		8,5
paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“   Knusperfritten   Ketchup		
Penne		5,0
mit hausgemachter Tomatensauce		
Hausgemachte Spätzle		5,0
mit unserem leckeren Rahmsößle		

Gerne servieren wir Euch auf Wunsch zusätzlich:

Portion Bratensoße 1,6

Portion Rahmsößle 1,6

Portion Champignonrahmsößle 2,8

Portion Schafskäsesoße 2,6

Extra Beilage 3,6

Portion hausgemachte Kräuterbutter oder geröstete Zwiebeln 1,6

Zu guter Letzt weitere Infos:

Das Salatdressing für unsere Henrys-Salate beinhaltet u.a. Milch-(Joghurt) und Fleischprodukte, 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 einer Extrakarte.