



Herzlich Willkommen im Henrys

Bei uns seid Ihr genau richtig. Hier im Henrys wird ehrliche, handwerkliche Gastronomie gelebt und gepflegt.

Georg und das Küchenteam bereiten jeden Tag die Speisen für euch frisch zu und lieben das handwerkliche Kochen. Auch die Vegetarier und Veganer werden bei uns auf den Geschmack kommen.

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

Mit unserer neuen Karte haben wir uns wieder ein paar neue Gerichte überlegt, von denen wir hoffen, dass sie euch genauso gut gefallen wie uns.

EIN HINWEIS IN EIGENER SACHE:

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

Besucht unsere Homepage unter www.restaurant-henrys.de, um noch mehr Informationen zu erhalten – immer wieder gibt es etwas Neues zu entdecken.

Euer Henrys

Aktuelle Öffnungszeiten:

Mittags:

Montag, Mittwoch bis Freitag und Sonn- und Feiertage

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

Sonn- und Feiertage

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 20:30 Uhr

Dienstag und Samstag Ruhetage

**Fällt ein Feiertag auf einen Dienstag oder Samstag
haben wir geschlossen.**

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 – spricht 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.
- 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.

Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.

Vorweg oder dazwischen – die „Henrys Tapas“

Datteln im Speckmantel*		4,2
Chili Cheese Nuggets		3,8
knusprige Sardellen mit hausgemachtem Kräuterquark		4,6
Drilling-Kartoffeln mit Cheddar überbacken verfeinert mit Rauchpaprika		3,9
hausgemachte Aioli*		3,8
gratinierte Jacobsmuscheln (2 Stück)* Sauce Hollandaise Knoblauch Kräuter		7,8
Entenstopfleberpaté 40g im Gläsle* Hausgemachtes Zwiebelconfit Maldon Salz Toast		18,0
Garnelen in Kräuterbutter*		6,8
hausgemachter Hummus*		3,8
gefüllte Champignonköpfe (mit Schafskäsemousse) *		4,2
Manchegokäse mit Mango Chutney*		4,8
Peperoni nach Henrys Art*		3,8
pikante Chorizo*		4,0
griechische Kalamata Oliven*		3,5
Serranoschinken*		4,8
mediterraner Oktopussalat*		6,0
Portion Brot extra		1,5

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

Die Hauptsachen!

gegrillter Schafskäse (a bissl scharf)

Tomate | Peperoni | Knoblauch | Brot



9,8

überbackenes Schweinesteak

Champignons | Lauch | Käse | RahmsöÙle | kleiner Henrys-Salat | Brot

13,0

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken)

Knusperfritten | kleiner Henrys-Salat

16,5

Schweizer Sahnesteak

gegrillter Schweinerücken | überbacken mit gekochtem Schinken und Käse | RahmsöÙle | Kroketten | kleiner Henrys-Salat

17,5

Henrys Hausteller

Schweinefiletmedaillons | Champignons | Lauch | RahmsöÙle | hausgemachte Spätzle | kleiner Henrys-Salat

20,5

Zarter HähnchenspieÙ vom Grill

Tomaten-Gurkensalat | Kräuterquark | Knusperfritten

17,0

argentinisches Rumpsteak (ca. 230g)

wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter *oder* knusprigen Zwiebeln | Knusperfritten | kleiner Henrys-Salat

28,5

Cordon bleu (vom Schweinerücken)

Schinken | Brie | Preiselbeeren | Knusperfritten | kleiner Henrys-Salat

18,5

Gnocchi Vegan

Frische Pilze | Olivenöl | Sesam | Lauchzwiebel | Knoblauch | Tomaten | Rucola



12,5

mit Grana Padano-Käse immer noch vegetarisch

13,2

Lammspieß vom Grill

zartes Lammfleisch | Ratatouillegemüse | Schafskäse | Kartoffelwedges

22,5

Gebratenes Zanderfilet

gebraten in Olivenöl und Butter | Rosmarinkartoffeln | hausgemachtes Letschogemüse

21,0

Auf der nächsten Seite steht auch noch was....

Der große Henrys-Salat mit...

- ... gebratenen Edelstücken vom Rind 16,5
Honig-Balsamico-Soße | Brot
- ... frischem heißgeräuchertem Lachsfilet 17,8
hausgemachter Kräuterquark | Brot
- ... Backhendl – steirischer Genuss 15,7
knusprige Hähnchenbrust | Kürbiskerne | Kernöl
- ... lauwarmem Ziegenkäse 14,6
Rucola | Orangenvinaigrette | gratinierter Ziegenkäse |
Apfel & Honig | Trauben | Nüsse | Brot



kleiner Henrys-Salat 4,9

großer Henrys-Salat 7,5

Hausgemachte Flammkuchen...

- ... klassisch - wie man's kennt 9,1
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Käse
- ... mit Ziegenkäse 11,0
Sauerrahm | Ziegenkäse | Walnüsse | Apfel | Honig
- ... mit Parmaschinken 10,5
Sauerrahm | Parmaschinken | Rucola | Grana Padano
- ... mit Thunfisch 10,0
Sauerrahm | Thunfisch | Tomaten | Zwiebeln | Rucola |
Schafskäse
- Flammkuchen Vegan 11,0
Veganer Schmand | veganer Käse | veganer „Speck“ |
Zwiebeln
- ... Veggie 9,2
Sauerrahm | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Ei | Käse



Gerne servieren wir Euch auf Wunsch zusätzlich:

Bratensoße 1,7 | Rahmsößle 1,7 | Champignonsößle 3,0 | Extra Beilage 3,8 |
hausgemachte Kräuterbutter oder geröstete Zwiebeln 1,7 | Pfeffersößle 3,5