

# HENRYS

RESTAURANT

## 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](http://www.restaurant-henrys.de), um noch mehr Informationen zu erhalten – immer wieder gibt es etwas Neues zu entdecken.

Euer Henrys

### Aktuelle Öffnungszeiten:

#### Mittags:

##### *Montag bis Freitag*

11:30 bis 14:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 13:35 Uhr

##### *Sonntag*

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.

### *Ach ja, da war noch was.*

- 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.
- Das leckere Brot backen wir täglich frisch für euch. Änderungen der Gerichte und Preise vorbehalten.

# Vorweg oder dazwischen - die „Henrys Tapas“ & Suppen

|   |   |       |
|---|---|-------|
| aufgeschlagenes Steinpilzsüppchen<br>Kürbiskernöl   Brot                                |   | 6,50  |
| Kraftbrühe mit Einlage<br>Frisches Gemüse   Ei  |   | 6,30  |
| Datteln im Speckmantel*   |   | 4,20  |
| Chili Cheese Nuggets  |      | 3,90  |
| knusprige Sardellen<br>mit hausgemachtem Kräuterquark                                   |   | 4,70  |
| Drilling-Kartoffeln mit Cheddar überbacken<br>verfeinert mit Rauchpaprika               |    | 3,90  |
| hausgemachte Aioli*   |      | 3,80  |
| gratinierte Jacobsmuscheln (2 Stück)*<br>Sauce Hollandaise   Knoblauch   Kräuter        |   | 8,20  |
| Entenstopfleberpaté 40g im Gläsle*<br>Hausgemachtes Zwiebelconfit   Maldon Salz   Toast |   | 18,00 |
| Garnelen in Kräuterbutter* (lauwarm serviert)   |   | 6,90  |
| hausgemachter Hummus*   |    | 3,80  |
| gefüllte Champignonköpfe (mit Schafskäsemousse)*  |  | 4,30  |
| Manchegokäse mit Mango Chutney*   |  | 4,80  |
| Peperoni nach Henrys Art*   |    | 3,80  |
| pikante Chorizo*  |   | 4,20  |
| griechische Kalamata Oliven*  |    | 3,50  |
| Serranoschinken*  |   | 4,90  |
| mediterraner Oktopussalat*  |   | 6,20  |
| Portion hausgebackenes Baguette   |   | 1,50  |

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

# Die Hauptsachen!

|  |   |       |
|--|---|-------|
| gegrillter Schafskäse (a bissl scharf)<br>Tomate   Peperoni   Knoblauch   Brot   |     | 9,80  |
| überbackenes Schweinesteak<br>Champignons   Lauch   Käse   Rahmsöble  <br>kleiner Henrys-Salat   Brot  |   | 13,00 |
| Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken)<br>Knusperfritten   kleiner Henrys-Salat   |   | 16,90 |
| Schweizer Sahnesteak<br>gegrillter Schweinerücken   überbacken mit<br>gekochtem Schinken und Käse   Rahmsöble  <br>Kroketten   kleiner Henrys-Salat                        |   | 17,70 |
| zartes Hirschgulasch<br>Hausgemachte Spätzle   Preiselbeerbirne  <br>kleiner Henrys-Salat  |   | 21,50 |
| Henrys Hausteller<br>Schweinefiletmedaillons   Champignons   Lauch  <br>Rahmsöble   hausgemachte Spätzle  <br>kleiner Henrys-Salat   |   | 21,20 |
| Gratin vom Hähnchen<br>Hähnchenbrustfilet   Paprika   Tomaten   Sahnesöble  <br>mit Käse überbacken   Butterreis   kleiner Henrys-Salat                                    |   | 17,50 |
| argentinisches Rumpsteak (ca. 230g)<br>vom Grill   wahlweise mit hausgemachter<br>Kräuterbutter <i>oder</i> knusprigen Zwiebeln  <br>Knusperfritten   kleiner Henrys-Salat |   | 29,00 |
| Cordon bleu (vom Schweinerücken)<br>Schinken   Brie   Preiselbeeren   Knusperfritten  <br>kleiner Henrys-Salat   |   | 19,00 |
| Gnocchi vegan<br>Frische Pilze   Olivenöl   Sesam   Lauchzwiebel  <br>Knoblauch   Tomaten   Rucola   |  | 12,50 |
| <i>mit Grana Padano-Käse immer noch vegetarisch</i>  |   | 13,20 |
| Lammspieß vom Grill<br>zartes Lammfleisch   Ratatouillegemüse   Schafskäse  <br>Kartoffelwedges  |   | 22,50 |

# Der große Henrys-Salat mit...

|  |       |
|--|-------|
| ...gebratenen Edelstücken vom Rind<br>Honig-Balsamico-Soße   Brot  | 16,60 |
| ...frischem heißgeräuchertem Lachsfilet<br>hausgemachter Kräuterquark   Brot   | 17,90 |
| ...Backhendl – steirischer Genuss<br>knusprige Hähnchenbrust   Kürbiskerne   Kernöl  | 15,90 |
| ...lauwarmem Ziegenkäse<br>Rucola   Orangenvinaigrette   gratinierter Ziegenkäse  <br>Apfel & Honig   Trauben   Nüsse   Brot | 14,90 |



kleiner Henrys-Salat 5,20

großer Henrys-Salat 8,00

## Hausgemachte Flammkuchen...

|   |       |
|---|-------|
| ...klassisch - wie man's kennt<br>Sauerrahm   Speck   Zwiebeln   Käse                   | 9,10  |
| ...mit Ziegenkäse<br>Sauerrahm   Ziegenkäse   Walnüsse   Apfel   Honig                  | 11,00 |
| ...mit Parmaschinken<br>Sauerrahm   Parmaschinken   Rucola   Grana Padano               | 10,50 |
| ...mit Thunfisch<br>Sauerrahm   Thunfisch   Tomaten   Zwiebeln   Rucola  <br>Schafskäse | 10,00 |
| Flammkuchen Vegan<br>Veganer Schmand   veganer Käse   veganer „Speck“  <br>Zwiebeln     | 11,00 |
| ...Veggie<br>Sauerrahm   Champignons   Paprika   Zwiebeln   Ei  <br>Käse                | 9,20  |



Gerne servieren wir Euch auf Wunsch zusätzlich:  
Portion Bratensöble 1,80 | Portion Rahmsöble 1,80 | Portion  
Champignonrahmsöble 3,50 | Portion Pfeffersöble 3,50 | Extra  
Beilage 3,80 | Portion hausgemachte Kräuterbutter oder geröstete  
Zwiebeln 1,70