

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, 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 Kürbiskernöl Brot		6,50
Kraftbrühe mit Einlage Frisches Gemüse Ei		6,30
Datteln im Speckmantel*		4,20
Chili Cheese Nuggets		3,90
knusprige Sardellen mit hausgemachtem Kräuterquark		4,70
Drilling-Kartoffeln mit Cheddar überbacken verfeinert mit Rauchpaprika		3,90
hausgemachte Aioli*		3,80
gratinierte Jacobsmuscheln (2 Stück)* Sauce Hollandaise Knoblauch Kräuter		8,20
Entenstopfleberpaté 40g im Gläsle* 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.

Der große Henrys-Salat mit...

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



kleiner Henrys-Salat 5,20


großer Henrys-Salat 8,00

Hausgemachte Flammkuchen...

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



Hauptsache die Erste!

gegrillter Schafskäse (a bissl scharf) Tomate Peperoni Knoblauch Brot		9,80
überbackenes Schweinesteak Champignons Lauch Käse Rahmsöble kleiner Henrys-Salat Brot		13,00
Gebratene Medaillons vom Lamm <i>DER Klassiker im Henrys!</i> zartes Lamm Beet von mariniertem Rucola Knoblauch Zwiebeln Schafskäse Tomaten Brot		19,50
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) Knusperfritten kleiner Henrys-Salat		16,90
Schweizer Sahnesteak gegrillter Schweinerücken überbacken mit gekochtem Schinken und Käse Rahmsöble Kroketten kleiner Henrys-Salat		17,70
zartes Hirschgulasch Hausgemachte Spätzle Preiselbeerbirne kleiner Henrys-Salat		21,50
Henrys Hausteller Schweinefiletmedaillons Champignons Lauch Rahmsöble hausgemachte Spätzle kleiner Henrys-Salat		21,20
Henrys Alternative 3.0 Hausgemachter Humus Fenchelsalat Matbucha Falafel geröstete Haselnüsse		13,00
Gratin vom Hähnchen Hähnchenbrustfilet Paprika Tomaten Sahnesöble mit Käse überbacken Butterreis kleiner Henrys-Salat		17,50

Hauptsache die Zweite!

argentinisches Rumpsteak (ca. 230g) 29,00
vom Grill | wahlweise mit hausgemachter
Kräuterbutter *oder* knusprigen Zwiebeln |
Knusperfritten | kleiner Henrys-Salat

*WEINEMPFEHLUNG: ein Glas 2018er Spätburgunder vom
Weingut Barth - perfekt zu diesem Fleisch - kräftig und
aromatisch*

Cordon bleu (vom Schweinerücken) 19,00
Schinken | Brie | Preiselbeeren | Knusperfritten |
kleiner Henrys-Salat

Gnocchi vegan 12,50
Frische Pilze | Olivenöl | Sesam | Lauchzwiebel |
Knoblauch | Tomaten | Rucola



mit Grana Padano-Käse immer noch vegetarisch 13,20

Lammspieß vom Grill 22,50
zartes Lammfleisch | Ratatouillegemüse | Schafskäse |
Kartoffelwedges

Barbecue-Fleisch-Spieß vom Grill (ca. 250g) 25,00
Hähnchenbrustfilet | Rumpsteak | Schweinefilet |
Barbecuearomen | Bohnengemüse | Tomaten |
Knoblauch | Knusperfritten

argentinisches Rib Eye Steak (ca. 300g) 30,00
vom Grill | Kräuterbutter | Knusperfritten | Gemüse

*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!*

Spaghetti mit gebratenen Garnelen 17,60
hausgemachte Tomatensauce | Parmesan | Rucola |
kleiner Henrys-Salat

Für die kleinen Henryaner

Kleiner Wichtl		8,5
paniertes Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ Knusperfritten Ketchup		
Spaghetti		5,2
mit hausgemachter Tomatensauce		
		
Hausgemachte Spätzle		5,2
mit unserem leckeren Rahmsößl		
		

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

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 in einer Extrakarte.