



DER „WEIN“-HEINRICH IM WIRTSHAUS

Mit unserer neuen Weinkarte möchte ich Ihnen Lust machen zum Essen, einfach mal so, davor oder danach, Wein zu genießen.

In diesem Jahr führte mein Schwerpunkt in die Pfalz.

Mit der Familie Lucas vom **Lucashof** habe ich eine Winzerfamilie gefunden, die zu den Spitzenbetrieben der Rheinpfalz gehören.

Die Vision vom Einzigartigen wird hier zum realen Erlebnis. Unserer aktuellen Auswahl sind viele Gespräche, Besuche auf Weingütern (am liebsten), Diskussionen und eine Menge Verkostungen vorausgegangen.

Ich bin davon überzeugt das für jeden etwas dabei ist.

Für unsere eigene Linie -**Genussweine**- (H1 bis H5)- habe ich mit unserem Winzer Georg Julius eine Serie kreiert, die als „Easy Drinking“ gedacht ist.

Alle diese Weine sind Naturland zertifiziert und vegan. Dies ist kein Muss aber eine logische Konsequenz an dieser tollen Weinidee.

Alle Weine in der Auswahl sind von fantastischen Winzern, mit Leidenschaft zu ihrem Handwerk, dem Gespür für die Natur und dem festen Willen 100 % aus der Traube in die Flasche zu bekommen.



Zusätzlich zu unserem Weinfest im Sommer bieten wir offene Wein- und Menüabende an, um gemeinsam mit Ihnen dieses genussvolle Thema weiterzuentwickeln.

Wenn Sie Interesse an solchen Events haben, sprechen Sie meine Gastgeber gerne an.

Natürlich können Sie alle unsere Weine auch für den heimischen Genuss erwerben.*

Für Firmen bieten wir Weine mit Eigenetikett als besonders Geschenk an.

Einfach mal eine Flasche aufmachen...

Ihre Gastgeber im Heinrich
Thomas Tägtmeyer und das Heinrichteam



PRICKELNDES

TRAUBENSECCO "H4" - 100% ALKOHOLFREI-	0.2l	6.9
Rheinhessen, Weingut Julius	0.75l	21.5
100 % Traubensaft aus Scheurebe/Rivaner mit Kohlensäure versetzt		
CAPESECCO ROSÉ	0.1l	4.5
Südafrika, Simonsvlei - Western Cape	0.75l	21.5
Saftig, spritzig, einladend duftig, Sommer pur	Im Glas auf Eis	6.0
ROSÉ SEKT BRUT	0.75l	34.0
Rheinhessen, Weingut Julius		
Feinperlig mit Aromen von Erdbeeren, zarter Schmelz		

APERITIF

BALLERINA		8.0
Lillet Blanc / Trockener Wermut / Ginger Ale / Limettenschnitz / Minze		
LOUISE		8.0
Crème de Cassis / Limettensaft / Johannisbeersaft / Prosecco / Soda		
APEROL SPRITZ		8.0
Aperol / Prosecco / Soda / Orangenschnitz		
HUGO		8.0
Holunderblütensirup / Limettensaft / Prosecco / Soda / frische Minze		
LIMONCELLO SPRITZ		8.0
Limoncello / Prosecco / Soda		
SARTI SPRITZ		8.0
Sarti / Prosecco / Soda		



WEIßWEINE

Sofern nicht anders angegeben sind alle Weine trocken.
Alle Weine auch zu mitnehmen für zu Hause.

SCHILLERENDE DIVA, GRAUBURGUNDER	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	26.0
Zarte Rosétöne, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Fruchtiger Abgang.		
H1 - SAUVIGNON BLANC - GENUSSWEINE	0.2l	8.0
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	26.0
Aromen von Holunder und saftigen gelben Früchten in der Nase. Toller Trinkfluss, langer Nachhall.		
H2 - WEISSBURGUNDER - GENUSSWEINE	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	25.5
Aromen von weißem Pfirsich und gelber Birne. Cremig mit vielschichtigem Schmelz.		
H3 - RIESLING - GENUSSWEINE	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
Ausbalanciertes Säureverhältnis. Aromen von Pfirsich und Apfel.		
RIESLING - FEINHERB	0.2l	7.9
Pfalz, Lucashof	0.75l	27.0
Am Gaumen saftig, mit leichter Restsüße. Wunderbarer Trinkfluss bei perfekter Balance zwischen Süße und Säure.		
GRÜNER VELTLINER "MUSCHELKALK"	0.75l	27.0
Österreich, Weingut Gmeinböck Fruchtaromen nach weißen Ribiseln und Zitrusfrüchten, leicht blumigen Noten und einem angenehmen Veltliner-"Pfeffer". Trinkfreude pur.		
SAUVIGNON BLANC	0.2l	7.9
Südafrika, Western Cape, Du Toitskloof	0.75l	27.0
Grasige Kopfnote, sanfte Stachelbeeraromen und feine Mineralität. Im Abgang frische Zitrusaromen.		
LUGANA	0.2l	8.5
Gardasee, Casello Bondini D.O.P.	0.75l	29.0
Frische und Frucht zu jeder Gelegenheit. Noten von Birne Akazie und reifen Apfel machen Lust auf mehr.		



ROSÉWEINE

ROSÉ CUVÉE LA CROIX BELLE	0.2l	7.9
Languedoc, Frankreich, Caringole	0.75l	26.0
Unser Klassiker. Zarte Rosétöne, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Saftig-fruchtiger Abgang. Auch als Schorle sehr erfrischend.		
GUTSWEIN ROSÉ, HALBTROCKEN	0.2l	7.9
Pfalz, Lucashof	1.0l	26.0
Leichter, säurearmer Wein, der sich mit einem außergewöhnlich fruchtigen, frischen Bukett präsentiert. Aromen von Himbeeren.		
BLANC DE NOIR	0.2l	7.9
Pfalz, Lucashof	0.75l	27.0
In der Nase rote Früchte, am Gaumen überzeugt erfrischende Säurestruktur. Spätburgundertrauben, direkt weiterverarbeitet und weiß gekeltert.		

ROTWEINE

PRIMITIVO DI PUGLIA	0.2l	8.5
Italien, Apulien	0.75l	26.0
Tiefrot mit angenehmer Würze, langanhaltende Struktur. Eleganz und kraftvolle rote Beeren im Geschmack.		
ZWEIGELT	0.2l	8.0
Österreich, Weingut Gmeinböck	0.75l	27.0
Tiefes Rot, saftige Kirscharomen und eine feine Zimtnote. Feine Säure verleiht dem Wein trotz seines kräftigen Körpers einen guten Trinkfluss.		
SYRAH "TOFFEE CHUNK"	0.2l	8.5
Südafrika, Western Cape, Simonsvlei	0.75l	28.0
In der Nase entfaltet sich eine spannende Kombination aus Beeren, Pfeffer und Rauch, der Gaumen wird mit einem Hauch von Karamell verwöhnt.		
CUVÉE RUBEO	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt	0.75l	27.0
Beerensaromen und leichter Veilchenduft, gehaltvoll und doch weich im Abgang.		
H5 - ROTWEINCUVÉE - GENUSSWEINE	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	26.0
Rubinrot. Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Im Geschmack sehr geschmeidig.		



RESTPOSTEN UND BESONDERES

Rot

DOMAINE ST. PATRICE (92 PKT. WINE ADVOCAT) 0.75l 89.0

Châteauneuf du Pape 2015

Ein Meisterwerk dieser traditionsreichen Appellation der südlichen Rhône. Handsortierung und schonender Ausbau im traditionellen Betontank und Nomblot Ei sorgen für Finesse, Balance, Kraft und Mineralität.

Ausdrucksvolle Aromen reifer Erdbeeren, Kirschen, süßen Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren.

Vollmundiger Wein mit moderater Säure und begeisternd seidig, geschmeidigem Tannin.

CABERNET SAUVIGNON 0.75l 28.0

Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen

Duft von roten Johannisbeeren, reifen Waldbeeren und etwas Cassis. Zarte, gut eingebundene Tannine.

LANDS END, SYRAH TROCKEN, 2018 0.75l 34.0

Cape South Coast, Südafrika

Kräftige Aromatik von Schwarzkirsche, Trüffel, reifen Pflaumen und schwarzen Pfeffer. Fein eingebundene Sandelholznote und seidige Tannine mit Länge und Finesse.

Weiß

HISTORISCHE REBSORTE „GRÜNFRÄNKISCH“ 0.75l 29.5

Dezent fruchtige Nase wunderbar samtige und voll mit dichten

Fruchtaromen von Birne, reifer Kiwi, Passionsfrucht und grünem Apfel

Ein wiederentdeckter einzigartiger Genuss



GETRÄNKEKARTE

FASSBIERE

Heinrich Lager - unfiltriert	0.3L 3.6
Naturtrübes Lager mit frischer Hopfennote & malzigem Charakter.	0.5L 5.3
Heinrich Hell	0.3L 3.6
Fruchtig, goldgelb. Milde Hopfenfarbe, vollmundige, süffige Note.	0.5L 5.3
Lübzer Pils	0.4L 4.5
Pilsener mit ausgewogener Hopfen-Malz-Mischung, mild-herb im Geschmack.	
Duckstein Original Bierspezialität	0.3L 4.2
Obergärige Spezialität mit feinen Karamell- & Röstnoten.	
Duckstein Weizen	0.5L 5.5
Intensiv aromatisch. Fruchtnoten von Banane und malzige Süße.	

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweißbier	0.5L 5.2
Alkoholfrei, Kristall, Dunkel	
Alkoholfreies Bier	0.33L 3.5
Wechselnde Sorten.	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Harzburger	0.25L 2.5
Mit Kohlensäure oder Still.	0.75L 5.9
Unser Fritz Sortiment	0.2L 3.0
Kola, Kola Zuckerfrei, Mischmasch, Orange, Zitrone	
Bio-Schorlen von Fritz	0.2L 3.4
Bio-Schorlen von Fritz.	
Vitamalz	0.33L 3.2
Das erfrischende Original.	
Säfte und Nektare	0.3L 4.0
Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere uvm.	
Schorlen	0.3L 3.9
Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere uvm.	0.5L 5.0
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0.3L 3.9



SPIRITUOSEN

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	4.5
Hennessy V.S	2 cl	6.5
Hennessy XO	2 cl	11.5

GRAPPEN VON MAZADRO

Trentina Morbida	2 cl	5.5
Diciotto Lune	2 cl	5.5
Amarone	2 cl	7.5

GIN (Tonic + 3.5)

Bombay Sapphire	4 cl	6.0
Gin Mare	4 cl	7.0
Hendrick's	4 cl	8.0
Monkey 47	4 cl	10.0
Tanqueray	4 cl	6.0
Tanqueray 10	4 cl	7.0

RUM (Cola + 3.5)

Havana Club 3 Jahre	4 cl	4.8
Havana Club 7 Jahre	4 cl	7.5

PORTWEIN

Rot	5 cl	5.0
-----	------	-----

"ALTE BRÄNDE" VON PRINZ

Mild, fruchtig-süß & feiner Holzfassnote		
Birne / Marille		
Haselnuss / Waldhimbeere	2 cl	4.8

KRÄUTER/BITTER

Jägermeister	2 cl	3.0
Ramazotti	2 cl	3.0
Averna	2 cl	3.0
Fernet	2 cl	3.0

SONSTIGE SPIRITUOSEN

Linie	2 cl	2.8
Jubi	2 cl	3.5
Ouzo	2 cl	2.6
Sambuca	2 cl	2.6
Bailey's auf Eis	4 cl	4.8
Berliner Luft	2 cl	2.8

VODKA (Lemon + 3.5)

Absolut Vodka	4 cl	5.5
Three Sixty	4 cl	5.5



VORWEG

ANTIPASTIAUSWAHL

Gegrillte Gemüse / Oliven / Aioli / Mozzarella / Brot

klein 13.5

groß 20.5

„HEINRICHS“ WURSTSALAT

Leberkas / Emmentaler / Rote Zwiebel / Brot

14.5

GULASCHSUPPE

Lauchzwiebel / Brot

8.5

HAUPTSACHEN

PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes und Beilagensalat
Pilzrahmsauce

19.5

zzgl. 2.0

„HEINRICHS“ CURRYWURST

mit fruchtig scharfer Sauce / Paprika-Zwiebel-Relish / Pommes / Salatbeilage

14.5

LEBERKAS

Bratkartoffeln / Sauerkraut

17.9

GESCHMORRTE RINDERROULADE

Rotkohl / Klöße / Sauce

22.5

1/2 OLDENBURGER ENTE

Rotkohl / Klöße / Sauce

26.9

SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM ROASTBEEF

hausgemachte Remoulade / Salatbeilage / Bratkartoffeln

19.5

CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN

Rosmarinkartoffeln / Gurkensalat

24.5

*FRAGEN SIE GERNE NACH UNSEREN
TAGESEMPFEHLUNGEN!*



VEGETARISCH, VEGAN, SALAT

KÄSESPÄTZLE	15.5
Bergkäse / Röstzwiebeln / Lauch	
ROTE BEETE FALAFEL (VEGAN)	17.0
Couscous / Pflaume	
FLAMMKUCHEN	15.9
Birne / Gorgonzola	
ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE KNÖDEL	16.0
Spinat-Bergkäse & Rote Bete-Ziegenkäseknödel / Pilzrahm / Röstzwiebeln	
WIRTSHAUSSALAT	14.5
gemischte saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne	
wahlweise mit: überbackenem Ziegenkäse, lackiert mit Thymianhonig	zzgl. 4.5

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL	12.5
Pommes	

DER HEINRICH, EINFACH ANKOMMEN



DAS SÜßE DANACH

Genießen Sie unsere Desserts mit Heißgetränken von Heimbs.

APFELSTRUDEL 9.5
Eis / Vanillesoße

KAISERSCHMARRN 11.0
Apfelkompott / Vanilleeis

KAFFEE & TEE

KAFFEE Tasse 2.9
Mit feinsten Crema. Pott 4.2

ESPRESSO 2.4
Stark und schwarz.

DOPPELTER ESPRESSO 3.2
Doppelter Genuss.

ESPRESSO MACCHIATO 3.2
Espresso mit einem Schuss heißer Milch verlängert.

CAPPUCCINO 3.5
Der Klassiker, Espresso mit heißer Milch und Milchschaum.

MILCHKAFFEE 4.2
Kaffee mit viel heißer Milch aufgegossen.

LATTE MACCHIATO 4.2
Heiße Milch mit einem Schuss Espresso, gekrönt mit Milchschaum.

KÄNNCHEN TEE 4.9
Diverse Teesorten wie z.B. Grün / Schwarz / Früchte / Kräuter

WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE

 [heinrich_das_wirtshaus/](https://www.instagram.com/heinrich_das_wirtshaus/)

 [heinrichdaswirtshaus](https://www.facebook.com/heinrichdaswirtshaus)



UNSER KÄSEFONDUE

AB 4 PERSONEN (MAX 6 PRO TOPF)

**MIT UNSERER HAUSMISCHUNG AUS
APPENZELER/TIROLER BERGKÄSE
(CA. 250G / PERSON)
WEIN UND KIRSCHWASSER ZUBEREITET,
DAZU REICHEN WIR BROT
(CA. 200G / PERSON)**

25,-€ PRO PERSON

DAZU EMPFEHLEN WIR IN DER SCHALE:

CORNICHONS UND SILBERZWIEBELN	3.5
FRISCHE CHAMPIGNONS	4.0
OLIVEN UND PEPPERONI	4.0
KLEINE PELLKARTOFFELN	4.0
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF GEWÜRFELT (CA. 100G)	9.0
BIRNENWÜRFEL	3.0

Dazu unsere Weinempfehlung

**Weingut Lucashof, Pfalz
Riesling, feinherb**

**Weingut Georg Julius, Rheinhessen
Grauburgunder, trocken
"Schillernde Diva"**

Am Gaumen saftig mit leichter Restsüße.
feiner Schmelz, finessenreich mit
wunderbarem Trinkfluss und perfekter
Balance zwischen Süße und
erfrischender
Säure.

Unser beliebter "Hauswein".
Zarte Rosétöne, Aromen von Weißem
Pfirsich und Birne, saftig-fruchtiger
Abgang.
Der perfekte Allrounder.

**0,75 | 25,90
0,2 | 7,90**

**0,75 | 24,90
0,2 | 7,50**



BRAUNKOHLKARTE

DEFTIGER BRAUNKOHL MIT SALZKARTOFFELN	16.5
ZUSÄTZLICH MIT 1 BREGENWURST / 1 SCHEIBE KASSELER (FRISCH ODER GERÄUCHERT)	19.5
WURST EXTRA	4.5
KASSELER EXTRA (CA. 120 GRAMM)	5.5
BRAUNKOHL SATT	29.0
MIT 1 BREGENWURST / 1 SCHEIBE KASSELER (FRISCH ODER GERÄUCHERT)	

Sie planen eine Braunkohlwanderung?

Start und Ziel gerne bei uns mit
Glühwein/Punsch ab 20 Personen.

Auch außerhalb unserer
Öffnungszeiten möglich.
Sprechen sie uns einfach an.

Ihr Heinrichteam