



## 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

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

## APERITIF

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



## WEIßWEINE

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

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



## ROSÉWEINE

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

## ROTWEINE

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

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

## FLASCHENBIERE

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



## 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**

### 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**

### GESCHMORRTE RINDERROULADE

Rotkohl / Klöße / Sauce

**22.5**

### 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

<b>KÄSESPÄTZLE</b> Bergkäse / Röstzwiebeln / Lauch	15.5
<b>ROTE BEETE FALAFEL (VEGAN)</b> Couscous / kleiner Salat	17.0
<b>FLAMMKUCHEN</b> Birne / Gorgonzola	15.9
<b>HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL</b> Spinat-Bergkäse / Pilzrahm / Röstzwiebeln	16.0
<b>WIRTSHAUSSALAT</b> gemischte saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne	14.5
<u>wahlweise mit:</u> überbackenem Ziegenkäse, lackiert mit Thymianhonig	zzgl. 4.5

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>KLEINES SCHWEINESCHNITZEL</b> Pommes	12.5
--	------

VORSCHAU  
SPARGEL(AB 03.04.)- UND OSTERKARTE  
2025



*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 heißem Milchschaum.

**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 / Rooibos

[WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE](http://WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE)

 [heinrich\\_das\\_wirtshaus/](https://www.instagram.com/heinrich_das_wirtshaus/)

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