



ESSEN IM HEINRICH

Immer mehr unserer Gäste wünschen sich Flexibilität bei der Auswahl Ihrer Speisen. Das klassische Hauptgericht rückt zunehmend in den Hintergrund.

In vielen Gesprächen, in denen ich die Idee zu den Tapas vorgestellt habe, traf ich auf große Zustimmung – deshalb setzen wir dieses Konzept ab dem 01.05.2025 offiziell um.

Der Wunsch, sich einfach bei einem frisch Gezapften, einem Glas Wein oder anderen Getränken mit Freunden zu treffen – ohne gleich zu wissen, ob und was man essen möchte – steht dabei im Mittelpunkt.

Unsere Tapas haben, abgesehen von der Portionsgröße, nichts mit dem spanischen Original zu tun. Stattdessen sind sie eine *kreative Interpretation unserer beliebtesten Gerichte*, die wir bisher als Hauptgänge angeboten haben.

Natürlich *wird es auch weiterhin eine saisonale Karte mit ausgewählten Hauptgerichten geben* – aber bewusst reduziert. Unsere Küche ist kreativ, so regional wie möglich und voller Leidenschaft, um deinen Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Statt ausschließlich klassischer Gasthausküche bieten wir dir jetzt die Möglichkeit, dir ein buntes Menü aus vielen kleinen, abwechslungsreichen Gerichten zusammenzustellen. *Unsere Tapas laden zum Teilen ein – du hast mehr Auswahl und probierst vielleicht auch mal etwas, das du sonst nicht bestellt hättest.* Sei kreativ! Stell dir dein ganz eigenes Menü zusammen.

KLEINE HILFE

1-2 Tapas = Vorspeise
2-3 Tapas = Hauptgericht

Die Gerichte werden serviert und in Schalen auf den Tisch gestellt – zum Teilen und Ausprobieren. Jeder Gast erhält einen eigenen Teller, und jeder darf sich nehmen, was er mag.



Starter & Leichtes

ANTIPASTIAUSWAHL	10.5
Gegrillte Gemüse / Oliven / Aioli / Mozzarella / Brot	
WARMER ZIEGENKÄSESTRUDEL -VEGGIE-	7.0
Rucola / Traubenchutney	
ROTE BEETE FALAFEL -VEGAN-	7.3
Couscous-Salat / Guacamole	
GEBRATENE GARNELE	8.5
Kräuterrisotto und Konfierte Tomate	

Heinrich Klassiker & Neues

GESCHNITTENE CURRYWURST/AUCH VEGAN	6.5
Paprika-Zwiebelrelish / Zitronen-Thymian	
KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“	8.5
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere	
KÄSESPÄTZLE -VEGGIE-	7.5
Pilzrahm / Röstzwiebeln	
SPINATKNÖDEL -VEGAN-	7.5
Pilzrahm/ Pflaumenbalsamico	
KONFIERTER SCHWEINEBAUCH	8.5
Senfpüree / Jus	
STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE	8.5
Cole-Slaw & BBQ-Dip	
FRIKADELLE	7.0
Jus und Bayrisch-Kraut	
FLAMMKUCHEN	9.5
Klassisch Elsässer Art oder Vegetarisch	
KIBBELINGE	8.5
Feldsalat / Remoulade	
RINDERBÄCKCHEN	10.5
Kartoffelpüree / Portweinjus	
STEINPLIZRAVIOLI - VEGAN -	8.5
Salbei-Weißweinbutter / Wildkräutersalat	
HEINRICH-SALAT MIT ZIEGENKÄSE -VEGGIE-	10.0
Gemischte saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne	



DAS SÜßE DANACH

Genießen Sie unsere Desserts mit Heißgetränken von Heimbs.

APFELSTRUDEL	9.5
Eis / Vanillesoße	
GERMKNÖDEL	9.5
Vanilleeis/Crunch	

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