



## ESSEN IM HEINRICH

Unsere Gäste haben sich mehr Flexibilität bei der Auswahl Ihrer Speisen gewünscht. Das klassische Hauptgericht rückt zunehmend in den Hintergrund. In vielen Gesprächen, in denen wir die Idee zu den Tapas vorgestellt haben, trafen wir auf große Zustimmung – deshalb setzen wir dieses Konzept seit dem 01.05.2025 erfolgreich 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 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 den Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Statt ausschließlich klassischer Gasthausküche bieten wir jetzt die Möglichkeit, ein buntes Menü aus vielen kleinen, abwechslungsreichen Gerichten zusammenzustellen. *Unsere Tapas laden zum Teilen ein – und bieten die Möglichkeit, auch mal etwas zu probieren, was man ansonsten vielleicht nicht bestellt hätte.*

## KLEINE HILFE

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

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



## VORWEG

<b>BROTKORB</b> Aioli / Oliven	7.5
<b>KÜRBIS-CURRYSUPPE</b> Petersilie / Scheibe Brot	8.9
<b>ANTIPASTI</b> Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli	10.5

## HAUPTSPEISEN

<b>CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN</b> Pommes / Kleiner Salat	24.5
<b>RISOTTO „PAELLA STYLE“</b> Hähnchen / 3 Shrimps / Chorizo	21.5
<b>LEBERKÄSE-BURGER</b> Krautsalat / Pommes	18.5
<b>GESCHMORTE RINDERRIPPE</b> Süßkartoffelpüree / Wurzelgemüse	24.5

WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE

 heinrich\_das\_wirtshaus/

 heinrichdaswirtshaus



# TAPAS

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>WARMER ZIEGENKÄSESTRUDEL</b> Rucola / Beerenchutney	<b>7.0</b>
<b>RÖSTI-STICKS</b> Sourcream	<b>6.5</b>
<b>ROTE BEETE FALAFEL -VEGAN-</b> Couscous-Salat / Guacamole	<b>7.5</b>
<b>KÄSESPÄTZLE</b> Röstzwiebeln / Lauch	<b>7.5</b>
<b>SPINATKNÖDEL</b> Pilzrahm/ Pflaumenbalsamico	<b>7.5</b>
<b>STEINPLIZRAVIOLI</b> Salbei-Weißweinbutter / Rucola / Kirschtomate	<b>8.5</b>
<b>SAMOSAS TEIGTASCHEN - VEGAN -</b> Gemüse / Mango-Curry-Dip	<b>7.5</b>
<b>“KANARISCHE” KARTOFFELN</b> Meersalz / Mojo Verde	<b>7.0</b>
<b>HEINRICH-SALAT</b> Gemischte saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne <u>zzgl. Ziegenkäse:</u>	<b>10.0</b> <b>4.5</b>



## HEINRICH TAPAS

<b>GESCHNITTENE CURRYWURST/AUCH VEGAN MÖGLICH</b> Paprika-Zwiebelrelish / Zitronen-Thymian	<b>6.5 / 8.5</b>
<b>KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“</b> Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere	<b>8.5</b>
<b>RINDFLEISCH DUMPLING</b> Theriyaki Sauce / Kresse	<b>9.5</b>
<b>STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE</b> Cole-Slaw / BBQ-Dip	<b>8.5</b>
<b>FRIKADELLE</b> Jus / Bayrisch-Kraut	<b>7.0</b>
<b>FLAMMKUCHEN</b> Klassisch Elsässer Art / <b>auch vegetarisch möglich</b>	<b>9.5</b>
<b>RINDERBÄCKCHEN</b> Kartoffelpüree / Portweinjus	<b>10.5</b>
<b>KIBBELINGE</b> Feldsalat / Remoulade	<b>8.5</b>
<b>KONFIERTER SCHWEINEBAUCH</b> Asiatischer Spitzkohl / Chili-Dip	<b>9.5</b>

## DAS SÜßE DANACH

Genießen Sie unsere Desserts z.B. mit Heißgetränken von Heimbs.

<b>GELBE GRÜTZE</b> Vanilleeis / Minze	<b>7.5</b>
<b>KAISERSCHMARRN</b> Apfelmus / Puderzucker	<b>10.0</b>
<b>QUARKCREME</b> Vanille / Kirschen	<b>8.5</b>