



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.



HEINRICH
...einfach ankommen!

VORWEG

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

HAUPTSPEISEN & BRAUNKOHL

RINDERROULADE Kartoffelklöße / Rotkohl	23.5
RINGERGULASCH Schupfnudeln / Sauerkraut	21.5
CORDON BLEU Pommes / kleiner Salat	23.9
WILDBURGER Pommes / Rotkrautsalat / Preiselbeersoße	15.9
DEFTIGER BRAUNKOHL MIT DRILLINGEN zusätzlich mit 1 Bregenwurst (frisch oder geräuchert) & 1 Scheibe Kasseler	16.5 19.5
Wurst extra	4.5
Kasseler extra (ca. 120 gramm)	5.5
BRAUNKOHL SATT mit Drillingen, 2 Bregenwürsten (frisch oder geräuchert) & 1 Scheibe Kasseler	29.0

*Fragen Sie gerne nach unseren
Tagesempfehlungen!*



TAPAS

VEGETARISCH & VEGAN

WARMER ZIEGENKÄSESTRUDEL	7.0
Rucola / Beerenchutney	
RÖSTI-STICKS	6.5
Sourcream	
ROTE BEETE FALAFEL - VEGAN -	7.5
Couscous-Salat / Guacamole	
KÄSESPÄTZLE	7.5
Röstzwiebeln / Lauch	
SPINATKNÖDEL	7.5
Pilzrahm/ Pflaumenbalsamico	
STEINPILZRAVIOLI	8.5
Salbei-Weißweinbutter / Rucola / Kirschtomate	
SAMOSAS TEIGTASCHEN - VEGAN -	7.5
Gemüse / Mango-Curry-Dip	
"KANARISCHE" KARTOFFELN	7.0
Meersalz / Mojo Verde	
GNOCCHI - VEGAN -	6.5
Spinat-Kräuter-Pesto / Konfierte Tomaten	
TTEOKBOKKI "HEINRICH-STYLE" - VEGAN -	7.0
Koreanische Reiskuchen / Süß-scharfe-Sauce / Champignons	
HEINRICH-SALAT	10.0
Saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne <u>zzgl. Ziegenkäse:</u>	4.5



HEINRICH
...einfach ankommen!

HEINRICH TAPAS

GESCHNITTENE CURRYWURST/AUCH VEGAN MÖGLICH	6.5 / 8.5
Paprika-Zwiebelrelish / Zitronen-Thymian	
KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“	8.5
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere	
RINDFLEISCH DUMPLING	9.5
Theriyaki Sauce / Kresse	
STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE	8.5
Cole-Slaw / BBQ-Dip	
FRIKADELLE	7.0
Jus / Bayrisch-Kraut	
FLAMMKUCHEN	9.5
Klassisch "Elsässer Art" mit Speck / "Griechischer Art" - vegetarisch -	
RINDERBÄCKCHEN	10.5
Kartoffelpüree / Portweinjus	
KIBBELINGE	8.5
Feldsalat / Remoulade	
PATTY LOAF	7.0
Würziges Hackfleisch / Mango-Lauch-Salat	

DAS SÜBE DANACH

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

APFEL-CRUMBLE	8.5
Vanilleeis	
KAISERSCHMARRN	10.0
Apfelmus / Puderzucker	
QUARKCREME	8.5
Vanille / Kirschen	



Tapas & Friends

**ALLE 3 NEUEN ZUSAMMEN ZUM
PROBIERPREIS VON 20,- EURO
(TAGESANGEBOT, GÜLTIG SOLANGE VORRÄTIG)**

ZWEI GARNELEN IM BIERTEIG

Wakamesalat / Misomayo

8.5,-

ROTE-BEETE-TATAR

Meerrettischschaum / Scheibe Brot

7.0,-

ZWEIERLEI VON LEBERKÄSPRALINE

Cheddar / Jalapeños / Preiselbeeren / Senf

7.9,-

**Guten
Appetit**



PRICKELNDES

TRAUBENSECCO "H4" -100% ALKOHOLFREI-	0.2 l	6.9
Rheinhessen, Weingut Julius	0.75 l	24.5
100 % Traubensaft aus Scheurebe/Rivaner mit Kohlensäure versetzt		
CAPESECCO ROSÉ	0.1 l	6.0
Südafrika, Simonsvlei - Western Cape	0.75 l	21.5
Saftig, spritzig, einladend duftig, Sommer pur		
PROSECCO IL BARDO CESELLO, FRIZZANTE	0.1 l	6.0
Italien, Venetien		
Leicht, perlig, frisch, mit Apfel und Zitrusnoten		
ROSÉ SEKT BRUT	0.75 l	34.0
Rheinhessen, Weingut Julius		
Feinperlig mit Aromen von Erdbeeren, zarter Schmelz		

APERITIF

BALLERINA	8.5
Lillet Blanc / Trockener Wermut / Ginger Ale / Limettenschnitz / Minze	
LOUISE	8.5
Crème de Cassis / Limettensaft / Johannisbeersaft / Prosecco / Soda	
APEROL SPRITZ	8.5
Aperol / Prosecco / Soda / Orangenschnitz	
HUGO	8.5
Holunderblütensirup / Limettensaft / Prosecco / Soda / frische Minze	
LIMONCELLO SPRITZ	8.5
Limoncello / Prosecco / Soda	
SARTI SPRITZ	8.5
Sarti / Prosecco / Soda	



WEISSWEINE

Sofern nicht anders angegeben sind alle Weine trocken.
Alle Weine auch für zu Hause zum "to go"-Preis

SCHILLERNDE DIVA, GRAUBURGUNDER	0.21	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	26.0
Zarte Rosétonen, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Fruchtiger Abgang.		
H1 - SAUVIGNON BLANC - GENUSSWEINE	0.21	8.0
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.5
Aromen von Holunder und saftigen gelben Früchten in der Nase. Toller Trinkfluss, langer Nachhall.		
H2 - WEISSBURGUNDER - GENUSSWEINE	0.21	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
Aromen von weißem Pfirsich und gelber Birne. Cremig mit vielschichtigem Schmelz.		
H3 - RIESLING - GENUSSWEINE	0.21	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
Ausbalanciertes Säureverhältnis. Aromen von Pfirsich und Apfel.		
RIESLING - FEINHERB	0.21	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	0.21	7.9
Südafrika, Western Cape, Du Toitskloof	0.75l	27.0
Grasige Kopfnote, sanfte Stachelbeeraromen und feine Mineralität. Im Abgang frische Zitrusaromen.		
LUGANA	0.21	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.		
BLANC DE NOIR	0.21	8.2
Pfalz, Lucashof	0.75l	28.0
In der Nase rote Früchte, am Gaumen überzeugt erfrischende Säurestruktur. Spätburgundertrauben, direkt weiterverarbeitet und weiß gekeltert.		



ROSÉWEINE

ROSÉ CUVÉE LA CROIX BELLE

Languedoc, Frankreich, Caringole

Unser Klassiker. Zarte Rosétöne, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Saftig-fruchtiger Abgang. Auch als Schorle sehr erfrischend.

0.2l 7.9

0.75l 27.0

GUTSWEIN ROSÉ, HALBTROCKEN

Pfalz, Lucashof

Leichter, säurearmer Wein, der sich mit einem außergewöhnlich fruchtigen, frischen Bukett präsentiert. Aromen von Himbeeren.

0.2l 7.9

0.75l 27.0

ROTWEINE

PRIMITIVO DI PUGLIA

Italien, Apulien

Tiefrot mit angenehmer Würze, langanhaltende Struktur. Eleganz und kraftvolle rote Beeren im Geschmack.

0.2l 8.5

0.75l 28.5

ZWEIGELT

Österreich, Weingut Gmeinböck

Tiefes Rot, saftige Kirscharomen und eine feine Zimtnote Feine Säure verleiht dem Wein trotz seines kräftigen Körpers einen guten Trinkfluss.

0.2l 8.0

0.75l 28.0

SYRAH "TOFFEE CHUNK"

Südafrika, Western Cape, Simonsvlei

in der Nase entfaltet sich eine spannende Kombination aus Beeren, Pfeffer und Rauch, der Gaumen wird mit einem Hauch von Karamell verwöhnt.

0.2l 8.5

0.75l 29.0

H5 - ROTWEINCUVÉE - GENUSSWEINE

Rheinhessen, Weingut Georg Julius

Rubinrot. Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Im Geschmack sehr geschmeidig.

0.2l 7.9

0.75l 27.0



HEINRICH
...einfach ankommen!

F A S S B I E R E

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

F L A S C H E N B I E R E

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

A L K O H O L F R E I E G E T R Ä N K E

Bad Harzburger	0.25 L	2.9
Mit Kohlensäure oder Still.	0.75 L	5.9
Unser Afri/Bluna Sortiment	0.2 L	3.0
Cola, Cola Zuckerfrei, Cola-Mix, Orange, Zitrone		
Bio-Schorlen von Fritz	0.2 L	3.5
Apfel & Rhabarber		
Vitamalz	0.33 L	3.5
Das erfrischende Original.		
Säfte und Nektare	0.3 L	4.0
Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere etc.		
Schorlen	0.3 L	3.9
Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere etc.	0.5 L	5.0
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0.3 L	3.9



HEINRICH
...einfach ankommen!

SPIRITUOSEN

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	2cl	6.0
Hennessy V.S	2cl	8.0
Hennessy XO	2cl	15.0

"ALTE BRÄNDE" VON PRINZ

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

GRAPPEN VON MAZADRO

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

KRÄUTER/BITTER

Jägermeister	2cl	3.0
Ramazotti	2cl	3.5
Averna	2cl	3.5
Fernet	2cl	3.5

GIN (Tonic + 3.5)

Bombay Sapphire	4cl	6.0
Gin Mare	4cl	7.0
Hendrick's	4cl	8.0
Monkey 47	4cl	10.0
Tanqueray	4cl	7.0
Tanqueray 10	4cl	9.0

SONSTIGE SPIRITUOSEN

Linie	2cl	3.5
Jubi	2cl	4.0
Ouzo	2cl	3.0
Sambuca	2cl	3.0
Bailey's auf Eis	4cl	5.5
Berliner Luft	2cl	2.8

RUM (Cola + 3.5)

Havana Club 3 Jahre	4cl	7.5
Havana Club 7 Jahre	4cl	9.0

VODKA (Lemon + 3.5)

Absolut Vodka	4cl	7.5
Three Sixty	4cl	6.5

WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE



KAFFEE & TEE

KAFFEE

Mit feinster Crema.

Tasse **3.5**

Pott **4.5**

ESPRESSO

Stark und schwarz.

2.4

DOPPELTER ESPRESSO

Doppelter Genuss.

3.5

ESPRESSO MACCHIATO

Espresso mit einem Schuss heißem Milchschaum.

3.8

CAPPUCCINO

Der Klassiker, Espresso mit heißer Milch und Milchschaum.

3.8

MILCHKAFFEE

Kaffee mit viel heißer Milch aufgegossen.

4.5

LATTE MACCHIATO

Heiße Milch mit einem Schuss Espresso, gekrönt mit Milchschaum.

4.8

KÄNNCHEN TEE

Diverse Teesorten wie z.B. Grün / Schwarz / Früchte / Rooibos

5.0