



ESSEN IM HEINRICH

Willkommen im Heinrich - einfach ankommen,
Platz nehmen und genießen.

Bei uns steht das Zusammensein im Mittelpunkt:
Ob auf ein frisch Gezapftes, ein Glas Wein oder
einen entspannten Abend mit Freunden - ganz
ohne festen Plan, aber mit viel Genuss. Unsere
Küche verbindet regionale Zutaten mit kreativen
Ideen und viel Leidenschaft - immer mit dem
Anspruch, euch eine besondere Zeit zu bereiten.

Mit unserem Tapas-Konzept, dass wir seit Mai
2025 umsetzen, möchten wir euch die Freiheit
geben, euer Menü ganz individuell
zusammenzustellen:

viele kleine Gerichte, die zum Teilen, Probieren
und Entdecken einladen - inspiriert von unseren
Klassikern, aber neu gedacht.

Gerade in der Spargelsaison konzentrieren wir
uns bewusst auf das Wesentliche:

Ausgewählte Hauptspeisen findet ihr als
wechselnde Tagesempfehlung -
dafür überraschen wir euch umso häufiger mit
neuen Kreationen auf der Tapaskarte und
unserem Tapas-Trio.

Lehnt euch zurück, genießt die Vielfalt - und
macht euren Besuch bei uns zu eurem ganz
persönlichen Geschmackserlebnis.

WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE

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

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



VORWEG

BROTKORB

Aioli / Oliven

7.5

ANTIPASTI

Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli

10.5

UNSERE HAUPTSPESIEN

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Pommes / Salat

24.9

SÜSSKARTOFFELCURRY

Reis / Garnelen

21.5

GEFÜLLTE AUBERGINE

Veganes Hack / Salat / Sour Cream

19.9

ZITRONENPASTA

Maispolarde / Blattspinat / Konfierte Tomaten

20.5

HEINRICH-FLAMMKUCHEN

Birne / Blauschimmelkäse / Walnüsse

15.5



HEINRICH TAPAS

GESCHNITTENE CURRYWURST/AUCH VEGAN MÖGLICH Paprika-Zwiebelrelish / Zitronen-Thymian	6.5 / 8.5
KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere	8.5
RINDFLEISCH DUMPLING Theriyaki Sauce / Kresse	9.5
CEVAPCICI Paprika-Letscho-Gemüse	9.5
FLAMMKUCHEN Klassisch "Elsässer Art" mit Speck oder "Griechischer Art" - vegetarisch -	9.5
RINDERBÄCKCHEN Kartoffelpüree / Portweinjus	10.5
GEBACKENE STÜCKE VOM CALAMARI Zitronenaioli	8.5
ZWEIERLEI VON LEBERKÄSPRALINE Cheddar / Jalapeños & Bärlauchfüllung	8.0
STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE Cole-Slaw / BBQ-Dip	8.0

KLEINE HILFE

2-3 Tapas entsprechen etwa einem 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.



VEGETARISCHE & VEGANE TAPAS

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

DAS SÜßE DANACH

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

KIRSCHCRUMBLE Vanilleeis	8.5
KAISERSCHMARRN Vanilleeis / Puderzucker	10.0
JOHANNESBEERSORBET mit Prosecco aufgegossen	9.5



Tapas & Friends "Tacco Edition"

FOLGENDE 3 TAPAS
ZUM PROBIERPREIS
VON 23,- EURO
(TAGESANGEBOT, GÜLTIG SOLANGE VORRÄTIG,
AUCH EINZELN BESTELLBAR)

HÄHNCHEN TACCO

mit Chipotle

9.0,-

FISCH TACCO

mit Fruchtiger Salsa

9.0,-

VEGANER HACK TACCO

mit Jalapenos und Veganem Cheddar

8.0,-

**Guten
Appetit**



PRICKELNDES

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

APERITIFS

BALLERINA		8.5
Lillet Blanc / Trockener Wermut / Ginger Ale / Orangenschnitz / Minze		
LOUISE (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)		8.5
Crème de Cassis / Limettensaft / Johannisbeersaft / Prosecco / Soda		
APEROL SPRITZ		8.5
Aperol / Prosecco / Soda / Orangenschnitz		
HUGO (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)		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.

SCHILLERENDE DIVA, GRAUBURGUNDER	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
Zarte Rosétöne, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Fruchtiger Abgang.		
H1 - SAUVIGNON BLANC - GENUSSWEINE	0.2l	8.0
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.5
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	27.0
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.		
BLANC DE NOIR	0.2l	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	0.2l	7.9
Languedoc, Frankreich, Caringole	0.75l	27.0
Unser Klassiker. Zarte Rosétöne, Aromen von Weißen Pfirsich und Birne. Saftig-fruchtiger Abgang. Auch als Schorle sehr erfrischend.		
DIVA ROSÉ, HALBTROCKEN	0.2l	7.9
Pfalz, Lucashof	0.75l	27.0
Leichter, säurearmer Wein, der sich mit einem außergewöhnlich fruchtigen, frischen Bukett präsentiert. Aromen von Himbeeren.		

ROTWEINE

PRIMITIVO DI PUGLIA	0.2l	8.5
Italien, Apulien	0.75l	28.5
Tiefrot mit angenehmer Würze, langanhaltende Struktur. Eleganz und kraftvolle rote Beeren im Geschmack.		
ZWEIGELT	0.2l	8.0
Österreich, Weingut Gmeinböck	0.75l	28.0
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	29.0
In der Nase entfaltet sich eine spannende Kombination aus Beeren, Pfeffer und Rauch, der Gaumen wird mit einem Hauch von Karamell verwöhnt.		
H5 - ROTWEINCUVÉE - GENUSSWEINE	0.2l	7.9
Rheinhessen, Weingut Georg Julius	0.75l	27.0
Rubinrot. Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Im Geschmack sehr geschmeidig.		



FASSBIERE

Heinrich Lager - unfiltriert	0.3 L 3.7
Naturtrübes Lager mit frischer Hopfennote & malzigem Charakter.	0.5 L 5.8
Heinrich Hell	0.3 L 3.8
Fruchtig, goldgelb. Milde Hopfenfarbe, vollmundige, süffige Note.	0.5 L 5.8
Lübzer Pils	0.4 L 4.7
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 5.8
Intensiv aromatisch. Fruchtnoten von Banane und malzige Süße.	

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweißbier	0.5 L 5.5
Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei	
Alkoholfreies Bier	0.33 L 3.8
Lübzer Pils	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



SPIRITUOSEN

COGNAC

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

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	7.0
Tanqueray 10	4 cl	9.0

RUM (Cola + 3.5)

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

"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	3.5
Averna	2 cl	3.5
Fernet	2 cl	3.5

SONSTIGE SPIRITUOSEN

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

VODKA (Lemon + 3.5)

Absolut Vodka	4 cl	7.5
Three Sixty	4 cl	6.5

WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE



KAFFEE & TEE

KAFFEE	Tasse	3.5
Mit feinsten Crema.	Pott	4.5
ESPRESSO		2.4
Stark und schwarz.		
DOPPELTER ESPRESSO		3.8
Doppelter Genuss.		
ESPRESSO MACCHIATO		3.8
Espresso mit einem Schuss heißem Milchschaum.		
CAPPUCCINO		3.8
Der Klassiker, Espresso mit heißer Milch und Milchschaum.		
MILCHKAFFEE		4.5
Kaffee mit viel heißer Milch aufgegossen.		
LATTE MACCHIATO		4.8
Heiße Milch mit einem Schuss Espresso, gekrönt mit Milchschaum.		
KÄNNCHEN TEE		5.0
Diverse Teesorten wie z.B. Grün / Schwarz / Früchte / Kräuter / Rooibos		