



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.



VORWEG

BROTKORB

Aioli / Oliven

7.5

ANTIPASTI

Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli

10.5

UNSERE HAUPTSPEISEN

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Pommes / Salat

24.9

ZITRONENPASTA

Maispolarde / Blattspinat / Konfierte Tomaten

20.5

HEINRICH-FLAMMKUCHEN

Birne / Blauschimmelkäse / Walnüsse

15.5

WIRSTHAUSFLADEN "LEBERKÄS"

Pita / saftiger Leberkäse / Krautsalat / Zwiebeln / Beilagensalat

17.5

WIRSTHAUSFLADEN "SALAMI"

Pita / würzige Salami-Crumble / Rucola / Sour Cream /
Pikant-Süße-Hot -Honey-Sauce / Beilagensalat

17.5





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	
CEVAPCICI	9.5
Paprika-Letscho-Gemüse	
FLAMMKUCHEN	9.5
Klassisch "Elsässer Art" mit Speck oder "Griechischer Art" - vegetarisch -	
RINDERBÄCKCHEN	10.5
Kartoffelpüree / Portweinjus	
GEBACKENE STÜCKE VOM CALAMARI	8.5
Zitronenaioli	
ZWEIERLEI VON LEBERKÄSPRALINE	8.0
Cheddar / Jalapeños & Bärlauchfüllung	
STÜCKEN VON DER MAISPOULARDE	8.0
Cole-Slaw / BBQ-Dip	

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



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.

SCHILLERnde 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

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

DIVA 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



FASSBIERE

Heinrich Lager - unfiltriert

Naturtrübes Lager mit frischer Hopfennote & malzigem Charakter.

0.3 L **3.7**

0.5 L **5.8**

Heinrich Hell

Fruchtig, goldgelb. Milde Hopfenfarbe, vollmundige, süffige Note.

0.3 L **3.8**

0.5 L **5.8**

Lübzer Pils

Pilsener mit ausgewogener Hopfen-Malz-Mischung, mild-herb im Geschmack.

0.4 L **4.7**

Duckstein Original Bierspezialität

Obergärige Spezialität mit feinen Karamell- & Röstnoten.

0.3 L **4.5**

Duckstein Weizen

Intensiv aromatisch. Fruchtnoten von Banane und malzige Süße.

0.5 L **5.8**

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweißbier

Kristall, Dunkel oder Alkoholfrei

0.5 L **5.5**

Alkoholfreies Bier

Lübzer Pils

0.33 L **3.8**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Harzburger

Mit Kohlensäure oder Still.

0.25 L **2.9**

0.75 L **5.9**

Unser Afri/Bluna Sortiment

Cola, Cola Zuckerfrei, Cola-Mix, Orange, Zitrone

0.2 L **3.0**

Bio-Schorlen von Fritz

Apfel & Rhabarber

0.2 L **3.5**

Vitamalz

Das erfrischende Original.

0.33 L **3.5**

Säfte und Nektare

Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere etc.

0.3 L **4.0**

Schorlen

Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Johannisbeere etc.

0.3 L **3.9**

0.5 L **5.0**

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

0.3 L **3.9**



SPIRITUOSEN

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	-
Hennessy V.S	2 cl	-
Hennessy XO	2 cl	-

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



KAFFEE & TEE

KAFFEE

Mit feinsten Crema.

Tasse 3.5

Pott 4.5

ESPRESSO

Stark und schwarz.

2.4

DOPPELTER ESPRESSO

Doppelter Genuss.

3.8

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

KÄNNCHEN TEE

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

5.0