HEINRICH
...einfach ankommen!

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.

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

Fragt aber unbedingt nach unseren Tagesempfehlungen, irgendetwas leckeres gibt es immer noch...

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

HEINRICH
...einfach ankommen!

VORWEG

TAGESSUPPE 8.5
Scheibe Brot

HEINRICH BROTKORB 7.5
Eingelegte Oliven / Aioli

ANTIPASTI 10.5
Gegrilltes Gemüse / Brot / Aioli

UNSERE HAUPTSPEISEN

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 24.9
Pommes / Salat

WILDGULASCH 24.5
Butterspätzle / Möhre / Sellerie / Lauch / gebratene Pilze

½ ENTE 29.5
Kartoffelklöße / Rotkohl

FLAMMKUCHEN "HERBSTZEIT" 15.5
Schmand / Aprikose / Kürbis / rote Zwiebel / Chilihonig

DEFTIGER LEBERKÄS-BURGER 17.5
Bun / Pommes / Cole-Slaw /geschmorte Zwiebeln / Jalapenos / Senf-Dip

RINDER-ROULADE 24.5
Kartoffelklöße / Rotkohl / Speck / Zwiebeln / Gurke / Senf

LACHSFILET 25.5
Spinatrisotto / Curry

HEINRICH
...einfach ankommen!

VEGETARISCHE & VEGANE TAPAS

RÖSTI-STICKS 6.5
Sourcream

ROTE BEETE FALAFEL -VEGAN- 7.5
Couscous-Salat / Guacamole

KÄSESPÄTZLE 7.5
Röstzwiebeln / Lauch

SPINATRISOTTO 7.5
Kirschtomate
optional mit Garnele: 3.0

DRILLINGE 7.0
Kräuterquark

SAMOSAS TEIGTASCHEN - VEGAN - 7.5
Gemüse / Mango-Curry-Dip

HEINRICH-SALAT 10.0
Saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne
optional mit Ziegenkäse: 4.5

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 darf sich nehmen, was er mag.

HEINRICH
...einfach ankommen!

HEINRICH TAPAS

GESCHNITTENE CURRYWURST/AUCH VEGAN MÖGLICH 6.5/8.5
Paprika-Zwiebelrelish / Zitronen-Thymian

KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ 9.5
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere

WILDGULASCH 8.5
Möhre/Lauch/Sellerie/Stampf/gebratene Pilze

FRIKADELLE 7.5
Senfkartoffelstampf / Jus

RINDERBÄCKCHEN 10.5
Kartoffelstampf / Thymianjus

DAS SÜßE DANACH

Probiert unsere Desserts zusammen mit Heißgetränken von Heimbs.

PFIRSICHCRUMBLE 8.5
Vanillesauce

KAISERSCHMARRN 10.0
Vanilleeis / Puderzucker

Guten Appetit