



VORWEG

ANTIPASTIAUSWAHL

Gegrillte Gemüse / Oliven / Aioli

Mozzarella

13.5 / groß 20.5

KÄSE AUSWAHL

3 verschiedene Kuhmilchkäse (150g)

Feigensenf / Brot

13.5

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

16.5

Gartengemüse / Petersilienbutter / geriebener Parmesan

KÄSESPÄTZLE

15.5

Bergkäse / Röstzwiebeln / Lauch

ROTE BEETE FALAFEL (VEGAN)

16.0

auf lauwarmen Linsensalat / Guacamole / Rote Beete Salat

ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE KNÖDEL

16.0

Spinat-Bergkäse & Rote Bete-Ziegenkäseknödel / Spargelsalat

WIRTSHAUSSALAT

13.5

gemischte saisonale Salate mit Tomate / Gurke / Paprika / Rote Zwiebeln / Kerne

wahlweise mit:

überbackenem Ziegenkäse, lackiert mit Thymianhonig zzgl. 4,-



HAUPTSACHEN

RINDERROULADE Butterspätzle / kräftiger Jus / Beilagensalat	21.5
PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“ mit Pommes und Beilagensalat Pilzrahmsauce zzgl. 2,-	19.5
„HEINRICHS“ CURRYWURST mit fruchtig scharfer Sauce / Paprika-Zwiebel-Relish / Pommes / Salatbeilage	13.5
SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM ROASTBEEF hausgemachte Remoulade / Salatbeilage / Bratkartoffeln	19.5
FLAMMKUCHEN Hollandaise / Spargel / Frühlingslauch / Schinken	14.9
STEINPILZRAVIOLI Salbeibutter / Parmesanbrocken	21.9

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL Pommes	12.5
2 NÜRNBERGER Püree	7.5



SPARGELZEIT

Mit Braunschweiger Spargel vom Eickenhof

SPARGELCREMESUPPE	6.5
SPARGELSALAT Gurke / Tomate / Basilikum / Brot	12.5
SPARGELRAGOUT Spargel / Fleischbällchen / Erbsen / Drillinge	18.5
1 PFUND BRAUNSCHWEIGER SPARGEL Zerlassene Butter oder Hollandaise / Drillinge	18.9
ZUSÄTZLICH ZUM SPARGEL	
paniertes Schweineschnitzel	9.0
Roh und gekochter Schinken	7.5
Lachsfilet	10.0
Rührei	5.5
Kartoffeln extra	4.5
Spargel (1 Pfund Rohgewicht) extra	12.5
Butter extra	3.5
Hollandaise extra	4.0

SPARGEL SATT

Ab 4 Personen mit Vorbestellung

Spargelcremesuppe vorweg

-

Braunschweiger Spargel vom Eickenhof
Zerlassene Butter und Hollandaise / Drillinge / 1 paniertes Schnitzel / Schinkenauswahl (80g)

39,90



DAS SÜßE DANACH

Genießen Sie unsere Desserts mit Heißgetränken von Heimbs.

APFELSTRUDEL 8.0
Vanillesauce / Zimtzucker / Vanilleeis

KAISERSCHMARRN 9.5
Apfelmus / Puderzucker

KAFFEE & TEE

KAFFEE Tasse 2.9
Mit feinsten Crema. Pott 4.2

ESPRESSO 2.4
Stark und schwarz.

DOPPELTER ESPRESSO 3.2
Doppelter Genuss.

ESPRESSO MACCHIATO 3.2
Espresso mit einem Schuss heißer Milch verlängert.

CAPPUCCINO 3.5
Der Klassiker, Espresso mit heißer Milch und Milchschaum.

MILCHKAFFEE 4.2
Kaffee mit viel heißer Milch aufgegossen.

LATTE MACCHIATO 4.2
Heiße Milch mit einem Schuss Espresso, gekrönt mit Milchschaum.

KÄNNCHEN TEE 4.9
Diverse Teesorten wie z.B. Grün / Schwarz / Früchte / Kräuter

WWW.HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE

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

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



UNSER KÄSEFONDUE

AB 4 PERSONEN (MAX 6 PRO TOPF)

MIT UNSERER HAUSMISCHUNG AUS
APPENZELER/TIROLER BERGKÄSE
(CA. 250G / PERSON)
WEIN UND KIRSCHWASSER ZUBEREITET,
DAZU REICHEN WIR BROT
(CA. 200G / PERSON)

25,-€ PRO PERSON

DAZU EMPFEHLEN WIR IN DER SCHALE:

CORNICHONS UND SILBERZWIEBELN	3.5
FRISCHE CHAMPIGNONS	4.0
OLIVEN UND PEPPERONI	4.0
KLEINE PELLKARTOFFELN	4.0
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF GEWÜRFELT (CA. 100G)	9.0
BIRNENWÜRFEL	3.0

Dazu unsere Weinempfehlung

Weingut Lucashof, Pfalz
Riesling, feinherb

Weingut Georg Julius, Rheinhessen
Grauburgunder, trocken
„Schillernde Diva“

Am Gaumen saftig mit leichter Restsüße.
feiner Schmelz, finessenreich mit
wunderbarem Trinkfluss und perfekter
Balance zwischen Süße und
erfrischender
Säure.

Unser beliebter „Hauswein“.
Zarte Rosétöne, Aromen von Weißem
Pfirsich und Birne, saftig-fruchtiger
Abgang.
Der perfekte Allrounder.

0,75 l | 25,90
0,2 l | 7,90

0,75 l | 24,90
0,2 l | 7,50