

*Vorweg*  
ODER EINFACH DAZU

|  |     |
|--|-----|
| <b>BIO-BROT VEGGIE</b><br>Oliven / Aioli         | 5.9 |
| <b>RINDERKRAFTBRÜHE</b><br>mit deftigen Beilagen | 5.5 |
| <b>SPARGELSUPPE/</b><br>Lachs/Pumpernickel       | 6.9 |

*Einfach mal so!*

|  |      |
|--|------|
| <b>ROSMARIN-FOCACCIA VEGGIE</b><br>Rucola / Avocado / Büffelmozzarella                               | 9.5  |
| <b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b><br>Rote Zwiebel / Radieschen   | 9.8  |
| <b>MATJES</b><br>mit Rote Beete / Apfel / Zwiebel  | 9.5  |
| <b>BURRATA VEGGIE</b><br>confierte Tomaten / Brot / Basilikum  | 10.5 |
| <b>SPARGELSALAT</b><br>Speck/Pumpernickel/rosa Pfeffer   | 12.5 |
| <b>FLAMMKUCHEN</b><br>Spargel / Schinken / Hollandaise   | 14.9 |
| <b>VEGETARISCHE MAULTASCHEN</b><br>Gemüse/Parmesan   | 14.9 |
| <b>HEINRICH-SALAT</b><br>Blattsalat / Wildkräuter / Tomate<br>Paprika / Radieschen /<br>Hausdressing | 9.8  |
| <b>DAZU WÄHLBAR:</b>   |      |
| <b>SCHEIBEN VOM RÄUCHERLACHS</b>   | 5.0  |
| <b>STREIFEN VOM MAISHUHN</b>   | 5.0  |
| <b>ZIEGENKÄSE</b>  | 4.5  |



**HEINRICH**  
DAS WIRTSHAUS

VEREHRTE GÄSTE,

DAS HEINRICHTEAM MÖCHTE SIE HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT WILLKOMMEN  
HEIßEN UND FREUT SICH SEHR ÜBER IHREN BESUCH.  
SAISONALE, REGIONALE, TAGESFRISCHE UND HOCHWERTIGE  
PRODUKTE SIND UNSER ANSPRUCH UND WERDEN VON UNS IMMER WIEDER IN UNSERE  
TAGESEMPFEHLUNGEN EINGEBUNDEN.

UNSERE SPEISEN, AUSGEWÄHLTE WEINE UND EINE VIELZAHL  
AN GETRÄNKEN BIETEN DIE BESTEN VORAUSSETZUNGEN FÜR EINEN ERHOLSAMEN UND  
ENTSPANNTEN AUFENTHALT BEI UNS. ALLE GERICHTE WERDEN 'À LA MINUTE'  
ZUBEREITET UND SOMIT KANN ES BEI RESERVIERUNGEN ÜBER 5 PERSONEN ZU  
LÄNGEREN WARTEZEITEN KOMMEN. GERNE KÖNNEN SIE IN VORBEREITUNG EINES  
BESUCHES BEI UNS IHR ESSEN VORAB BESPRECHEN.

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN FIRMENFEIERN, GEBURTSTAGEN,  
HOCHZEITEN, GRILLABENDEN ODER ANDEREN VERANSTALTUNGEN  
BEI UNS DURCHZUFÜHREN STEHEN IHNEN MEINE GASTGEBER  
GERNE ZUR VERFÜGUNG ODER SCHREIBEN SIE UNS EINE  
E-MAIL AN [INFO@HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE](mailto:INFO@HEINRICH-BRAUNSCHWEIG.DE).

ALLE WEINE KÖNNEN SIE AUCH GERNE FÜR ZUHAUSE ERWERBEN. SPRECHEN SIE UNS  
EINFACH AN

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

"Schillernde DIVA"

Grauburgunder-Rheinhessen-Georg Julius

0,75l 22.9

0,2 l 6.9

FÜR DEN LAUFENDEN METER  
HABEN WIR NATÜRLICH  
IMMER ETWAS

WEINKARTE



GETRÄNKEKARTE



*Regional Frisch Lecker!*

*Hauptspeisen*

|  |      |
|--|------|
| <b>KÄSESPÄTZLE VEGGIE</b><br>Schnittlauch / Röstzwiebel                          | 14.5 |
| <b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b><br>mit Kartoffel / Apfel / Zwiebel              | 19.0 |
| <b>KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH</b><br>mit Spitzkohl / Serviettenkloß                | 17.0 |
| <b>ROSA KALBSTAFELSPITZ</b><br>auf Bouillon-Gemüse / Kartoffel<br>Meerrettich    | 23.5 |
| <b>CURRYWURST VOM</b><br><b>APFELSCHWEIN</b><br>Paprika-Curry-Sauce / Süßfritten | 13.0 |

SPARGEL

|  |      |
|--|------|
| <b>BRAUNSCHWEIGER SPARGEL VOM</b><br><b>EICKENHOF - 1 Pfund (Rohgewicht)</b><br>Zerlassene Butter oder Hollandaise<br>/ Kartoffeln | 17.9 |
|--|------|

Beilagen zum Spargel:

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>Räucherschinken o.gekocht</b>     | 5.5  |
| <b>Lachsfilet</b>                    | 9.0  |
| <b>Kotelett vom Duroc</b>            | 12.0 |
| <b>Paniertes Schnitzel vom Duroc</b> | 9.0  |
| <b>Hollandaise extra</b>             | 3.5  |

*Darf's noch*  
*etwas Süßes sein?*

|  |     |
|--|-----|
| <b>MILCHREISSCHNITTE</b><br>mit Beerenragout               | 7.0 |
| <b>HIMBEER-SKYR-TARTÉ</b><br>an Frischkäsecreme / Himbeere | 8.0 |