

## Abendmenü

Meeresfrüchte mit Pimpinelle, Gurke  
und karamellisierter Fischcreme

\*

Goldbrassenfilet mit Blattspinat, Melanzanikaviar  
und knusprigem Buchweizen

\*

Perlhuhnbrust mit Kerbel und Karotte

\*

Sauerrahm-Eis, Topfenknödel und Joghurt mit Limette, Rohrzucker und  
Minze

---

4-Gang Menü € 53,-  
pro Person inklusive Gedeck

3-Gang Menü € 40,-  
(Vorspeise, Hauptspeise zur Wahl und Dessert)  
pro Person inklusive Gedeck

**Das Menü wird von 17.30 – 21.00 Uhr serviert.**

## **Salat**

Gebratene Garnelen mit Zupfsalat, Chili und Gurken	€ 14,50
Bunte Paradeiser mit Schafstopfen, Avocado, Ysop und Blattsalat	€ 9,50
Wulka Prosciutto mit Zupfsalat, Zuckermelone und Minze	€ 12,00

## **Vorspeise**

Tatar vom Rind (90 g) mit würzig, fruchtigen, grünen Bohnen	€ 15,00
Meeresfrüchte mit Pimpinelle, Gurke und karamellisierter Fischcreme	€ 16,50
*Vorspeise als „Apero“	€ 8,-

## **Suppen**

„Henrici Rindsuppe“ mit Rinderfiletstreifen, Gemüse und Mark-Crostini	€ 8,50
Kukuruzsuppe mit Eberraute	€ 4,50

## **für Zwischendurch**

Beef-Burger mit Salsa, Nachos, Jalapenos und Cheddar Cheese	€ 11,90
auf Wunsch mit Cole-Slaw Salat	+ € 2,50
auf Wunsch mit Süßkartoffelfrits, Chilidip und Thymian-Knoblauch-Mayonnaise	+ € 3,00
Zucchiniburger mit Raddichio und Ratatouillesalat	€ 10,50
auf Wunsch mit Süßkartoffelfrits, Chilidip und Thymian-Knoblauch-Mayonnaise	+ € 3,00

## Hauptspeisen

Perlhuhnbrust mit Kerbel und Karotte	€ 18,50
Goldbrassenfilet mit Blattspinat, Melanzanikaviar und knusprigem Buchweizen	€ 21,50
Kalbsnackensteak mit Tartiflette und lauwarmem Paprika-Kochsalat	€ 23,50
Rinderbraten „Esterházy Art“ in Gemüserahmsauce, Tarhonya	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel – Vogerlsalat	€ 18,50
Seewinkler Tagliolini mit Zucchini, Balsamico und Zwiebelcreme auf Wunsch mit ½ Dutzend Weinbergschnecken	€ 13,50 + € 7,00

## Dessert

Sauerrahm-Eis, Topfenknödel und Joghurt mit Limette, Rohrzucker und Minze	€ 6,90
„Henrici Schmarrn“ mit pfeffrigem Erdbeerragout	€ 5,80
Esterhazyschnitte oder Kardinalschnitte oder Sachertorte	€ 3,90
Brot/Butter	€ 1,50
Gedeck	€ 2,80

Gemäß der Allergeninformationsverordnung bitten wir Sie,  
bei Bedarf nach unserem Zusatzblatt zu fragen!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## Nachmittagskarte

Gebratene Garnelen mit Zupfsalat, Chili und Gurke	€ 14,50
Bunte Paradeiser mit Schafstopfen, Avocado, Ysop und Blattsalat	€ 9,50
Wulka Prosciutto mit Zupfsalat, Zuckermelone und Minze	€ 12,00
Beef-Burger mit Salsa, Nachos, Jalapenos und Cheddar Cheese	€ 11,90
auf Wunsch mit Cole Slaw Salat	+ € 2,50
auf Wunsch mit Süßkartoffelfrits, Chilidip und Thymian-Knoblauch-Mayonnaise	+ € 3,00
Zucchiniurger mit Raddichio und Ratatouillesalat	€ 10,50
auf Wunsch mit Süßkartoffelfrits, Chilidip und Thymian-Knoblauch-Mayonnaise	+ € 3,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel–Vogerlsalat	€ 18,50
Seewinkler Tagliolini mit Zucchini, Balsamico und Zwiebelcreme	€ 13,50
auf Wunsch mit ½ Dutzend Weinbergschnecken	+ € 7,00
„Henrici Schmarrn“ mit Rhababer-Kompott	€ 5,80

Nachmittagskarte täglich von 14:30 bis 18:00 Uhr

## EIS vom Eis-Greissler – aus Muuh wird WOW

### Die Marille

Marilleneis | **veganes Mandeleis** | Erdbeere | Mascarpone € 5,90

### Die Amarena

Graumohnais | **Joghurteis** | Kirsche | Basilikum € 5,90

### Die Melone

**Ziegenkäseis** | **Pistazieneis** | 3erlei Melone |  
griechisches Joghurt | Salzpistazie € 5,90

### Die Banane

**Alpenkaramelleis** | **Butterkekseis** | Banane | Creme de Bresse € 5,90

### Eiskaffee

**Vanilleeis** | kalter Kaffee | Schlagobers € 5,90

### Eiscreme - Soda

**Zitronensorbet** | Soda | Johannisbeere | Limette € 5,90

### Eisorten pro Kugel

Vanille  
Schokolade  
Erdbeere  
Joghurt  
Alpenkaramell  
Zitronensorbet € 1,50

Pistazie  
Ziegenkäse  
Graumohn  
Mandel (vegan)  
Butterkeks  
Marille

### Eismanufaktur Eis Greissler

Die Zutaten für das Eis werden sorgfältig ausgewählt, damit jede Sorte auch hält, was sie verspricht. Es wird ausschließlich Bio-Milch von den eigenen Kühen verwendet. Echte Nüsse, erntefrische Kräuter und hochwertige Gewürze sorgen für intensive Geschmackserlebnisse. Der natürliche Geschmack in kühler Form.

## Frühstückskarte

### Frühstück „Stallbursch“ / € 8,80

Ein weichgekochtes Ei

Portion Beinschinken

Ein Waldstaudenroggenbrot mit Schnittlauch (Mo – Fr mit Bio Pannonier)

Portion Hautzinger Schafskäse

Portion Marmelade oder Honig nach Wunsch, Bauernbutter

1 Stück Gebäck nach Wahl oder geschnittenes Hausbrot

Kaffee (Espresso, Verlängerter, Melange, Cappuccino, Café Latte)  
oder Sonnentor Tee nach Wahl

### Frühstück\* „Rittmeister“ / € 16,90

Burgenländischer Wulka Lardo (Hans Bauer) & Eggs (2 Eier)

Portion Wildschweinschinken von Esterházy

Portion Ungarische Paprikasalami

Portion Hautzinger Schafskäse mit „Paradeiser-Nuss & Merlot Aufstrich von Esterházy  
Wein“

Porridge mit Zimt

Portion Marmelade oder Honig nach Wunsch, Bauernbutter

Brotkorb mit handgemachtem Salzstangerl, handgemachter Semmel, Mürbteigkipferl  
und eine Schnitte vom Bio Pannonier und Hausbrot

1 Glas naturtrüber Apfelsaft vom Leeb, St. Andrä

Kaffee (Espresso, Verlängerter, Melange, Cappuccino, Café Latte)  
oder Sonnentor Tee nach Wahl

### Frühstück\* „Fürst“ / € 19,50

Ei im Glas mit Trüffelobers

Portion Wulka Prosciutto von Hans Bauer

Ein Waldstaudenroggenbrot mit Schnittlauch

Marinierte Lachsforelle mit Avocado Frühlingszwiebelcreme und Ingwer

Portion Spinatschafskäseaufstrich mit Pinienkernen

Portion Bio Natur Joghurt

Portion Marmelade oder Honig nach Wunsch, Bauernbutter

Brotkorb mit handgemachtem Salzstangerl, handgemachter Semmel,  
Mürbteigkipferl und eine Schnitte vom Bio Pannonier und Hausbrot

Ein Glas Marillennektar aus Kittsee

Kaffee (Espresso, Verlängerter, Melange, Cappuccino, Café Latte)  
oder Sonnentor Tee nach Wahl

## Frühstück a la carte

Brotkorb mit handgemachtem Salzstangerl, handgemachter Semmel, Mürbteigkipferl und eine Schnitte vom Bio Pannonier und Hausbrot	€ 3,80*
Brotkorb mit Hausbrot und Bio Pannonier	€ 2,00
Das Pancake. Süße Kreation á la Henrici	€ 6,50*
Frisches Obst (3 Sorten)	€ 1,50
Rohkost - Gemüserolle	€ 0,70
Eierspeise mit 3 Eiern... ...auf Wunsch mit hausgemachten Grammeln	€ 4,00 +€ 1,50
Burgenländischer Wulka Lardo (Hans Bauer) & Eggs (3 Eier)	€ 5,50
Zwei Eier im Glas mit Trüffelobers	€ 5,20*
Portion Wulka Proscuitto, Beinschinken und Ungarische Paprikasalami	€ 4,50
Portion Hautzinger Schafskäse mit „Paradeiser-Nuss & Merlot Aufstrich von Esterházy Wein“	€ 3,00
Ein Waldstaudenroggenbrot mit Schnittlauch (von Montag – Freitag mit Bio Pannonier)	€ 2,00
Marinierte Lachsforelle mit Avocado Frühlingzwiebelcreme und Ingwer	€ 4,00*
Portion Bio Natur Joghurt 125 gr.	€ 2,00*

Portion Spinatschafskäseaufstrich mit Pinienkernen	€ 2,50*
Portion „Marillen-Chili Lekvár von Esterházy Wein“	€ 2,50
Portion „Paradeiser-Nuss & Merlot Aufstrich von Esterházy Wein“	€ 2,50
Portion Marmelade oder Honig nach Wunsch, Bauernbutter	€ 1,90
Marillennektar 1/4 Liter aus Kittsee	€ 3,20
Naturrüber Apfelsaft 1/4 Liter vom Leeb, St. Andrä	€ 3,20

**Kaffee- und Teeauswahl finden Sie in der Getränkekarte**

Damit wir Ihnen die Frische garantieren können, haben wir unter der Woche eine verkleinerte feine Frühstückskarte. Der Brotkorb kann variieren, je nach Angebot und Verfügbarkeit.

Mit \* gekennzeichneten Frühstücksköstlichkeiten können Sie **zusätzlich am Samstag und Sonntag** genießen. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch und überraschen Sie Ihre(n) Liebste(n).

**Frühstückszeiten im Henrici**

Montag bis Freitag	10.00 – 11.30 Uhr
Samstag und Sonntag	9.00 – 16.00 Uhr

**Montag – Freitag**

Küche von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

**Samstag**

Küche von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

**Sonntag**

Küche von 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr