Willkommen im Hennefer Wirtshaus!

Liebe Gäste,

schön, dass ihr bei uns seid! Hier im Hennefer Wirtshaus verbinden wir **rheinische Gemütlichkeit mit traditioneller Wirtshauskultur** – bodenständig, herzlich und immer mit einer großen Portion Leidenschaft für gutes Essen. Unsere Winterkarte lädt euch ein, die besten saisonalen Spezialitäten zu genießen: frische Zutaten, handwerklich zubereitet und mit viel Liebe serviert.

Doch unser Wirtshaus ist nicht nur ein Ort für gutes Essen – es ist Teil einer echten **Wirtshaus-Familie**. Neben dem Hennefer Wirtshaus gehören auch das **Wirtshaus am Bock in Bergisch Gladbach** und der **Kaiserbahnhof Brühl** zu unserer Familie. Jedes Haus hat seinen eigenen Charme, aber alle verbindet ein gemeinsames Ziel: Euch mit **ehrlicher, regionaler Küche** und einer Atmosphäre zum Wohlfühlen zu begeistern.

Ob hier in Hennef, im historischen Ambiente des Kaiserbahnhofs oder im traditionsreichen Wirtshaus am Bock – wir freuen uns, euch immer wieder als Gäste begrüßen zu dürfen!

Euer Team vom Hennefer Wirtshaus

UNSERE WIRTSHÄUSER

Wirtshaus am Bock

Konrad-Adenauer-Platz 2
51465 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 940980
info@wirtshausambock.de
www.wirtshausambock.de

Hennefer Wirtshaus

Bahnhofstr. 19
53773 Hennef
Tel. 02242 8730307
info@henneferwirtshaus.de
www.henneferwirtshaus.de

Kaiserbahnhof Brühl

Kierberger Straße 158
50321 Brühl
Tel. 02232 25581
info@kaiserbahnhofbruehl.de
www.kaiserbahnhofbruehl.de

Öffnungszeiten Täglich ab 12:00 Uhr | Warme Küche von 12:00 bis 22:00 Uhr

SUPPEN

Vegane Kürbissuppe 7,5
Fruchtige Kürbissuppe, sanft gewürzt mit Ras el-Hanout und gerösteter Kürbisspalte

PERFEKT FÜR KALTE TAGE

Kappes-Eintopf 13,5 2 3 4
Kräftiger Weißkohleintopf mit Mettwurst, Räucherspeck und Kartoffeln, dazu Bauernbrot

KLEINIGKEITEN ZUM GAFFEL KÖLSCH

Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli 5
Knuspriges Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli

Zwei Happen Mett mit roten Zwiebeln 5,9 2 3 4
Frisches Zwiebel-Mett auf Röggelchen, garniert mit fein geschnittenen roten Zwiebeln

Halver Hahn 8,9 1
Mittelalter Gouda auf einem knusprigen Röggelchen mit roten Zwiebeln

Rheinischer Zwiebel-Senf-Dip 6,5
Zwiebel-Senf-Dip mit ofenfrischer Brezel

AUS UNSERER WINTERKÜCHE

Döppekoche 11,5 2 3 4 10
Kartoffelkuchen mit Mettwurst, in der Cocotte serviert, verfeinert mit Apfelkompott und Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing, dazu Speck-Crumble

SALATE

Frischer Beilagensalat 5,9
Bunter, kleiner Salatteller mit Joghurt-Dressing

Salatteller mit Speck-Bratkartoffeln 19,5 2 3 4
Großer Salatteller mit knusprig gebratenen Speck-Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern

Salatteller mit Hähnchenbruststreifen 21,5
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons

Feldsalat mit gratinierter Süßkartoffel 20,5
Feldsalat mit Brie gratinierter Süßkartoffel und Preiselbeer-Kräuterschmand

Bunte Beete-Bowl mit karamellisiertem Ziegenkäse 20,5
Marinierte rote und gelbe Beete mit Wildkräutern, karamellisiertem Ziegenkäse und knackigen Nüssen

Wähle dein Dressing: Joghurt-Dressing, Brombeer-Dressing oder Kartoffel-Speck-Dressing 2 3 4

vegetarisch / vegan · Hochzahlen: Inhaltsstoffe, Legende auf Seite 6

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art 20,5
Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und einem kleinen Salat

Schnitzel mit Rahmchampignons 21,5 2 3 4
Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce, dazu Speck-Bratkartoffeln

Hüttenschnitzel 24,5 2 3 4
Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit Schmand, Iberico-Bratschinken, Zwiebeln und Bergkäse gratiniert, dazu Dunkelbiersauce und Butterspätzle

Konfierte Entenkeule 25,5
Saftige Entenkeule mit Apfelrotkohl, Orangenjus und Kartoffelklößen

Himmel un Ääd 17,5 2 3 4
Flönz von der Metzgerei Kraus, serviert mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Apfelkompott

UNSERE WINTEREMPFEHLUNG

Geschmorte Ochsenbacke 23,5
Zart geschmorte Ochsenbacke mit Wildem Brokkoli, gerösteten Zwiebeln und kräftiger Schmorsauce, dazu Kartoffel-Selleriestampf

Rheinischer Sauerbraten 25,5
Saftiger Sauerbraten mit glaciertem Apfelrotkohl, Rosinensauce und gerösteten Mandeln, dazu Kartoffelklöße

Rote-Beete-Risotto 19,5
Rote-Beete-Risotto mit Wildem Brokkoli, gratiniertem Ziegenkäse und Honig

Kürbis-Ravioli 21,5
Kürbis-Ravioli mit Kürbiswürfeln, Cranberrys, Ricotta-Sauce und gerösteter Kürbisspalte

Vegane Quinoa-Pfanne 19,5
Quinoa-Gemüse-Pfanne mit Kürbiswürfeln, Fenchel, Wildem Brokkoli, Granatapfelkernen und Kürbis-Kokos-Sauce

FISCH

Gebratenes Lachssteak 25,5
Saftig gebratenes Lachssteak mit Fenchelrisotto und Granatapfelkernen

vegetarisch / vegan · Hochzahlen: Inhaltsstoffe, Legende auf Seite 6

FLAMMKUCHEN

Speck 14,9 1 2 3 4
mit milden Zwiebeln, Käse und Rahm

Brie 14,9
mit Birne, Preiselbeeren, Walnüssen und Rosmarinrahm

Räucherlachs 15,5
mit Blattspinat

CURRYWURST, BURGER & CO.

Currywurst mit hausgemachter Currysauce 12 2 4 5 10
Dazu Pommes frites und Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf

Vegane Currywurst mit hausgemachter Currysauce 12 2 4 5 10
Dazu Pommes frites und vegane Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf

Wirtshaus-Spieß 25,5 2 3 4
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce und Speck-Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller

Wirtshaus-Burger 19,5 2 3 4
220 g Rindfleisch-Patty mit knusprigem Speck, Cheddar, Krautsalat, Tomatenscheibe und rauchiger BBQ-Mayo im Burger-Bun, dazu Pommes frites

Crispy Chicken Burger 20,5
Kross panierte Hähnchenbrust mit Senf-Mayo, Wildkräutern, Tomatenscheibe, Bergkäse und gerösteten Zwiebeln im Burger-Bun, dazu knusprige Kartoffelspiralen

Veganes Pulled Sandwich 19,5
Barbecue-Veggie-Pulled mit Wildkräutern, mariniertem Rotkohl und Hellmann's veganer Mayo im Sandwich-Bun, dazu knusprige Kartoffelspiralen

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

– bis 12 Jahre

Kinder-Spätzle 8,5
Spätzle in Rahmsauce

Kinder-Schnitzel 10,5
Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel mit Spiral-Pommes, alternativ als vegetarische No-Chicken-Variante

DESSERTS

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) 9
Fluffiger Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, gerösteten Mandeln und Früchten

WINTERLIEBLING

Spekulatius-Mousse 7,5
Cremige Spekulatius-Mousse mit Brombeerkompott und Mandel-Crumble

WINTERSPECIALS

Erhältlich freitags und samstags ab 18 Uhr

Ofenfrische Schweinshaxe 1.200 g 24 2 3 4
mit Speck-Bratkartoffeln und Krautsalat

vegetarisch / vegan · Hochzahlen: Inhaltsstoffe, Legende auf Seite 6

Hennefer Wirtshaus

GENUSS UND TRADITION IM ALTEN BAHNHOF

Winterkarte 2026/27

HENNEF

KÖLSCH · WEIZEN · HELL · PILS

FASSBIER

Gaffel Kölsch *frisch gezapft*
0,2 l · 2,3 0,3 l · 3,4

Erdinger Stiftungsbräu – Brauhaus Hell
frisch gezapft
0,3 l · 4 0,5 l · 6

FLASCHENBIER

Bitburger Pils
0,33 l · 3,9

Erdinger Weißbier *naturtrüb*
0,5 l · 6

Bitburger Pils Alkoholfrei
0,33 l · 3,9

Erdinger Weißbier Alkoholfrei *naturtrüb*
0,5 l · 6

Erdinger Alkoholfrei *Zitrone oder Grapefruit*
0,33 l · 3,9

Gaffel Kölsch Alkoholfrei
0,33 l · 3,9

Erdinger Stiftungsbräu – Brauhaus Hell Alkoholfrei
0,5 l · 6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola · Coca Cola Zero · Mezzo Mix · Fanta · Sprite 1 2 9
0,33 l · 3,9

Gaffels Fassbrause 1 2 9
Zitrone, Grapefruit oder Orange
0,33 l · 3,9

Almdudler · Almdudler Zero 1 2 9
0,35 l · 4

Tönissteiner Mineralwasser *medium oder still*
0,25 l · 3 0,75 l · 8

Winterlicher Eistee *Granatapfel-Ingwer*
0,5 l · 6

SAFTSCHORLEN · VAN NAHMEN

0,3 l · 4

Fruchtige Direktsäfte vom Familienbetrieb – spritzig und natürlich:

Apfel (100% Direktsaft) – naturtrüb & erfrischend.

Rhabarber (70% Direktsaft) – angenehm säuerlich.

Johannisbeere (70% Direktsaft) – intensiv fruchtig.

Maracuja (70% Direktsaft) – exotisch-fruchtig.

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 3,3
Mocambo Suprema

Cappuccino 3,8

Heiße Schokolade 4

Espresso 3,3
Mocambo Suprema

Latte Macchiato · Milchkaffee 4

Tee Gschwendner 3
Pfefferminze – Kamille – Darjeeling – Japan Sencha – Ingwer – Heiss & Innig

HOCHPROZENTIGES

SPIRITUOSEN AUS DER REGION — 2 cl

Quadenhofers Alter Korn 4
Quadenhofers Himmel un Ääd 4,5
Quadenhofers Siegwasser 4,5
Quadenhofers Doppel Wacholder 4,5

SPIRITUOSEN — 2 cl

Linie / Malteser-Aquavit 3,5
Ouzo 3
Smirnoff Red 3,5
Tequila · silber · gold 3,5
Jack Daniel's Whiskey 4

GAFFEL SPIRITS — 2 cl

Mamma Nero 3
Schwester Herz 3
Plüsch Prumm 3
Kebekuss 3
Mexikölner 3

DIGESTIF & LIKÖRE — 2 cl

Jägermeister 3 [1 2 9]
Ramazzotti 3 [1 2 9]
Fernet Branca 3 [1 2 9]
Baileys Irish Creme 3,5 [1 2 9 10]
Molinari Sambuca 3,5 [1 2]

FLIMM — 2 cl

Waldmeister 3 [1 2 5]
Bärbelchen 3
Glitter Pitter 3

FREIHOF · ÖSTERREICH — 2 cl

„Willy“ Williams Birne 4
„Marry“ Marille 4
Haselnussschnaps 3,5

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks werden mit 4 cl Spirituosen gemixt 7,5
Der Preis kann je nach Spirituose variieren.

INHALTSSTOFFE

0 koffeinhaltig
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Nitritpökelsalz oder Nitrat
4 mit Antioxidationsmitteln
5 mit Geschmacksverstärkern
6 geschwefelt
7 geschwärzt
8 gewachst
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 mit Phosphat
11 chininhaltig

Unsere Allergen-Speisenkarte erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

WEIN · SEKT & APERITIF

Aperitif

Die Wirtshäuser Sekt — Flasche 0,75 l · 24 — Glas 0,1 l · 4
Sekt extra trocken – Eigenausstattung – *Spritzig, feinperlig, frisch*

Cuvée Zero – Alkoholfreier Secco — Flasche 0,75 l · 24 — Glas 0,1 l · 4
Weingut Ohlig – *Fruchtig, elegant, alkoholfrei, lebendig*

Aperol Spritz · Sarti Spritz — Glas 0,2 l · 7,5

Lillet Wild Berry — Glas 0,2 l · 7,5

Gin Tonic — Glas 0,2 l · 8,5
Siegfried Rheinland Dry Gin

Gin Tonic Alkoholfrei — Glas 0,2 l · 7,5
Siegfried Rheinland Dry Gin

Weissweine

Weissburgunder Muschelkalk — Flasche 0,75 l · 24,9 — Glas 0,2 l · 6,9
Weingut Kleinmann (Pfalz) – *Frisch, mineralisch, zitrusfein, elegant*

Grauburgunder Mosaik — Flasche 0,75 l · 23,5 — Glas 0,2 l · 6,5
Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – *Saftig, rund, gelbe Früchte, mild*

Sauvignon Blanc — Flasche 0,75 l · 23,5 — Glas 0,2 l · 6,5
Blanc Pays D´Oc – Domaine Guilhem (Frankreich) – *Stachelbeere, grasig*

Grüner Veltliner — Flasche 0,75 l · 27,5
Weingut Bründlmayer (Kamptal – Österreich) – *Würzig, pfeffrig, zitrisch*

Riesling Gutswein VDP — Flasche 0,75 l · 31,5
Weingut Dönnhoff (Nahe) – *Klar, frisch, Pfirsich, mineralisch*

Lugana Limne — Flasche 0,75 l · 29,5 — Glas 0,2 l · 7,9
Tenuta Roveglia (Veneto – Italien) – *Cremig, florale Noten, Zitrus, sanft*

Chardonnay & Weissburgunder VDP — Flasche 0,75 l · 28,5
Weingut Rings (Pfalz) – *Feinfruchtig, ausgewogen, Melone, nussig*

Roséweine

Rosé Mosaik — Flasche 0,75 l · 23,5 — Glas 0,2 l · 6,5
Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – *Beerenfrucht, trocken, sommerlich*

Rotweine

Primitivo ‚Masseria Caladio' — Flasche 0,75 l · 23,5 — Glas 0,2 l · 6,5
Terre Nel Mezzo (Italien) – *Wärmend, weich, dunkle Früchte, würzig*

Cabernet Sauvignon Merlot – Mosaik — Flasche 0,75 l · 25,5
Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – *Harmonisch, samtig, Kirsche, dezent*

Veranstaltungen im Hennefer Wirtshaus

Der perfekte Rahmen für Ihr Event

Ob Hochzeit, Geburtstag, Weihnachtsfeier oder Firmenveranstaltung – das Hennefer Wirtshaus bietet Ihnen den idealen Ort für unvergessliche Feiern.

Unser Eventbereich verbindet **traditionelles Wirtshausflair mit einer modernen Ausstattung und individueller Betreuung**, sodass Ihre Veranstaltung genau nach Ihren Wünschen gestaltet wird.

Unsere Veranstaltungsräume

- Stilvoller Eventraum für bis zu **80 Personen** mit gemütlicher Atmosphäre
- **Flexible Raumgestaltung**, angepasst an Ihre Veranstaltung
- **Separater Bereich** oder mitten im Wirtshausgeschehen
- **Professionelle Ausstattung** inklusive Moderationstechnik für Tagungen und Firmenevents

Kulinarische Vielfalt nach Ihren Wünschen

- **Individuell abgestimmte Menüs und Buffets** von traditionell bis modern
- **Hausgemachte Spezialitäten** mit frischen, regionalen Zutaten
- **Vegetarische, vegane und allergikerfreundliche Optionen verfügbar**
- **Hochwertige Weinauswahl** sowie ein vielfältiges Getränkeangebot

Persönlicher Service & Planung

- **Individuelle Beratung** und professionelle Betreuung von der Planung bis zur Umsetzung
- **Möglichkeit zur exklusiven Nutzung des Eventraums**
- **Freundliches und erfahrenes Serviceteam** für eine perfekte Betreuung

Ihr unvergessliches Event beginnt hier

Egal ob private Feier, geschäftliches Meeting oder festlicher Empfang – wir sorgen dafür, dass Ihr Event genauso wird, wie Sie es sich vorstellen.

Kontaktieren Sie uns für eine **individuelle Beratung** und sichern Sie sich Ihren **Wunschtermin**.

Hennefer Wirtshaus
Bahnhofstr. 19, 53773 Hennef

Telefon **02242 8730307**
E-Mail **info@henneferwirtshaus.de**
Web **www.henneferwirtshaus.de/Veranstaltungen**

Werde Teil unserer Wirtshaus-Familie!

Wir sind immer auf der Suche nach motivierten Menschen, die unsere Begeisterung für Gastronomie teilen. Ob in der Küche, im Service oder an der Bar – bei uns erwartet dich ein **tolles Team, faire Bedingungen und ein Arbeitsplatz mit Charakter.**

Das bieten wir dir:

- ✔ Eine sichere und faire Bezahlung
- ✔ Flexible Arbeitszeiten in einem motivierten Team
- ✔ Abwechslungsreiche Aufgaben und ein modernes Arbeitsumfeld
- ✔ Weiterentwicklungsmöglichkeiten in einem wachsenden Unternehmen

Jetzt bewerben!

Schick uns eine E-Mail oder sprich uns direkt an!

E-Mail **job@henneferwirtshaus.de**
Mehr Infos
www.henneferwirtshaus.de

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Lob, Kritik oder Anregungen? Wir freuen uns über Ihr Feedback! Lassen Sie uns wissen, wie Ihr Besuch war:

Google-Bewertung

Ihre Meinung zählt!
Scannen Sie den QR-Code und bewerten Sie uns

Google.com/henneferwirtshaus

Instagram

Folgen Sie uns auf Instagram!
Exklusive Einblicke, Aktionen und spannende Stories

instagram.com/hennefer_wirtshaus

Facebook

Werden Sie Teil unserer Facebook-Community!
Alle Neuigkeiten, Events und Bilder direkt in Ihrem Feed

facebook.com/HenneferWirtshaus

Direkter Kontakt

E-Mail **info@henneferwirtshaus.de**
Telefon **02242 8730307**
Web **www.henneferwirtshaus.de**