



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 Röttgelchen, garniert mit fein geschnittenen roten Zwiebeln

Halver Hahn 8,9 ¹

Mittelalter Gouda auf einem knusprigen Röttgelchen mit roten Zwiebeln

Rheinischer Zwiebel-Senf-Dip 7

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

Loaded Trüffel-Fries 14,5

Knusprige Kartoffelspiralen mit Trüffelmayo, Gran Moravino (ital. Hartkäse) und Frühlingszwiebeln

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

Feldsalatteller mit Geflügelleber 21,5

Knackiger Feldsalat mit saftiger Geflügelleber, marinierten Apfelwürfeln und Granatapfelkernen

alternativ Hähnchenbruststreifen 3

Salatteller mit gratinierter Süßkartoffel 20,9

Großer Salatteller mit gebackener, 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}



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

Kalbsravioli 23,5

Mit Kalbfleisch gefüllte Ravioli mit Wurzelgemüse, gerösteten Zwiebeln und kräftiger Dunkelbiersauce

Rote-Beete-Risotto ² 19,5

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

Kürbis-Ravioli ² 21,5

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

Vegane Quinoa-Pfanne ² 21,5

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

² 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

Iberico-Bratschinken 15,5 ^{2 3 4}

mit roten Zwiebeln, Wildem Brokkoli und Rahm

CURRYWURST, BURGER & STEAKS

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



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

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 3,3

Mocambo Suprema

Cappuccino 3,8

Heiße Schokolade 4

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.

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

GAFFEL SPIRITS

2 cl

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

FLIMM

2 cl

- Waldmeister 3 1 2 5
- Bärbelchen 3
- Glitter Pitter 3

SPIRITUOSEN

2 cl

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

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

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

Sekt extra trocken – Eigenausstattung – Spritzig, feinperlig, frisch

Flasche 0,75 l · 24 Glas 0,1 l · 4

Cuvée Zero – Alkoholfreier Secco

Weingut Ohlig – Fruchtig, elegant, alkoholfrei, lebendig

Flasche 0,75 l · 24 Glas 0,1 l · 4

Aperol Spritz · Sarti Spritz

Glas 0,2 l · 7,5

Lillet Wild Berry

Glas 0,2 l · 7,5

Gin Tonic

Siegfried Rheinland Dry Gin

Glas 0,2 l · 8,5

Gin Tonic Alkoholfrei

Siegfried Rheinland Dry Gin

Glas 0,2 l · 7,5

Weissweine

Weissburgunder Muschelkalk

Weingut Kleinmann (Pfalz) – Frisch, mineralisch, zitrusfein, elegant

Flasche 0,75 l · 24,9 Glas 0,2 l · 6,9

Grauburgunder Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – Saftig, rund, gelbe Früchte, mild

Flasche 0,75 l · 23,5 Glas 0,2 l · 6,5

Sauvignon Blanc

Blanc Pays D'Oc – Domaine Guilhem (Frankreich) – Stachelbeere, grasig

Flasche 0,75 l · 23,5 Glas 0,2 l · 6,5

Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer (Kamptal – Österreich) – Würzig, pfeffrig, zitrisch

Flasche 0,75 l · 27,5

Riesling Gutswein VDP

Weingut Dönnhoff (Nahe) – Klar, frisch, Pfirsich, mineralisch

Flasche 0,75 l · 31,5

Lugana Limne

Tenuta Roveglia (Veneto – Italien) – Cremig, florale Noten, Zitrus, sanft

Flasche 0,75 l · 29,5 Glas 0,2 l · 7,9

Chardonnay & Weissburgunder VDP

Weingut Rings (Pfalz) – Feinfruchtig, ausgewogen, Melone, nussig

Flasche 0,75 l · 28,5

Roséweine

Rosé Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – Beerenfrucht, trocken, sommerlich

Flasche 0,75 l · 23,5 Glas 0,2 l · 6,5

Rotweine

Primitivo ‚Masseria Caladio‘

Terre Nel Mezzo (Italien) – Wärmend, weich, dunkle Früchte, würzig

Flasche 0,75 l · 23,5 Glas 0,2 l · 6,5

Cabernet Sauvignon Merlot – Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) – Harmonisch, samtig, Kirsche, dezent

Flasche 0,75 l · 25,5



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