

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 Sommerkarte 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

☎ 02202 940980

✉ info@wirtshausambock.de

🌐 www.wirtshausambock.de

Hennefer Wirtshaus

Bahnhofstr. 19
53773 Hennef

☎ 02242 8730307

✉ info@henneferwirtshaus.de

🌐 www.henneferwirtshaus.de

Kaiserbahnhof Brühl

Kierberger Straße 158
50321 Brühl

☎ 02232 25581

✉ info@kaiserbahnhofbruehl.de

🌐 www.kaiserbahnhofbruehl.de



🕒 **Öffnungszeiten:**

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

SUPPEN

Tomatensuppe – 7,50 €

Fruchtige Tomatensuppe, sanft gewürzt mit Basilikum-Öl und Kräuter-Croûtons

Kölsche Kraft-Bowl – 13,50 €

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzscheiben, Nudeln und Sommergemüse, dazu Solei und Frühlingslauch. Auf Wunsch mit Chili-Öl

KLEINIGKEITEN ZUM GAFFEL KÖLSCH

Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli – 5,00 €

Knuspriges Steinofen-Baguette mit Kräuter-Aioli

Zwei Happen Mett mit roten Zwiebeln – 5,90 €

Frisches Zwiebel-Mett auf Röggelchen, garniert mit fein geschnittenen roten Zwiebeln ^{2 3 4}

Halver Hahn – 8,90 €

Mittelalter Gouda auf einem knusprigen Röggelchen mit roten Zwiebeln ¹

Strammer Hennefer – 15,90 €

Deftiges Bier-Krustenbrot belegt mit Zwiebelmett und zwei Spiegeleiern, dazu ein kleiner Salat ^{2 3 4}

Bratwurst-Töpfchen – 9,50 €

Grobe Bratwurststücke in der Cocotte serviert, verfeinert mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Kräutern, dazu Röggelchen und würziger Senf ^{2 3 4 10}

Loaded Trüffel-Fries – 14,50 €

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

SALATE

Frischer Beilagensalat – 5,90 €

Bunter, kleiner Salatteller mit Joghurt-Dressing

Salatteller mit Speck-Bratkartoffeln – 19,50 €

Großer Salatteller mit knusprig gebratenen Speck-Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{2 3 4}

Caesar-Salat – 16,50 €

Knackiger Romanasalat mit gerösteten Croutons und Kirschtomaten, serviert mit Caesar-Dressing und Gran Moravono (ital. Hartkäse) **zusätzlich** Hähnchenbruststreifen – 5,50 €

Salatteller mit Grillgemüse und Ofenkartoffel – 19,90 €

Großer Salatteller mit lauwarmem Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Limetten-Kräuterschmand

Bunte Beete-Bowl mit karamellisiertem Ziegenkäse – 20,50 €

Marinierte rote und gelbe Beete, dazu Wildkräuter, glasierter Ziegenkäse und knackige Nüsse

Schnitzel-Bowl – 21,50 €

Knusprige Schnitzelstreifen mit Tomate, Mozzarella-Bällchen und Wildkräutern, verfeinert mit Röstzwiebel-Kräuter-Crunch

Wähle dein Dressing: Joghurt-Dressing, Himbeer-Dressing oder Orangen-Vinaigrette

FLAMMKUCHEN

Speck mit milden Zwiebeln, Käse und Rahm – 14,90 € ^{1 2 3 4}

Ziegenkäse mit Spinat, Thymianhonig, Kirschtomaten und Kräuterrahm – 14,90 € 

Grüner Spargel mit Feta, schwarzen Oliven und Zitronenrahm – 14,90 € 

Gambas mit Rucola, Kirschtomaten und Rahm – 15,90 €

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art – 19,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und einem kleinen Salat

Schnitzel mit Rahmchampignons – 20,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Pilzrahmsauce, dazu Bratkartoffeln ^{2 3 4}

Hennefer Krüstchen – 25,50 €

Kalbschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei, dazu rheinischer Kartoffel-Gurken-Salat

Cordon Bleu – 23,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit herzhaftem Wacholder-Schinken und Gouda, serviert mit Kartoffel-Endivienstampf ^{2 3 4 10}

Himmel un Ääd – 17,50 €

Flönz von der Metzgerei Kraus, serviert mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelkompott ^{2 3 4}

Kölsche Tapas – 17,90 €

Gouda, Flönz, Zwiebelmett und Pfefferbeißer, dazu Bier-Krustenbrot, Röggelchen und Butter

Tipp: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen! ^{1 2 3 4 10}

Tafelspitz – 23,50 €

Zart gegarter Tafelspitz, serviert mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und Sahne-Meerrettich

Holzfüllersteak (350 g) – 23,50 €

Gegrilltes Nackensteak, serviert mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Krautsalat

Hähnchenbrust Rut-Wiess – 22,50 €

Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella gratiniert, dazu Zitronenpasta

Rote-Bete-Gnocchi – 19,50 € 

Rote-Bete-Gnocchi mit Blattspinat, serviert in Limettensauce und Gran Moravino (ital. Hartkäse)

Ziegenkäse-Ravioli – 21,50 € 

Ziegenkäse-Ravioli mit grünem Spargel, geschmolzenen Kirschtomaten und Walnüssen

FISCH

Lachssteak – 22,90 €

Saftig gebratenes Lachssteak, serviert mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Limetten-Kräuterschmand

Gambas Pfanne – 23,50 €

Gambas mit Sommergemüse in aromatischer Tomaten-Zitronen-Sugo, dazu Drillinge.
Auf Wunsch mit Chili-Öl

CURRYWURST, BURGER & STEAKS

Currywurst mit hausgemachter Currysauce – 12,00 €

Dazu Pommes frites und Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf ^{2 4 5 10}

Vegane Currywurst mit hausgemachter Currysauce – 12,00 € 

Dazu Pommes frites und vegane Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf ^{2 4 5 10}

Wirtshaus-Spieß – 24,50 €

Schweinefilet im Speckmantel mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und kleiner Salatteller ^{2 3 4}

Wirtshaus-Burger – 19,50 €

220 g Rindfleisch-Patty mit knusprigem Speck, Cheddar, Krautsalat und rauchiger BBQ-Mayo, dazu Pommes frites ^{2 3 4}

Ziegenkäse-Burger – 20,50 €

220 g Rindfleisch-Patty mit Ziegenkäse, Limettenmayonnaise und Wildkräutern, dazu knusprige Kartoffelspiralen

No Chicken-Burger – 19,50 € 

Veganes Schnitzel mit Romanasalat, Tomatensalsa und Kräutermayonnaise im Rosmarin-Bun, dazu knusprige Kartoffelspiralen

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – bis 12 Jahre

Bandnudeln mit Tomatensauce – 8,50 € 

Bandnudeln in Tomatensauce mit milden Kräutern

Kinder-Schnitzel – 10,50 €

Schnitzel, knusprig paniert, serviert mit Kartoffelstampf und Blattspinat / auch vegan erhältlich 

DESSERTS

Wirtshaus-Becher – 7,50 € 

Himbeer-Sorbet, Joghurt-Erdbeereis und Cassis-Sorbet mit Waldbeeren und Fruchtsauce ¹

Limoncello Tiramisu – 8,50 € 

Cremiges Tiramisu mit Limoncello, serviert mit frischen Früchten und Aprikosenkompott ¹

Eiskaffee – 5,50 € 

Vanilleeis, Kaffee, Sahne und Karamellsauce ^{0 1}

SOMMERSPECIALS

Erhältlich freitags und samstags ab 12 Uhr

April – Sahnehering – 16,50 € Zarte Heringe in leichter Dill-Apfel-Creme mit roten Zwiebeln und Mixed Pickles, dazu Röllchen

Mai – Roastbeef – 18,50 € Kalt aufgeschnitten, serviert mit Remoulade, Mixed Pickles und Bratkartoffeln

Juni – Mini-Tacos – 16,50 € Gefüllt mit Pulled-Pork, Krautsalat, Salsa und Limettenjoghurt. Veggie: mit Pulled-Pilzen

Juli – Fried Chicken – 18,50 € Knusprige Buttermilch-Chicken, serviert mit Gurken-Dill-Salat, Pommes frites und Zitronen-Kräuter-Dip

August – Brisket-Sandwich – 16,50 € Zartes BBQ-Brisket, serviert auf frischem Bauernbrot mit Mixed Pickles und Dijon-Senf

KÖLSCH | WEIZEN | HELL | PILS

Fassbier

Gaffel Kölsch – frisch gezapft – 0,2l für € 2,30 oder 0,3l für € 3,40

Erdinger Stiftungsbräu - Brauhaus Hell – frisch gezapft – 0,3l für € 4,00 oder 0,5l für € 6,00

Flaschenbier

Gaffel Wiess - 0,33l für € 3,90

Gaffel Lemon - 0,33l für € 3,90 ^{1 2 9}

Bitburger Pils - 0,33l für € 3,90

Erdinger Weißbier, naturtrüb - 0,5l für € 6,00

Bitburger Pils Alkoholfrei - 0,33l für € 3,90

Erdinger Weißbier Alkoholfrei, naturtrüb - 0,5l für € 6,00

Erdinger Alkoholfrei Zitrone oder Grapefruit - 0,33l für € 3,90

Gaffel Kölsch Alkoholfrei - 0,33l für € 3,90

Erdinger Stiftungsbräu - Brauhaus Hell Alkoholfrei - 0,5l für € 6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola | Coca Cola Zero | Mezzo Mix | Fanta | Sprite – 0,33l für € 3,90 ^{1 2 9}

Gaffels Fassbrause, Zitrone, Grapefruit oder Orange – 0,33l für € 3,90 ^{1 2 9}

NEU: Almdudler | Almdudler Zero – 0,35l für € 4,00 ^{1 2 9}

Tönissteiner Mineralwasser, Medium oder Still – 0,25l für € 3,00 oder 0,75l für € 8,00

NEU: Wirtshaus Limonaden, Himbeer-Minze | Limette-Kiwi – 0,5l für € 6,00

SAFTSCHORLEN | VAN NAHMEN – 0,3l für € 4,00

Fruchtige Direktsäfte vom Familienbetrieb **Van Nahmen** – 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 | Mocambo Suprema – € 3,30

Espresso | Mocambo Suprema – € 3,30

Cappuccino – € 3,80

Latte Macchiato | Milchkaffee – € 4,00

Heiße Schokolade – € 4,00

Tee Gschwendner – € 3,00

Pfefferminze – Kamille – Darjeeling – Japan Sencha – Ingwer – Heiss & Innig

HOCHPROZENTIGES

SPIRITUOSEN AUS DER REGION | 2 CL

Quadenhofers Alter Korn – € 4,00

Quadenhofers Himmel un Ääd – € 4,50

Quadenhofers Siegwasser – € 4,50

Quadenhofers Doppel Wacholder – € 4,50

SPIRITUOSEN | 2 CL

Linie / Malteser-Aquavit – € 3,50

Ouzo – € 3,00

Smirnoff Red – € 3,50

Tequila | silber | gold – € 3,50

Jack Daniel's Whiskey – € 4,00

GAFFEL SPIRITS | 2 CL

Mamma Nero – € 3,00

Schwester Herz – € 3,00

Plüsch Prumm – € 3,00

Kebekuss – € 3,00

Mexikölner – € 3,00

DIGESTIF & LIKÖRE | 2 CL

Jägermeister – € 3,00 ^{1 2 9}

Ramazzotti – € 3,00 ^{1 2 9}

Fernet Branca – € 3,00 ^{1 2 9}

Baileys Irish Creme – € 3,50 ^{1 2 9 10}

Molinari Sambuca – € 3,50 ^{1 2}

FLIMM | 2 CL

Waldmeister – € 3,00 ^{1 2 5}

Bärbelchen – € 3,00

Glitter Pitter – € 3,00

FREIHOF | ÖSTERREICH | 2 CL

„Willy“ Williams Birne – € 4,00

„Marry“ Marille – € 4,00

Haselnussschnaps – € 3,50

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks werden mit 4 cl Spirituosen gemixt – € 7,50

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, feinperliger, frisch	Flasche 0,75l – € 24,00	Glas 0,1l – € 4,00
Cuvée Zero - Alkoholfreier Secco Weingut Ohlig - Fruchtig, elegant, alkoholfrei, lebendig	Flasche 0,75l – € 24,00	Glas 0,1l – € 4,00
Aperol Spritz NEU: Sarti Spritz		Glas 0,2l – € 7,50
Lillet Wild Berry		Glas 0,2l – € 7,50
Gin Tonic - Siegfried Rheinland Dry Gin		Glas 0,2l – € 8,50
Gin Tonic Alkoholfrei - Siegfried Rheinland Dry Gin		Glas 0,2l – € 7,50

Weissweine

Weissburgunder Muschelkalk Weingut Kleinmann (Pfalz) - Frisch, mineralisch, zitrusfein, elegant	Flasche 0,75l – € 24,90	Glas 0,2l – € 6,90
Grauburgunder Mosaik Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) - Saftig, rund, gelbe Früchte, mild	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
Sauvignon Blanc Blanc Pays D'Oc – Domaine Guilhem (Frankreich) - Stachelbeere, grasig	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
Grüner Veltliner Weingut Bündlmayer (Kamptal – Österreich) - würzig, pfeffrig, zitrich	Flasche 0,75l – € 27,50	
Riesling Gutswein VDP Weingut Dönnhoff (Nahe) - Klar, frisch, Pfirsich, mineralisch	Flasche 0,75l – € 31,50	
Lugana Limne Tenuta Rovaglia (Veneto - Italien) - Cremig, florale Noten, Zitrus, sanft	Flasche 0,75l – € 29,50	Glas 0,2l – € 7,90
Chardonnay & Weissburgunder VDP Weingut Rings (Pfalz) - Feinfruchtig, ausgewogen, Melone, nussig	Flasche 0,75l – € 28,50	

Roséweine

Rosé Mosaik Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) - Beerenfrucht, trocken, sommerlich	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
---	-------------------------	--------------------

Rotweine

Primitivo `Masseria Caladio` Terre Nel Mezzo (Italien) - Wärmend, weich, dunkle Früchte, würzig	Flasche 0,75l – € 23,50	Glas 0,2l – € 6,50
Cabernet Sauvignon Merlot - Mosaik Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) - Harmonisch, samtig, Kirsche, dezent	Flasche 0,75l – € 25,50	

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
 **02242 8730307**
 **info@henneferwirtshaus.de**
 **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

[Google.com/henneferwirtshaus](https://www.google.com/henneferwirtshaus)



Ihre Meinung zählt!

Scannen Sie den QR-Code
und bewerten Sie uns

Instagram

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



Folgen Sie uns auf Instagram!

Exklusive Einblicke, Aktionen
und spannende Stories

Facebook

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



Werden Sie Teil unserer

Facebook-Community!

Alle Neuigkeiten, Events und
Bilder direkt in Ihrem Feed

Direkter Kontakt:

 E-Mail: info@henneferwirtshaus.de

 Telefon: 02242 8730307

 Web: www.henneferwirtshaus.de