

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

Cremige Möhren-Lauchsuppe – 7,50 € 

Verfeinert mit Gewürzen und serviert mit knusprigem Brotchip

Aromatische Tomatensuppe – 7,50 € 

Fruchtige Tomaten, sanft gewürzt und mit hausgemachtem Basilikumpesto abgerundet

KLEINIGKEITEN ZUM GAFFEL KÖLSCH

Steinofenbaguette mit Kräuter-Aioli – 5,00 € 

Frisches, knuspriges Baguette aus dem Steinofen, serviert mit hausgemachter Aioli

Hausgemachte Pfannenfrikadelle – 6,50 €

Saftige Frikadelle nach rheinischer Art, dazu würziger Senf und ein frisches Röllchen

Zwei Happen Mett mit roten Zwiebeln – 5,90 €

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

Halver Hahn – 8,90 € 

Mittelalter Gouda auf einem knusprigen Röllchen mit roten Zwiebeln ¹

Strammer Hennefer – 15,90 €

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

SALATE

Frischer Beilagensalat – 5,90 € 

Bunter, kleiner Salatteller mit Joghurt-Dressing

Salatteller mit Speck-Bratkartoffeln – 18,90 €

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

Caesar Salat mit Hähnchenbrust – 19,90 €

Knackiger Romanasalat mit gerösteten Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenbrust, serviert mit Parmesan-Dressing

Salatteller mit Steakstreifen – 20,50 €

Großer Salatteller mit Rumpsteakstreifen, dazu knusprige Nachos und cremige Käsesauce

Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse – 19,50 € 

Fein abgestimmt mit Nüssen und einem Hauch Honig

Salatteller mit Grillgemüse und Ofenkartoffel – 19,90 € 

Dazu eine Feta-Creme für den perfekten Genuss

Wähle dein Dressing: Joghurt, Mango-Chili oder BBQ-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art – 18,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat.

Schnitzel mit Rahmchampignons – 19,50 €

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

Hennefer Krüstchen – 21,50 €

Schweineschnitzel mit Spiegelei, Schmorzwiebeln, kräftiger Jus und Bratkartoffeln ^{2 3 4 10}

Cordon Bleu – 24,50 €

Gefüllt mit herzhaftem Wacholderschinken und Gouda, dazu Kartoffel-Endivienstampf und Hollandaise ^{2 3 4 10}

Kölsche Tapas – 17,90 €

Gouda, Flönz, Zwiebelmett und Pfefferbeißer, dazu Bier-Krustenbrot, Röggelchen und Butter ^{1 2 3 4 10}

Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen!

Himmel un Ääd – 16,90 €

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

Grobe Bratwurst – 17,50 €

serviert mit Grillgemüse und Schupfnudeln, dazu kräftige Senf-Jus ^{2 3 4 10}

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei – 16,50 €

Serviert mit goldbraunen Bratkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat ^{2 3 4}

Vegane Pulled Fries – 20,50 €

BBQ-mariniertes Planted Pulled, Pommes frites, Avocadocreame, Wildkräutern und Krautsalat

Kalbsbraten in Sherry-Pilzsauce – 22,50 €

Serviert mit glacierten Buttermöhrrchen und gebratenen Schupfnudeln

Gegrillte Hähnchenbrust – 22,50 €

Mit Tomaten-Mozzarella gratiniert, an Pasta in Pestosahne

Ziegenkäseravioli in Kräutersauce – 19,50 €

Verfeinert mit Feigen, Rucola und Kirschtomaten

Veganes Pikantes Linsen-Dal – 18,50 €

Aromatische Linsenragout mit frischem Gemüse, dazu Avocadocreame, Baguette und Blattsalat

Kalbsleber Berliner Art – 20,50 €

Serviert mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und Apfelkompott, an kräftiger Jus

FLAMMKUCHEN

Frisch belegt, ofenfrisch und goldbraun gebacken

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

Sommergarten mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Rahm – 14,90 € 

Mediterran mit Feta, Spinat, Oliven und Kirschtomaten – 14,90 € 

Meeresbrise mit gegrillten Gambas, Knoblauchschmand, Käse und Kirschtomaten – 15,90 €

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 Beilagensalat ^{2 3 4}

Wirtshaus-Burger – 19,50 €

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

No Chicken-Burger – 19,50 € 

Veganes-Schnitzel mit Romanasalat, veganer Mayo, Tomatensalsa im Rosmarin-Bun, dazu Curly Fries

Italien-Burger – 19,50 €

220 g Rindfleischpatty mit Mozzarella, Kräutermayo und Rucola, dazu Curly Fries ^{2 4 10}

Rinderhüftsteak 200 g – 25,50 €

mit Paprika-Chili-Ragout, Kräuterbutter, Zitronen-Pfeffer und Pommes frites

Hellmann's Ketchup oder Hellmann's Mayonnaise – je 0,60 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – bis 12 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes frites – 9,50 €

Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit goldgelben Pommes ^{1 2 4 10}

Bandnudeln mit Tomatensauce – 8,50 € 

Hausgemachte Tomatensauce mit milden Kräutern, dazu Bandnudeln ^{2 4}

DESSERTS

Mango-Crêpes mit Himbeersorbet – 9,00 € 

Serviert mit frischen Früchten.

Vanillequark mit Kirschen – 7,50 € 

Wochenend-Special – Ofenfrische Schweinshaxe mit Bratkartoffeln und Krautsalat – 24,50 €
Erhältlich freitags und samstags ab 18 Uhr ^{2 3 4}

KÖLSCH | WEIZEN | HELL | PILS

Fassbier

Gaffel Kölsch – frisch gezapft – 0,2l für € 2,20 oder 0,3l für € 3,30

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 € 3,90 ¹²⁹

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

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola | Coca Cola Zero | Mezzo Mix | Fanta | Sprite – 0,33l für € 3,90 ¹²⁹

Gaffels Fassbrause, Zitrone oder Orange – 0,33l für € 3,90 ¹²⁹

NEU: Gaffels Fassbrause Grapefruit – 0,33l für € 3,90 ¹²⁹

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

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
auch mit Hafermilch erhältlich

Latte Macchiato | Milchkaffee – € 4,00
auch mit Hafermilch erhältlich

Heiße Schokolade – € 4,00

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^{12,9}
Ramazzotti – € 3,00^{12,9}
Fernet Branca – € 3,00^{12,9}
Baileys Irish Creme – € 3,50^{12,9,10}
Molinari Sambuca – € 3,50¹²

FLIMM | 2 CL

Waldmeister – € 3,00^{12,5}
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 | Perfekt zum Einstieg

Brogsitter Hausmarke, Riesling Sekt (trocken)

Frisch, prickelnd, unbeschwert – der zeitgemäße trockene Weißsekt - Flasche 0,75l – 23,90 € | Glas 0,1l – 3,90 €

Aperol Spritz

Venezianische Erfrischung mit dem besonderen „Spritz“ - Glas 0,2l – 7,50 €

Lillet Wild Berry

Leicht & fruchtig – sommerliche Eleganz - Glas 0,2l – 7,50 €

Gin Tonic „Siegfried Rheinland Dry Gin“

Klassisch, frisch und fein abgestimmt - Glas 0,2l – 8,50 €

Alkoholfrei - Glas 0,2l – 7,50 €

Offene Weißweine | Frisch & Elegant

Weißburgunder, Weingut Pfaffmann, Trocken (Pfalz)

Fruchtig & frisch – ideal zur leichten Sommerküche - Glas 0,2l – 6,00 €

Grauburgunder, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)

Duft nach Honig & Mandeln, voller Geschmack mit milder Säure - Glas 0,2l – 6,50 €

Blanc de Noir Spätburgunder, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)

Helles Beerenbukett, feine Kräuternoten, dezente Säure - Glas 0,2l – 6,50 €

Sauvignon Blanc Terra Blanc, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)

Noten von Johannisbeere, Stachelbeere, Mandarine & Zitrus - Glas 0,2l – 6,00 €

Weiss-Grau, Brogsitter, Trocken (Rheinhessen)

Vermählung aus Weiss- und Grauburgunder, Eleganz mit aromatischer Fülle - Glas 0,2l – 6,50 €

Offene Roséweine | Leicht & Fruchtig

Rosé vom Blauen Portugieser, Feinherb, Brogsitter (Rheinhessen)

Filigran, weich & mild mit dezentem Duft - Glas 0,2l – 6,00 €

ARS Pinot Noir Rosé, Trocken, Brogsitter (Rheinhessen)

Frische, beerige Noten mit einem feinen Abgang - Glas 0,2l – 6,50 €

Offene Rotweine | Kraftvoll & Charakterstark

Spätburgunder, Trocken, Brogsitter (Rheinhessen)

Leuchtend rubinrot, mit Aromen von roten & blauen Waldbeeren - Kleinflasche 0,25l – 7,00 €

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