

No.03
04.2022



wirtshaus|kultur|heigenbrücken



wirtshaus|kultur|heygerbrücken

Liebe Gäste,

endlich wieder ein Wirtshaus
im Spessart.

Das Heygerbrück soll Ausdruck einer neu erstarkten Wirtshauskultur sein. Drei Freunde aus Heygerbrücken nehmen die Herausforderung an. Sie stellen das Erlebnis spessarter Gastlichkeit in den Mittelpunkt. Einer Gastlichkeit, die sich ihre Ursprünglichkeit bewahrt, sich der Tradition bewusst und zugleich offen ist für die Ansprüche unserer Zeit. Sie wollen zurück zu regionaler Frische. Produkte und Lebensmittel kommen aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern der Umgebung. Das Bier und der Wein von regionalen Erzeugern. Sie beschreiten gemeinsam diesen Weg, der für eine gastronomische Kultur mit regionalen Wurzeln steht und die es sich lohnt, mit viel Engagement und Tradition zu pflegen.

„Haben wir doch den Mut, gehen einen Schritt zurück, und sehen wir das Wirtshaus wieder als Stätte der menschlichen Begegnung, der Behaglichkeit und vor allem der Freundschaft.“

TEAM HEYGERBRÜCK

No.03
04.2022

WIRTSHAUS HEYGERBRÜCK GBR

Gesellschafter:
Benedikt Merz, Frank Dambacher &
Alexandra Ankenbrand

Hauptstraße 8
63869 Heygerbrücken

küchenöffnungszeiten
donnerstag-sonntag 16:00-21:00 uhr

öffnungszeiten
donnerstag-sonntag 15:00-22:00 uhr

kontakt
telefon. 06020 97 91 727
mail. post@heygerbruck.de
www.heygerbruck.de



getränke

Heygerbrucker Tafelwasser*

medium oder still	0,5	1.50
	1,0	3.00

Fritz kola ^{1,3}	0,33	3.10
---------------------------	------------	------

Fritz kola ^{1,3,11} zuckerfrei	0,33	3.10
---	------------	------

Fritz apfel-kirsch-holunder	0,33	3.10
-----------------------------	------------	------

Fritz zitronenlimonade	0,33	3.10
------------------------	------------	------

Fritz orangenlimonade	0,33	3.10
-----------------------	------------	------

Fritz apfelschorle	0,33	3.10
--------------------	------------	------

Spezi „Das Original“	0,33	3.10
----------------------	------------	------

Johannisbeer pur	0,2	2.50
------------------	-----------	------

Apfelsaft klar	0,2	2.50
----------------	-----------	------

Orangensaft pur	0,2	2.50
-----------------	-----------	------

je als Schorle	0,4	3.20
----------------	-----------	------

schnaps

Prinz „Alte Williams-Birne“	2cl	2.80
-----------------------------	-----------	------

Prinz „Alte Marille“	2cl	2.80
----------------------	-----------	------

Jägermeister	2cl	2.20
--------------	-----------	------



Heygerbruck „Zielscheibe“	10 Prinz x 2cl	25.00
---------------------------	----------------------	-------

	10 Jäger x 2cl	20.00
--	----------------------	-------

wirtschaftskultur/heigenbrücken

kaffee / tee

Creme ³		2.50
--------------------	-------	------

Cappuccino ^{3,E}		3.00
---------------------------	-------	------

Milchkaffee ^{3,E}		3.00
----------------------------	-------	------

Latte Macchiato ^{3,E}		3.00
--------------------------------	-------	------

Espresso ³		2.00
-----------------------	-------	------

Espresso doppio ³		3.00
------------------------------	-------	------

Glas Tee	0,2	2.00
----------	-----------	------

Pfefferminz, Schwarzer oder Grüner Tee

*Unser Tafelwasser ist aus dem Herzen Heigenbrückens. Es kommt mit Kohlensäure versetzt und CO² - neutral auf Ihren Tisch, auch inhaltlich und geschmacklich ist es von hervorragender Qualität.





wirtshaus | kultur | heigenbrücken

faust

bier - spezialitäten

Gegründet wurde das Brauhaus Faust zu Miltenberg 1654 von Kilian Francois Mathieu Servantaine, damals noch unter dem Namen Löwenbrauerei. Heute ist das im historischen Schwarzviertel gelegene Brauhaus die älteste Brauerei im Rhein Main Gebiet und wird bereits in vierter Generation von der Familie Faust geführt. „Beste Bierqualität und erstklassiger Geschmack für die Region“ ist die Philosophie der in der Region verwurzelten Familienbrauerei. Die langen Kunden- und Lieferantenbeziehungen – zum Teil über 100 Jahre – sowie die Treue vieler langjähriger Mitarbeiter sprechen für sich.

Pils vom Fass 0,4.....2.60
 schlank, feinperlig, trocken / Stammwürze 11,9% /
 Alkohol 4,9%Vol.

Heygerbruck Spezial 0,5.....3.20
 mild, prickelnd frisch / Stammwürze 11,4% 0,25.....1.80
 Alkohol 4,8%Vol. Radler 0,5.....3.20



als „Zielscheibe“ 10 x 0,25.....15.00

Hefeweizen hell vom Fass 0,5.....3.20
 spritzig, süß, erfrischend / Stammwürze 12,4% 0,3.....2.00
 Alkohol 5,1%Vol. Russ 0,5.....3.20

Hefeweizen hell *alkoholfrei* 0,5.....3.20
 spritzig, leicht süß, erfrischend / Stammwürze 8%
 Alkohol > 0,5%Vol.

Pils *alkoholfrei* 0,33.....2.20
 schlank, leicht süß / Stammwürze 7,8%
 Alkohol > 0,5%Vol.

Schnitt alle Fassbiere2.00

Saisonale Biere, Doppelbock und Festbiere
 finden Sie auf der Wochenkarte bzw. Saisonkarte.

www.faust.de



Wein mit Tradition

Nils Hohnheit ist Jungwinzer aus Franken. Sein Ziel ist es, mit der Natur und ihren Ereignissen und Gegebenheiten, Jahr für Jahr klassische Weine mit Charakter, ausgewogener Balance und Harmonie zu erzeugen, die als typische Vertreter ihres Weinortes Hörstein und der Weinregion Alzenau von Urgesteinsböden sich national und international im Glas präsentieren.

Im Januar 2016, nach absolvierter Ausbildung zum Staatlich geprüften Techniker für Weinbau und Oenologie, übernahm der Winzer Nils Hohnheit, durch eine enge Freundschaft seines Elternhauses zu Grebner's, die Verantwortung für die Flächen, das Anwesen und die Familientradition mit gerade einmal 21 Jahren als jüngster Unternehmer der Region. Mittlerweile ist er Winzermeister und dies im Jahre 2019 sogar als Franken's Bester mit einem Abschluss von 1,0.

wein sekt

Heygerbrucker- Hausschoppen trocken	0,2	2.90
Hörsteiner Müller-Thurgau QbA als Weinschorle	0,2	2.40
Weißwein halbtrocken	0,2	4.00
Hörsteiner Drei Buben Weißburgunder	0,75	15.90
Weißwein trocken	0,2	4.50
Hörsteiner Flugstunde Qualitätswein	0,75	18.00
Rotwein halbtrocken	0,2	4.00
Hörsteiner Drei Buben Regent	0,75	15.90
Secco rosé trocken	0,2	4.50
Hörsteiner Hannes	0,75	18.90

apfelwein

Gessner Apfelwein	0,25	1.50
klar oder gespritzt	0,5	2.90
Braun Apfelweinschorle in der Flasche Süßgespritzt	0,5	2.90

sommer-drinks

Aperol Spritz ^{2,1}	0,25	5.50
Lillet „Wild Berry“	0,25	5.50
Ramazzotti „Rosato“	0,25	5.50

www.weingut-nh.de

* Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Steuern und Bedienung. Inhaltsstoffe siehe Seite 8.





wirtshaus | kultur | heigenbrücken

Vesper

Jägersglück ^{A,B,E,7,8}	9.00
Pressack, Schwartenmagen, Schinken und Käse	
Käs-Marie ^{A,B,E} <i>vegetarisch</i>	9.00
Schnittkäse, Hartkäse und Camembert	
Handkäs mit Musik ^{E,2,8} <i>vegetarisch</i>	8.00

Zu den Vesperbrettern reichen wir Ihnen frisches Bauernbrot vom regionalen Bäcker dazu Butter.

Suppe

Tagessuppe	4.50
hausgemacht, saisonal und wöchentlich wechselnd	

Salate

Bunter Beilagensalat ^{A,B,E,H,4} <i>vegetarisch</i>	3.50
verschiedene Blattsalate, Tomate und Ei	
Bunter Salatteller „von Opas Wildacker“ ^{A,B,E,H,4}	13.00
verschiedene Blattsalate, Tomate, Ei garniert mit Hausdressing und gebratenem Rücken vom heimischen Wild	
Bunter Salatteller „aus Omas Garten“ ^{A,B,E,H,4} <i>vegetarisch</i>	12.00
verschiedene Blattsalate, Tomate, Ei garniert mit Hausdressing und gebratenen Waldpilzen	

Zu den Salaten reichen wir knuspriges Baguette.

für kleine Gäste

„Wilddieb“-Teller	0.00
kleiner Teller mit Besteck zum Mitessen bei den Großen	

Hauptgerichte

Böschchen ^{B,E,G} „Ein Heigenbrücker Original“ <i>vegetarisch</i>	8.00
kleine Klöße in Zwiebelrahmsauce	
6 Kartoffelpfannkuchen ^B <i>vegetarisch</i>	7,50
mit Apfelbrei	
1 Paar Rindswürste ^{B,E,G,5,8} „vom Weigand“	8.00
mit Sauerkraut dazu Brot	
1 Paar Wildbratwürste ^{B,E,G,5,8}	9.00
an Wildsoße, Sauerkraut dazu Brot	
1 Paar grobe Bratwürste ^{B,E,G,5,8}	8.00
mit Sauerkraut dazu Brot	
Wildhacksteak „Hubertus“ ^{B,E,G,5}	13.00
mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelsalat oder Brot	
Schnitzel „Heygerbruck“ ^{A,B,G,H,5}	14.00
paniertes Schnitzel vom Wildschwein mit Wildsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Schinkennudeln „Heichebrögger Art“ ^{B,E}	8,50
nach alten Hausrezept	
Backfisch ^{A,B,C,G,H,2,4}	12.50
mit Kartoffelsalat und Remoulade	

Alle Hauptgerichte als kleine Portion zum halben Preis erhältlich!

wirtshaus | kultur | heigenbrücken

Nachtisch

Gemischtes Eis ^{B,E,1,2,5}	4.00
3 Bällchen, Schoko, Vanille, Erdbeer mit Sahne	
Hausgemachte Waffeln ^{B,E,F,2,5}	5.00
mit Vanilleeis und Sahne	

Alle Hauptgerichte als kleine Portion zum halben Preis erhältlich!

* Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Steuern und Bedienung. Inhaltsstoffe siehe Seite 8.

gutscheine

Verschenken Sie ein Stück
spessarter Gastlichkeit.

Mit einem Geschenkgutschein vom Heygerbruck.
Überraschen Sie Freunde, Verwandte und Bekannte mit
einem Gutschein. Egal in welcher Höhe und zu welchem
Anlass.

Einfach gleich mitnehmen!

Heygerbruck
wirtshaus | kultur | heigenbrücken

www.heygerbruck.de

allergene

A.....	glutenhaltig
B.....	enthält Eier
C.....	enthält Fisch
D.....	enthält Soja
E.....	enthält Milch und Milcherzeugnisse
F.....	enthält Erdnüsse
G.....	enthält Sellerie
H.....	enthält Senf
I.....	enthält Schwefeldioxide und Sulfite
J.....	enthält Sesam
K.....	enthält Weichtiere
L.....	enthält Lupinen
M.....	enthält Krebstiere
N.....	enthält Schalenfrüchte
(Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss, Nc-Cashew, Npe-Pecannuss, Npa-Paranuss, Npi-Pistazie, Nmc-Macadamianuss)	

zusatzstoffe

1.....	Farbstoffe
2.....	Konservierungsstoffe
3.....	koffeinhaltig
4.....	Antioxidationsmittel
5.....	Geschmacksverstärker
6.....	geschwefelt
7.....	Phosphat
8.....	Nitrat
9.....	geschwärzt
10.....	gewachst
11.....	Phenylalaninquelle

Alle Informationen über die in dieser Karte
angebotenen Gerichte enthaltenen Allergene
finden Sie mittels ausliegendem Ordner an
unserer Theke.

Alle von Nils Hohnheit angebotenen Weine sind
Ersterzeugerabfüllungen deutscher Herkunft.

Bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal!

No.03
04.2022

WIRTSCHAUS HEYGERBRUCK GBR

Gesellschafter:
Benedikt Merz, Frank
Dambacher &
Alexandra Ankenbrand

Hauptstraße 8
63869 Heigenbrücken

küchenöffnungszeiten
donnerstag-sonntag 16:00-21:00 uhr

öffnungszeiten
donnerstag-sonntag 15:00-22:00 uhr

kontakt
telefon. 06020 97 91 727
mail. post@heygerbruck.de
www.heygerbruck.de