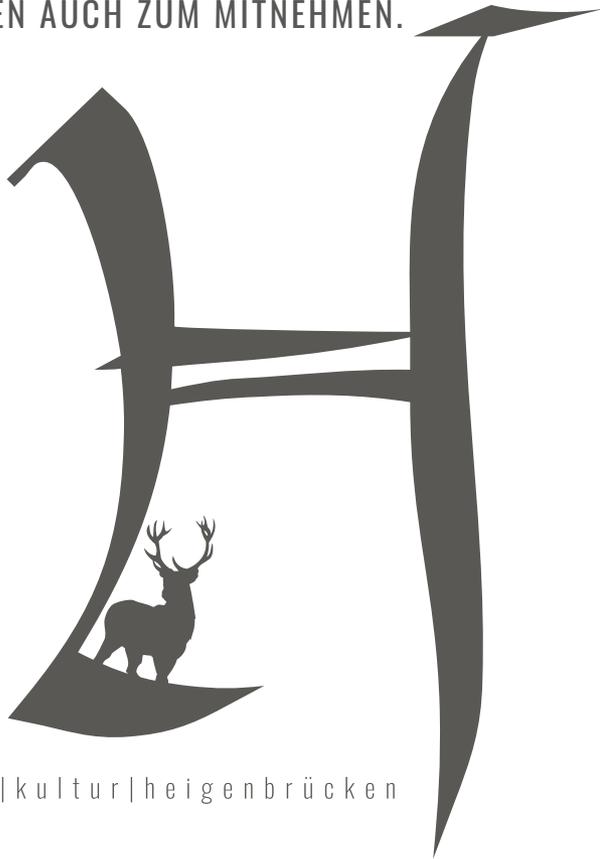


No.06
04.2024

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN.



wirtshaus|kultur|heigenbrücken



wirtshaus|kultur|heigenbrücken

Liebe Gäste,

endlich wieder ein Wirtshaus
im Spessart.

Das Heygerbruck soll Ausdruck einer neu erstarkten Wirtshauskultur sein. Drei Freunde aus Heigenbrücken 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 HEYGERBRUCK

No.06
04.2024

WIRTSHAUS HEYGERBRUCK GBR

Hauptstraße 8
63869 Heigenbrücken

küchenöffnungszeiten
mittwoch-sonntag 17:00-20:00 uhr

öffnungszeiten
mittwoch-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	2.00
	1,0	3.50

Fritz kola ^{1,3}	0,33	3.40
---------------------------	------------	------

Fritz kola ^{1,3,11} zuckerfrei	0,33	3.40
---	------------	------

Fritz zitronenlimonade	0,33	3.40
------------------------	------------	------

Fritz apfel-kirsch-holunder	0,33	3.40
-----------------------------	------------	------

Spezi „Das Original“	0,33	3.40
----------------------	------------	------

Johannisbeer-Schorle	0,2	2.00
----------------------	-----------	------

Apfelsaft-Schorle	0,2	2.00
-------------------	-----------	------

Orangensaft-Schorle	0,2	2.00
---------------------	-----------	------

je groß	0,4	3.30
---------	-----------	------

schnaps

Prinz „Alte Williams-Birne“	2cl	3.00
-----------------------------	-----------	------

Prinz „Alte Marille“	2cl	3.00
----------------------	-----------	------

Jägermeister	2cl	2.50
--------------	-----------	------



Heygerbruck „Zielscheibe“	10 Prinz x 2cl	29.00
---------------------------	----------------------	-------

	10 Jäger x 2cl	24.00
--	----------------------	-------

kaffee / tee

Creme ³	3.00
--------------------	-------	------

Cappuccino ^{3,E}	3.50
---------------------------	-------	------

Milchkaffee ^{3,E}	3.50
----------------------------	-------	------

Latte Macchiato ^{3,E}	3.50
--------------------------------	-------	------

Espresso ³	2.50
-----------------------	-------	------

Espresso doppio ³	3.50
------------------------------	-------	------

Glas Tee	0,2	2.50
----------	-----------	------

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.....3.30
schlank, feinperlig, trocken / Stammwürze 11,9% /
Alkohol 4,9%Vol.

Heygerbruck Spezial 0,5.....3.80
mild, prickelnd frisch / Stammwürze 11,4% 0,25.....2.50
Alkohol 4,8%Vol. Radler 0,5.....3.80



als „Zielscheibe“ 10 x 0,25.....18.00

Hefeweizen hell vom Fass 0,5.....3.80
spritzig, süß, erfrischend / Stammwürze 12,4% 0,3.....2.70
Alkohol 5,1%Vol. Russ 0,5.....3.80
Cola-Weizen 0,5.....3.80

Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5.....3.80
spritzig, leicht süß, erfrischend / Stammwürze 8%
Alkohol > 0,5%Vol.

Pils alkoholfrei 0,33.....2.90
schlank, leicht süß / Stammwürze 7,8%
Alkohol >0,5%Vol.

Schnitt alle Fassbiere 2.70

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.

we in s e k t

Heygerbrucker- Hausschoppen trocken	0,2	3.50
Hörsteiner Müller-Thurgau QbA als Weinschorle	0,2	3.00
Weißwein halbtrocken	0,2	4.80
Hörsteiner Drei Buben Weißburgunder	0,75	17.00
Weißwein trocken	0,2	5.00
Hörsteiner Flugstunde Qualitätswein	0,75	19.00
Rotwein halbtrocken	0,2	4.80
Hörsteiner Drei Buben Regent	0,75	17.00

a p f e l w e i n

Gessner Apfelwein klar oder gespritzt	0,25	2.20
	0,5	3.40
Braun Apfelweinschorle in der Flasche Süßgespritzt	0,5	3.10

w i r t s c h a f t l i c h e r h o l z g e n o s s e n

Aperol Spritz ^{2,1}	0,25	5.90
Lillet „Wild Berry“	0,25	5.90

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





wirtshaus | kultur | heigenbrücken

Vesper

Strammer Max ^{B,E,5,8} Brot mit rohen Schinken, 2 Spiegeleier8.90
Stramme Lotte ^{B,E,5,8} Brot mit gekochtem Schinken, 2 Spiegeleier8.90
Handkäs mit Musik ^{E,2,8} vegetarisch9.50
Portion Pommes rot/weiß ^{A,E} vegetarisch4.50

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

Suppe

Tagessuppe hausgemacht, saisonal und wöchentlich wechselnd5.80
---	-----------

Salate

Bunter Beilagensalat ^{A,B,E,H,4} vegetarisch4.50
Bunter Salatteller „von Opas Wildacker“ ^{A,B,E,H,4} mit Hausdressing und gebratenem Rücken vom heimischen Wild16.00
Bunter Salatteller „aus Omas Garten“ ^{A,B,E,H,4} vegetarisch13.50

Zu den Salaten reichen wir knuspriges Baguette.

für kleine Gäste

„Wilddieb“-Teller kleiner Teller mit Besteck zum Mitessen bei den Großen0.00
---	-----------

Hauptgerichte

Böschchen ^{B,E,G} „Ein Heigenbrücker Original“ vegetarisch	8.00
kleine Klöße in Zwiebelrahmsoße	
6 Kartoffelpfannkuchen ^B vegetarisch	7,50
mit Apfelbrei	
1 Paar Rindswürste ^{B,E,G,5,8} „vom Weigand“	9.80
mit Sauerkraut dazu Brot	
1 Paar Wildbratwürste ^{B,E,G,5,8}	12.50
an Wildsoße, Sauerkraut dazu Brot	
1 Paar grobe Bratwürste ^{B,E,G,5,8}	9.80
mit Sauerkraut dazu Brot	
Wildhacksteak „Hubertus“ ^{B,E,G,5}	15.50
mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelsalat oder Brot	
Wild Schnitzel „Heygerbruck“ ^{A,B,G,H,5}	18.90
paniertes Schnitzel vom heimischen Wild mit Wildsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat oder Brot	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,B,G,H,5}	15.90
paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat oder Brot	
Käsespätzle ^{B,E} vegetarisch	10.90
Schinkennudeln „Heichebrögger Art“ ^{B,E}	9.00
nach alten Hausrezept	
Backfisch ^{A,B,C,G,H,2,4}	15.50
mit Kartoffelsalat und Remoulade	

Alle Hauptgerichte als kleine Portion zum halben Preis erhältlich!

wirtsch a u s | k u l t u r | h e i g e n b r ü c k e n

Nachtisch

Gemischtes Eis ^{B,E,1,2,5}	4.50
3 Kugeln, Schoko, Vanille, Erdbeer mit Sahne	
Hausgemachte Waffeln ^{B,E,F,2,5}	6.50
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 Schwefeldioxyde und Sulfite
J.....	enthält Sesam
K.....	enthält Weichtiere
L.....	enthält Lupinen
M.....	enthält Krebstiere
N.....	enthält Schalenfrüchte

(Nm-Mandel, Nh-Haselnuss, Nw-Walnuss,
No-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.06
04.2024

**WIRTSCHAUS
HEYGERBRUCK GBR**

Hauptstraße 8
63869 Heigenbrücken

küchenöffnungszeiten
mittwoch-sonntag 17:00-20:00 uhr

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

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