

Dreißig 30 JAHRE

GASTLICHKEIT AUS LEIDENSCHAFT

1996 LEGTEN ALEXANDER BECK & REINER GELHAR DEN GRUNDSTEIN FÜR EINE
ERFOLGSGESCHICHTE – MIT VIEL HERZBLUT, MUT UND DER LIEBE ZUR EHRLICHEN
WIRTSHAUSKULTUR.

ZEHN JAHRE LANG PRÄGTEN SIE DAS *GASTHAUS GOLDENER HECHT* UND MACHTEN ES
ZU EINEM ORT DER BEGEGNUNG, DER GESELLIGKEIT UND DES GENUSSES.

2005 FOLGTE DER NÄCHSTE GROSSE SCHRITT: NACH UMFANGREICHEM UMBAU
ENTSTAND IM HERZEN DER HEIDELBERGER ALTSTADT
DAS *HOTEL ZUR ALTEN BRÜCKE* MIT DEM *WIRTSHAUS ZUM NEPOMUK*
– EIN HAUS, DAS TRADITION BEWAHRT UND ZUGLEICH NEUE WEGE GEHT.

WIRTSHÄUSER WAREN VIELLEICHT DIE ERSTE FORM VON SOCIAL MEDIA.
HIER WURDEN NEUIGKEITEN AUSGETAUSCHT, LANGE BEVOR ES SMARTPHONES GAB.
HIER WURDE POLITIK DISKUTIERT, BEVOR ES KOMMENTARSPALTEN GAB.
HIER ENTSTANDEN FREUNDSCHAFTEN, GESCHÄFTSIDEEN, LIEBESGESCHICHTEN –
GANZ OHNE WLAN, ABER MIT ECHTEM BLICKKONTAKT.
UND EINEM HANDSCHLAG STATT EINEM LIKE BUTTON.

DIESES JAHR FEIERN WIR 30 JAHRE WIRTSHAUSGASTRONOMIE, FREUNDSCHAFT UND
UNZÄHLIGE GEMEINSAME MOMENTE.

EIN HERZLICHES DANKESCHÖN AN ALLE GÄSTE, WEGBEGLEITER UND MITARBEITER,
DIE DIESE REISE MÖGLICH GEMACHT HABEN.

AUF DIE NÄCHSTEN JAHRE – MIT GENUSS, HERZLICHKEIT UND
ECHTER GASTFREUNDSCHAFT.

ALEXANDER BECK, REINER GELHAR & SEBASTIAN ZINKE-TRIPALDI*

Danke DANKE

*SEBASTIAN IST SEIT VIELEN JAHREN UNSER FELS IN DER BRANDUNG, SEIT 2024
MITGESELLSCHAFTER UND WIR IRGENDWANN DAS WIRTSHAUS IN UNSEREM
SINNE WEITERFÜHREN.

Vornameg

APERITIFS

MOTZENBÄCKER RIESLINGSEKT BRUT AUS DER PFALZ	0,1	9,50
CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ, GRENELLE	0,1	9,50
PROSECCO VALMARONE	0,1	7,00
APÉROL ODER CAMPARI SPRIZZ		9,00
SCHEIBEL'S LUUY MIT PROSECCO AUF EIS SOMMERLICHE POMMERANZE ODER HEIDELBEERE		9,00
NIEPOORT WHITE PORT	5CL	7,00
.....MIT TONIC !		9,50
GIN TONIC / BOMBAY SAPHIRE		9,50
MARTINI BIANCO/ROSSO/D'ORO	5CL	7,00
SHERRY FINO /MED. DRY/ MED.SWEET	5CL	7,00
GRAHAM'S 10 YEARS TAWNEY PORT	5CL	9,50
PERNOD	5CL	6,00

Suppen

AUS DEM SUPPENTOPF

KRÄFTIGE BRÜHE VON UNSEREM TAFELSPITZ MIT RINDFLEISCHWÜRFELN UND HAUSGEMACHTEN FLÄDLE	10,00
HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE V MIT SHERRY, SAHNE & KRACHERLE	10,00

Salate

VOM ACKER

KLEINER GEMISCHTER MARKTSALAT V GEMISCHTE GRÜNE SALATE, KARTOFFELSALAT, FRISCHE ROHKOSTSALATE, TOMATEN, STEIRISCHES KERNÖL, SAISONALE SPROSSEN	9,50
EIN WIRKLICH GROSSER GEMISCHTER MARKTSALAT V GEMISCHTE GRÜNE SALATE, KARTOFFELSALAT, FRISCHE ROHKOSTSALATE, TOMATEN, STEIRISCHES KERNÖL, SAISONALE SPROSSEN	18,50
.... MIT GEBRATENEN EGERLINGEN V	23,00
.... MIT IN CURRY GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN & FRÜCHTEN	26,00
... MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM ARGENTINISCHEN RINDERRÜCKEN	27,00

VORPEISEN

1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN NACH "ART DES HAUSES" VÖLLIG AUS DEM HÄUSCHEN.... GRATINIERT MIT BUTTER, KNOBLAUCH, CHAMPIGNONS, GEMÜSE & BUTTERBRÖSELN	16,50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE V MIT KAREMELLISIERTEN HONIGNÜSSEN & SALAT	18,00
TARTAR VOM SCHOTTISCHEN RÄUCHERLACHS MIT DILL-HONIG - SENFSAUCE	16,00

EINFACH & BODENSTÄNDIG

SCHWABEN : LINSEN MIT SPÄTZLE & WÜRSTCHEN	19,90
.....AUCH SAULECKER OHNE WÜRSTCHEN V	15,90
BADEN : ZWEI GEBRATENE MAULTASCHEN MIT ZWIEBELSCHMELZE & SCHWÄBISCHEM KARTOFFELSALAT	19,90
PFALZ : DER BERÜHMTE PFÄLZER SAUMAGEN MIT KARTOFFELSTAMPF & BRATENSOSSE	19,50
ÜBERALL : HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE MIT BERGKÄSE & KNUSPERZWIEBELN V	18,90

Klassiker AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

BUTTERZARTER SCHWEINEBRATEN VOM LANDURO SCHWEIN IN DUNKELBIERSOSSE & KARTOFFELKNÖDEL	19,50
ZWEI SCHWEINERÜCKENSTEAKS MIT LECKERER RAHMSOSSE & HAUSGEMachten „G'SCHMELZTEN“ SPÄTZLE	27,50
RINDERROULADE, AUFWÄNDIG GEFÜLLT & HANDGEROLLT WIE BEI MUTTERN – WIE ES SICH GEHÖRT- MIT SENF, GURKEN, ZWIEBELN & SPECK, MIT STAMPFKARTOFFELN	26,00
ZWEI PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN MIT KNUSPRIGEN SPECK - BRATKARTOFFELN	28,50
ODER SCHWÄBISCHEM KARTOFFELSALAT	26,50
GESOTTENER TAFELSPITZ VOM RIND MIT APFEL – MEERRETTICHRAHM, KNACKIGEM GEMÜSE & SPECK-BRATKARTOFFELN	32,00
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ARGENTINISCHEN RINDERRÜCKEN MIT HAUSGEMachten „G'SCHMELZTEN“ SPÄTZLE	34,00
ORIGINAL SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT	4,00
HAUSGEMACHER APFELROTKOHL (NUR ALS BEILAGE)	4,00
KÜMMEL-SAUERKRAUT (NUR ALS BEILAGE)	4,00
BEILAGENSALAT (NUR ALS BEILAGE)	5,50
PORTION RAHM – ODER BRATENSOSSE	3,00

Fisch FORELLENSPEZIALITÄTEN

AUS DEM ODENWALD

FANGFRISCHE FORELLE, GRÄTENFREI AM STÜCK GEBRATEN GEFÜLLT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, BUTTER UND ZITRONE UND PFANNENKARTÖFFELCHEN	32,00
--	-------

GRÄTENFREI DANK DES ERFINDERS EINER ENTGRÄTUNGSMASCHINE !

WEITERE FORELLENSPEZIALITÄTEN VON UNSEREM ODENWÄLDER
ZÜCHTER AUS DEM SENSBACHTAL FINDEN SIE SAISONAL
VARIIEREND AUF UNSERER ABENDKARTE.

Speck UNSERE RUMPSTEAKS

VOM ARGENTINISCHEN RIND, GRAINFEEED

DER „HEIDELBERGER PFLASTERSTEIN“ 47,00
MIND. 400 GRAMM !

DAS „PFLASTERSTEINCHEN“ 36,00
MIND. 250 GRAMM

WAHLWEISE MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, EGERLINGEN,
PFEFFERSSOSSE ODER GESCHMORTEN ZWIEBELN

PORTION SPECK - BRATKARTOFFELN 8,00

Kinderteller FÜR KINDER

(...UND WIRKLICH NUR FÜR DIE...)

RÄUBERTELLER – DER KLASSIKER JEDER KINDERKARTE 0,00
IHR BEKOMMT EINEN TELLER, EINE SERVIETTE & BESTECK ...ALSO NIX !
UND RÄUBERT BEI DEN GROSSEN – DA LIEGT JA GENUG AUF DEM TELLER!

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE OHNE GRÜNZEUGS 9,00

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN (4 STÜCK) 12,00
MIT STAMPFKARTOFFELN & SOSSE

KLEINES PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN 15,00
MIT SPÄTZLE & RAHMSOSSE UND MIT OHNE GRÜNZEUGS

Nachkisch

SÜSSE SÜNDEN

HAUSGEMACHTER EIERLIKÖR AUF LIQUEUR 43 BASIS !	6,00
....MIT VANILLEEIS	9,00
AFFOGATO – ESPRESSO MIT VANILLEEIS	7,00
....MIT BAILEYS	9,50
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE	9,00
VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOLADENSOSSE	11,00
VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN	11,00
ORIGINAL APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE	12,00
HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE MIT FEINSTER TAHITIVANILLE	13,00
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT KIRSCHKOMPOTT & VANILLEEIS	15,00

UND HIER NOCH EINE KLEINE „GEBRAUCHSANWEISUNG“ FÜR IHREN WIRTSCHAUSBESUCH:

IHR „ANSTATT“ UND „KÖNNTE MAN ?“ MACHEN WIR SEHR GERNE,
BRINGT ABER DIE KÜCHE ETWAS AUS DEM RHYTHMUS ☺.
FÜR UMBESTELLUNGEN ERLAUBEN WIR UNS DAHER 2 EURO ZU BERECHNEN.

SOLLTEN SIE VON ALLERGIEN GEPLAGT SEIN, SPRECHEN SIE UNSEREN SERVICE AN.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS EINE ZAHLUNG BEI GRÖßEREN TISCHEN
NUR AUF EINE GEMEINSAME RECHNUNG ERFOLGEN KANN !
(WIE IN SPANIEN, ITALIEN U.V.A. URLAUBSLÄNDERN ☺)

VEGETARISCHE GERICHTE HABEN WIR MIT EINEM V GEKENNZEICHNET.
AUF UNSERER KARTE WERDEN SIE *KEINE EXPLIZIT VEGANEN* GERICHTE FINDEN.
SPRECHEN SIE UNS AN, WENN SIE EINE BESTIMMTE ZUBEREITUNG WÜNSCHEN.
WIR FINDEN WAS FÜR SIE !

Rebensaft

OFFENE WEINE 0,2 L

WEISS 0,2 / 0,75 L

2021	„FORSTER ELSTER“ RIESLING TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,00
2021	„FORSTER SCHNEPFENPFLUG“ RIESLING FEINHERB	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,00
2021	GRAUBURGUNDER TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	8,00 / 29,00
2021	WEISSBURGUNDER TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	8,00 / 29,00
2021	SAUVIGNON BLANC TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	8,00 / 29,00
	RIESLINGSCHORLE	0,2 L / 0,5 L		3,00 / 7,50

ROSÉ 0,2 / 0,75 L

2021	PORTUGIESER ROSÉ	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	7,00
2021	ROSÉ TROCKEN	WEINGUT GAUL	PFALZ	9,00 / 32,00

ROT 0,2 / 0,75 L

2021	SPÄTBURGUNDER TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	9,00 / 32,00
2021	MERLOT TROCKEN	FORSTER WINZERVEREIN	PFALZ	9,00 / 32,00
2021	PRIMITIVO NUDO	CANTINA SAN MARZANO	APULIEN	9,90 / 36,00
2020	RIOJA TROCKEN	PALACIOS & REMONDO	SPANIEN	9,90 / 36,00

Gerstensaft

BIER VOM FASS

„PILSNER“, DER FEINHERBE KLASSIKER	0,3L/0,5L	3,90/5,80
„KRÄUSEN“, UNGEFILTERT, NATURTRÜB	0,3L/0,5L	3,90/5,80
„HELLES“, DAS HELLE VON HOEPFNER	0,3L/0,5L	3,90/5,80
„HEFEWEIZEN“	0,5L	5,80
WEIZENRADLER	0,5L	5,80
HOEPFNER HEFEWEIZEN HELL, ALKOHOLFREI	0,5L	5,90
HOEPFNER PILS, ALKOHOLFREI	0,33L	4,20

ALKOHOLFREI

"ST.NEPOMUK", KARAFFE TAFELWASSER, VON BWT GEFILTERT & ANGEREICHERT MIT MAGNESIUM, MEDIUM ODER STILL	1 LITER 0,5L	6,90 3,50
COCA COLA*, COCA COLA ZERO*, FANTA	0,2L 0,4L	2,60 4,80
"THOMAS HENRY" GINGER ALE, TONIC WATER, BITTER LEMON**	0,2L	3,90
APFELSAFT NATURTRÜB, ORANGENSAFT RHABARBER-, JOHANNISBEERSAFT ...ALS SCHORLE	0,2L 0,4L	2,90 4,80

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	3,50
ESPRESSO	3,20
DOPPELTER ESPRESSO	5,90
CAPPUCCINO	4,30
LATTE MACCHIATO	5,50
MILCHKAFFEE	5,40
TASSE HEISSE SCHOKOLADE / HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,50/5,20
TASSE TEE, FRAGEN SIE NACH UNSERER TEEAUSWAHL	3,80

SOUPS

STRONG BROTH FROM BOILED BEEF WITH BEEF CUBES AND HOMEMADE PANCAKES	10,00
HOMEMADE TOMATO SOUP V WITH SHERRY, CREAM & CRACKERS	10,00

SALADS

SMALL MIXED MARKET SALAD V MIXED GREEN SALADS, FRESH RAW VEGETABLE SALADS, TOMATOES, STYRIAN PUMPKIN SEED OIL, SEASONAL SPROUTS	9,50
A REALLY GREAT MIXED MARKET SALAD V MIXED GREEN SALADS, FRESH RAW VEGETABLE SALADS, TOMATOES, STYRIAN PUMPKIN SEED OIL, SEASONAL SPROUTS	18,50
.... WITH FRIED MUSHROOMS V	23,00
.... WITH TURKEY BREAST STRIPS FRIED IN CURRY & FRUITS	26,00
... WITH FRIED STRIPS OF ARGENTINIAN BEEF	27,00

STARTERS

1/2 DOZEN "HOUSE STYLE" SNAILS GRATINATED WITH MUSHROOMS, VEGETABLES, GARLIC BUTTER & BUTTER CRUMBS	16,50
GRATINATED GOAT CHEESE V WITH CARAMELIZED HONEY NUTS & SALAD	18,00
SCOTTISH SMOKED SALMON TARTARE WITH DILL HONEY - MUSTARD SAUCE	16,00

REGIONAL SPECIALITIES

MIXED BREAD BASKET FROM BROT & SALZ (REGIONAL BAKERY) WITH SALT BUTTER AND DIP	PER PERSON	4,90
SWABIA : LENTILS WITH SPAETZLE & SAUSAGESALSO DELICIOUS WITHOUT SAUSAGES V		19,90 15,90
BADEN : SWABIAN "RAVIOLIES" TWO FRIED MEAT-FILLED-DUMPLINGS WITH SWABIAN POTATOE SALAD		19,90
PALATINATE : SAUMAGEN WITH MASHED POTATOES AND SAUCE		19,50
PALATINATE/BADEN/BAVATIA/EVERYWHERE : HEARTY CHEESE SPAETZLE WITH CRISPY ONIONS V		18,90

CLASSIC GERMAN KITCHEN

ROAST OF PORK IN DARK BEER SAUCE & POTATO DUMPLINGS	19,50
--	-------

TWO PORK LOIN STEAKS WITH DELICIOUS CREAM SAUCE & HOMEMADE SPAETZLE	27,50
---	-------

„RINDERROULADE“, ROLLED BEEF FILLED WITH MUSTARD, CUCUMBERS, ONIONS & BACON, SERVED WITH MASHED POTATOES	26,00
---	-------

TWO PORK SCHNITZELS CRISPY FRIED POTATOES WITH BACON OR SWABIAN POTATOE SALAD	28,50 26,50
---	----------------

„ZWIEBELROSTBRATEN“ ONE MINUTE STEAKS FROM BEEF WITH ONIONS & HOMEMADE SPAETZLE	34,00
--	-------

„TAFELSPITZ“ BOILED BEEF WITH APPLE HORSERADISH CREAM, VEGETABLES & BACON FRIED POTATOES	32,00
---	-------

FRESH TROUT, FRIED IN ONE PIECE (BONELESS) WITH FRESH HERBS, BUTTER AND LEMON, WITH POTATOES	32,00
---	-------

SIDES:

SWABIAN POTATOE SALAD (ONLY AS A SUPPLEMENT)	4,00
HOMEMADE RED CABBAGE (ONLY AS A SUPPLEMENT)	4,00
SAUERKRAUT WITH CARAWAY (ONLY AS A SUPPLEMENT)	4,00
SIDE SALAD (ONLY AS A SUPPLEMENT)	5,50
SAUCE (CREAM OR JUS)	3,00

OUR FAMOUS RUMPSTEAKS

FROM ARGENTINE BEEF, GRAINFEEED

THE "HEIDELBERG PAVING STONE" MIN. 400 GRAMS OPTIONALLY WITH HOMEMADE HERB BUTTER, GERLINGS, PEPPER SAUCE OR STEWED ONIONS	47,00
--	-------

THE "SMALL PAVING STONE" MIN. 250 GRAMS OPTIONALLY WITH HOMEMADE HERB BUTTER, GERLINGS, PEPPER SAUCE OR STEWED ONIONS	35,00
--	-------

FRIED POTATOES WITH BACON (SIDE DISH)	8,00
---------------------------------------	------

DESSERT

HOMEMADE CRÈME BRÛLÉE WITH THE FINEST TAHITIAN VANILLA	13,00
--	-------

ORIGINAL APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE	12,00
---	-------

VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE	11,00
--	-------

RED BERRY COMPOTE WITH VANILLA SAUCE	9,00
--------------------------------------	------

WARM CHOCOLATE CAKE WITH CHERRY COMPOTE & VANILLA ICE CREAM	15,00
---	-------

HOMEMADE EGG LIQUER WITH LIQUER 43WITH VANILLA ICE CREAM	5,00 8,50
--	--------------

VANILLA ICE CREAM WITH HOT RASPBERRIES	11,00
--	-------

AFFOGATO – ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM	7,00
--	------