

Mit scharfem Blick, nach Kennerweise, Seh' ich zunächst mal nach dem Preise, Und bei genauerer Betrachtung steigt mit dem Preise Auch die Achtung, wilhelm busch

LIEBE GÄSTE.

Inflation, Kriege, seltsame Regierungen.....

Wenn die Welt sich verändert, erlebt auch Vertrautes eine Renaissance .

Wirtshäuser waren schon immer fröhliche & kulinarische Fixpunkte einer Gemeinde.

KÖSTLICH, LAUT UND LUSTIG – UND ES DARF AUCH EIN WENIG ENG ZUGEHEN. ES WIRD GELACHT, GEREDET, GEGRÜBELT ,DISKUTIERT – KOMMUNIZIERT.

Machen Sie mit

und Geniessen Sie dazu in unserer traditionellen Wirtshausumgebung die wunderbare Küche - Haus- und handgemacht – fast wie früher.

> Wir wünschen Ihnen einen Lustigen & besonders schönen Abend

Alexander, Reiner & Sebastian und das gesamte Team vom Nepomuk, das Sie heute umsorgt .

Unser wunderbares Brot kommt von BROT & SALZ Mannheim

Unser Mehl holen wir bei der BIEMER MÜHLE / Dallau

Unsere fangfrischen Forellen und die anderen Süsswasser-spezialitäten beziehen wir vom FORELLENHOF LENZ im Odenwald



APERITIF

Winzersekt	Motzenbäcker Riesling Brut	0,1L	9,00
Crémant de Loire Bouvet-Ladubay Brut Rosé			9,00
APEROL SPRIZZ /CA	mpari Sprizz		7,90
HUGO			7,90
Pimm's No.1	Pimms, Gurke, Eis, Zitronenlimonade		8,50
Campari	Soda / Orange	4CL	8,50
GIN	Bombay Sapphire Hendrik's	4CL 4CL	6,50 9,00
	Monkey 47	4CL	9,50
	Gin de Mahon / Menorca	4CL	7,50
	Brockman's Gin	4CL	8,00
Wodka	ABSOLUT GREY GOOSE	4CL 4CL	6,50 7,00
Tonic	Thomas Henry		3,90
Martini	Bianco, Rosso, Doro	5CL	6,50
SHERRY	Fino / Medium Dry / Medium Sweet	5CL	6,50
Graham´s White Port White Port Tonic		5CL 6CL	6,50 9,50
Grahams 10 Years Tawney Port		5CL	9,50
Pernod		5CL	6,00



Aus dem Suppentopf

Kräftige Brühe von unserem tafelspitz mit Rindfleischwürfeln und hausgemachten Flädle		10,00		
Hausgemachte Tomatensuppe V mit Sherry, Sahne & Kracherle		10,00		
Vom Acker				
KLEINER GEMISCHTER MARKTSALAT V GEMISCHTE GRÜNE SALATE, FRISCHE ROHKOSTSALATE, TOMATEN,		9,00		
steirisches Kernöl, saisonale Sproßen		17,00		
Ein wirklich Großer gemischter Marktsalat V Gemischte grüne Salate, frische Rohkostsalate, Tomaten, steirisches Kernöl, saisonale Sproßen				
mit gebratenen Egerlingen V		22,00		
mit in Curry gebratenen Putenbruststreifen & Früchten		25,00		
mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rinderrücken				
Vorspeisen				
Gemischter Brotkorb von Brot & Salz, französische Salzbutter & Dip	pro Pers.	3,90		
1/2 Dutzend Weinbergschnecken nach "Art des Hauses" Gratiniert mit Champignons, Gemüse, Kräuterbutter & Butterbröse	LN	15,00		
Gratinierter Ziegenkäse V mit karamellisierten Honignüssen & Salat		18,00		
Tartar vom schottischen Räucherlachs mit Dill-Honig - Senfsauce		16,00		

Zu den Vorspeisen servieren wir Baguette



EINFACH & REGIONAL & BODENSTÄNDIG

Schwaben : Linsen mit Spätzle & Würstchenauch saulecker ohne Würstchen V		19,00 15,00
Baden:	Maultaschen nach Großmutters Art in Ei gebacken mit buntem Gemüse, Zwiebeln, Speck	19,00
PFALZ:	Der berühmte Pfälzer Saumagen Kartoffelstampf & Bratensosse	18,00
ÜBERALL:	Herzhafte Käsespätzle mit Knusperzwiebeln V	18,00

Aus der Klassischen Wirtshausküche

Butterzarter Schweinebraten in Dunkelbiersosse & Kartoffelknödel	19,00
Zwei Schweinerückensteaks mit leckerer Rahmsosse & hausgemachten "g'schmelzten" Spätzle	23,00/27,00
Die Rinderroulade, aufwändig gefüllt & handgerollt wie bei Muttern – wie es sich gehört- mit Senf, Gurken, Zwiebeln & Speck, mit Stampfkartoffeln	24,00
Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit knusprigen Speck - Bratkartoffeln	24,00/28,00
Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Apfel – Meerrettichrahm, knackigem Gemüse & Speck-Bratkartoffeln	32,00
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken mit hausgemachten "g'schmelzten" Spätzle	34,00
HAUSGEMACHTER APFELROTKOHL (NUR ALS BEILAGE)	3,90
KÜMMEL-SAUERKRAUT (nur als Beilage)	3,90
BEILAGENSALAT (nur als Beilage)	4,90



FORELLENSPEZIALITÄTEN AUS DEM ODENWALD

fangfrische Forelle, Grätenfrei am Stück gebraten Gefüllt mit frischen Kräutern, Butter und Zitrone, Pfannenkartöffelchen

mit Spätzle & Rahmsosse und mit ohne Grünzeugs

32,00

<u>Grätenfrei dank des Erfinders einer Entgrätungsmaschine!</u>

Weitere Forellenspezialitäten aus dem Odenwald finden Sie Saisonal Variierend auf unserer Abendkarte.

UNSERE RUMPSTEAKS

Vom argentinischen Rind, Grainfeed

Der "Heidelberger Pflasterstein" mind. 400 gramm! wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter, Egerlingen, Pfeffersosse oder geschmorten Zwiebeln		46,00
Das "Pflastersteinchen" mind. 250 Gramm wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter, Egerlingen, Pfeffersosse oder geschmorten Zwiebeln		34,00
Portion Speck - Bratkartoffeln		8,00
Für Kinder		
(und wirklich nur für die) RÄUBERTELLER IHR BEKOMMT EINEN TELLER, EINE SERVIETTE & BESTECK UND RÄUBERT BEI DEN GROSSEN – DA LIEGT JA GENUG AUF DEM TELLER!		0,00 also nix !
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsosse		9,00
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Stampfkartoffeln & Sosse	4 STÜCK 6 STÜCK	12,00 16,00
Kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken		15,00



Süsse Sünden danach....

Hausgemachte Crème brûlée mit feinster Tahitivanille	13,00
Original Appelstrudel mit Vanillesosse	12,00
Vanilleeis mit heisser Schokoladensosse	11,00
Kugel Vanilleeis solo	3,00
Warmes Schokoladenküchlein mit Kirschkompott & Vanilleeis	15,00

Und hier noch eine Kleine Gebrauchsanweisung für Ihren Wirtshausbesuch:

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!



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 / 26,00	
2021	Rosé Trocken	Weingut Gaul	PFALZ	9,00 / 32,00	
	Ro	ЭТ 0,2 / 0,75 L			
2021	Spätburgunder Tr.	Forster Winzerverein	Baden	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	
NEU! AKOHOLFREIE WEINE 0,2 / 0,75					
	III FREUNDE RIESLING NULL*	0,0 % Alkohol, 100 % Riesling.		9,90 / 37,00	
	Goodvines ** Sauvignon Black Label	0,0% Alkohol, 100% Sauvignon Blanc		7,90 / 29,00	
	iii freunde rosé null*	0,0 % Alkohol, 100 % Rosé.		9,90 / 37,00	
	Goodvines** Cabernet Sauvignon	0,0 % Alkohol, 100 % Cabernet Sauvignon		7,90 / 29,00	

^{*}Das Weinprojekt von Matthias Schweighöfer & Joko Winterscheidt!

^{**} DER ALKOHOLFREIE AUS HEIDELBERG



Bierspezialitäten 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		
Radler Weizenradler Hoepfner Hefeweizen hell, alkoholfrei Hoepfner Pils, alkoholfrei	0,5L 0,5L 0,5L 0,33L	5,80 5,80 5,90 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-, Johannisbeer-, Maracujasaft 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 Sahi	NE	4,50/5,20		
Tasse Tee, fragen sie nach unserer Teeauswahl		3,80		



Brennerei Prinz, Hörbranz / Bodensee Alte Brände: Williams Christbirne, Zwetschge, Himbeere, Haselnuss, Marille, Kirsche, Apfel	2 CL 6,00
SASSE findennerei KORN AUS MÜNSTER AUF GANZ NEUEM NIVEAU!	
Lagerkorn V.S.O.P Barriquegereift mit Aromen nach Honig, Haselnuss & Weisser Schokolade	2 CL 6,00
Cigar Special Cuvée aus Weizen & Malz, Whiskey-Taste Spirit of the Year, World Spirits Award 2020	2 CL 9,00
Marc, Trester & Grappa	
Grappa di Moscato Riserva only Sansibar Grappa di Chardonnay Marc vom Burgunder Weingut Klumpp	2CL 7,00 2CL 8,00 2CL 8,50
BITTER & KRÄUTER	
Averna Ramazotti Fernet Jägermeister auf Eis	4CL 6,00 4CL 6,00 2CL 4,00 2CL 4,00
AQUAVIT & CO.	
Linie Aquavit Malteser Aquavit	2CL 6,00 2CL 5,00

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		9,00	
A really great mixed market salad V Mixed green salads, fresh raw vegetable salads, tomatoes, Styrian pumpkin seed oil, seasonal sprouts		17,00	
with fried mushrooms V with turkey breast strips fried in curry & fruits with fried strips of Argentinian beef		22,00 25,00 26,00	
Starters			
1/2 dozen "house style" snails gratinated with mushrooms, vegetables, herb butter & butter crumbs		15,00	
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	3,90	
Swabia : Lentils with spaetzle & sausagesalso delicious without sausages V		19,00 15,00	
Baden : Swabian"Raviolies" grandmother's style baked in egg with mixed vegetables, onions, bacon		19,00	
Palatinate : Saumagen on with mashed potatoes		18,00	
Palatinate/Baden/Bavatia/Everywhere : Hearty cheese spaetzle with crispy onions V		18,00	



Classic German kitchen

Roast of Pork in Dark beer sauce & potato dumplings	19,00	
Two Pork loin steaks with delicious cream sauce & home	emade spaetzle 27,00	
"Rinderroulade", Rolled Beef Filled with mustard, cucumbers, Onions & bacon, served with	24,00 MASHED POTATOES	
Two pork schnitzels "Vienna Style" crispy fried potatoes v	WITH BACON 28,00	
"ZWIEBELROSTBRATEN" One minute Steaks from beef with onions & homemade spaetzle	34,00	
"Tafelspitz" boiled beef with apple horseradish cream, vegetables & bacon fried potato	32,00 OES	
Fresh trout, fried in one piece with fresh herbs, butter and lemon, with potatoes	32,00	
HOMEMADE RED CABBAGE (ONLY AS A SUPPLEMENT) 3,5	90	
SAUERKRAUT WITH CARAWAY (ONLY AS A SUPPLEMENT) 3,9	90	
SIDE SALAD (ONLY AS A SUPPLEMENT) 4,	90	
Our famous rumpste From Argentine beef, Gr.		
The "Heidelberg Paving Stone" min. 400 grams optionally with homemade herb butter, gerlings, pepper sauce or stewed onions	46,00	
The "Small Paving Stone" min. 250 grams optionally with homemade herb butter, gerlings, pepper sauce	34,00 e or stewed onions	
Fried potatoes with bacon (side dish)	8,00	
Dessert		
Homemade crème brûlée with the finest Tahitian Vanili	LA 13,00	
Original apple strudel with vanilla sauce	12,00	
VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE SAUCE	11,00	
SCOOP OF VANILLA ICE CREAM SOLO	3,00	
Warm chocolate cake with cherry compote & vanilla i	ICE CREAM 15,00	