

HERZLICH WILLKOMMEN

im Wirtshaus zum Nepomuk! Genießen Sie traditionelle Wirtshausküche, teilweise neu interpretiert und teilweise wie bei Müttern.....

Erfreuen Sie sich an Speisen die noch traditionell handwerklich hergestellt werden. In unserer Küche wird noch geschält, geschneidelt, geköchelt, geschnitten, geraspelt, geschabt, gerührt, geredet und gelacht.....!

Soßen werden aufgesetzt und stundenlang gekocht, Rouladen werden handgerollt und frisches Rotkraut von Hand geschnitten. Wir kochen mit Butterschmalz, Rotwein, Landeiern, Mehl, bestem Fleisch und Fisch und süßen tatsächlich auch mit Zucker....!

Natürlich kommt man heutzutage an dem einen oder anderen „Kniff“ nicht vorbei aber prinzipiell kommen nur regionale frische Produkte auf den Tisch. Und auch die fleischlose Wirtshausküche hat so manche leckere Überraschung zu bieten.

Aus dem Keller erwartet Sie eine schöne Weinauswahl, überwiegend aus den Anbaugebieten Baden & Pfalz sowie frische Fassbiere der Privatbrauerei Hoepfner / Karlsruhe.

GENIESSEN UND ENTSPANNEN SIE! IHR WIRTSHAUSTEAM UM ALEXANDER BECK & REINER GELHAR

Aperitifs

Pimm's N° 1	Pimms, Gurke, Eis, Zitronenlimonade	0,2l	7,50		
Pêche Mignon	Weinbergpfirsichlikör, Crémant d'Alsace	0,1l	7,50		
Kir Royal	Crème de Cassis/Johannisbeerlikör, Crémant d'Alsace	0,1l	7,50		
Hugo	Holunderblütensirup, Prosecco	0,2l	7,00		
Aperol Sprizz	Aperol, Prosecco	0,2l	7,00		
Martini	Bianco / Rosso / d'Oro	5cl	6,50		
Sherry	Fino / Medium dry / Medium sweet	5cl	6,50		
„Sandeman“, Portwein „Taylors Port“		5cl	7,00		
Pernod		4cl	6,00		
Prosecco	Ruggeri & C. Prosecco Spumante Brut / Argeo	0,1l	6,50	0,7l	32,00
Crémant d'Alsace,	Vieil Armand	0,1l	7,50	0,7l	39,00
Winzersekt	Andres & Mugler, Chardonnay/Auxerrois	0,1l	8,50	0,7l	56,00
Champagner	Gimonnet & Fils Cuis 1er Cru Blanc de Blancs			0,7l	95,00

ALKOHOLFREI von der Manufaktur Jörg Geiger

Prisecco Cuvée Nr.25 Birne, Schlehe & Douglasie	0,1l	6,50
---	------	------

„Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, bitten wir Sie sich bei unserem Service zu melden. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

Suppen, Salate & Vorspeisen

Tomatensuppe mit Sahne, Sherry und Croutons	8,00
Kleiner gemischter Salat (Blattsalate, frische Rohkostsalate, Sprossen)	7,50
Großer Salat der Saison (Blattsalate, frische Rohkostsalate, Sprossen)	14,00
....mit gebratenen Egerlingen (Steinchampignons)	17,00
....mit gebratener Hähnchenbrust und Früchten	19,00
....mit gebratenen Streifen vom argentinischen Rinderrücken	20,00
½ Dutzend Schnecken nach „Art des Hauses“ ,mit Butterbrösel gratiniert!	13,00
Gratinierter französischer Ziegenkäse mit Blattsalat, Honignüssen und Tessiner Feigensenf	15,00

Klassiker der Wirtshausküche

Schwäbische Maultaschen nach Großmutter's Art, mit Speck*, Zwiebeln und Gemüse in Ei gebacken und kleinem Salat	17,00
Deftiger Braten vom „Schwäbisch- Hällischen Landschwein“ in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	19,00
Zwei Schweinerückensteaks mit Rahmsauce und „geschmelzten“ Butterspätzle	20,00
Zwei panierte Pfannenschnitzel vom Schweinerücken mit knusprigen Bratkartoffeln mit Speck	21,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken mit „geschmelzten“ Butterspätzle	26,00

Für Umbestellungen erlauben wir uns € 1.- zu berechnen.

Wir bieten verschiedene Gerichte auch als kleinere Portion an, hier reduziert sich der Preis um € 2.-

*Nitritpökelsalz

„Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, bitten wir Sie sich bei unserem Service zu melden. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

Unsere Rumpsteaks

Argentinisches Rumpsteak vom Rinderrücken...(mind. 250 gr.)	
...mit Kräuterbutter	28,00
...mit Pfefferrahmsoße	28,00
...mit Zwiebeln	29,00
Der "Heidelberger Pflasterstein", (mind. 400 Gramm) , Beilagen wie oben	38,00/39,00
Portion gebratene Bratkartoffeln mit Speck	6,00
Kleiner gemischter Salat (Blattsalate, frische Rohkostsalate, Sprossen)	7,50

Für Kinder (..und wirklich nur für die!)

Unser Räuberteller: Ihr bekommt einen Teller & Besteck und „räubert“ bei den Großen, da liegt ja genug auf dem Teller!!!	0,00
Spätzle mit Rahmsoße	5,00
Nürnberger Würstchen (4 Stück) mit Kartoffelpüree und Soße	8,00
Kinderschnitzelchen mit Spätzle & Soße	9,00

Fisch und vegetarische Gerichte nach Lust, Laune & Angebot auf der Abendkarte !

Süßes

Vanilleeis* mit Schokoladensoße	8,00
Original Apfelstrudel mit Vanilleeis* & Sahne	9,00
Creme Brulée mit feinsten Tahitivanille	9,00

* Farbstoff

Warme Getränke

Kaffee		2,90
Espresso		2,80
Dopp.Espresso		4,00
Cappuccino		3,30
Latte Macchiato		4,20
Milchkaffee		4,00
Pott Heiße Schokolade /Heiße Schokolade mit Sahne		3,80/4,00
Pott Tee , fragen sie nach unserer Teeauswahl		2,90



Offene Weißweine 0,2 l

2016	Riesling trocken „Forster Elster“	Forster Winzergenossenschaft	Pfalz	6,50
2016	Riesling Kabinett	Weingut Bassermann-Jordan	Pfalz	7,00
2016	Grauburgunder	Weingut Ellermann-Spiegel	Pfalz	6,90
2016	Weissburgunder	Weingut Hummel	Baden	6,90
2016	Chardonnay	Weingut Hummel	Baden	6,90
	Rieslingschorle	0,2 l / 0,5 l		3,50 / 6,00

Offener Rosé 0,2 l

2015	Rosé	Phillip Kuhn	Pfalz	6,90
2015	Rioja Rosé trocken	Bodegas Eguren	Spanien	6,90

Offene Rotweine 0,2 l

2016	Portugieser „Forster Schnepfenpflug“	Forster Winzergenossenschaft	Pfalz	6,50
2015	Saint Laurent	Forster Winzergenossenschaft	Pfalz	6,50
2014	Spätburgunder trocken	Weingut Hummel	Baden	7,00
2014	Cuvée Incognito trocken	Weingut Philipp Kuhn	Pfalz	7,90
2015	Rioja trocken	Bodegas Castrovejo	Spanien	7,20

Bierspezialitäten vom Fass

Hoepfner „Pilsner“, der feinherbe Klassiker	0,3l	3,50
	0,5l	4,60
Hoepfner „Kräusen“, ungefiltert, naturtrüb	0,3l	3,50
	0,5l	4,60
Hoepfner „Porter“	0,3l	3,50
	0,5l	4,60
Hoepfner „Hefeweizen“	0,5l	4,60
Radler	0,5l	4,60
Weizenradler	0,5l	4,60

Flaschenbiere alkoholfrei

Hoepfner Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5l	4,60
Hoepfner Pils alkoholfrei	0,33l	3,50

Alkoholfrei

Bad Camberger Premium Mineralwasser	0,75l	6,60
Medium oder ohne Kohlensäure	0,25l	2,70
Coca Cola*, Coca Cola Zero*, Fanta	0,2l	2,70
	0,4l	4,30
„Schweppes“ Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon**	0,2l	3,20
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	0,2l	2,90
....als Schorle	0,4l	4,20
Trauben-, Rhabarber-, Johannisbeersaft	0,2l	3,50
....als Schorle	0,4l	4,90

* Farbstoff ** chininhaltig

Schnaps & Co.

BRENNEREI PRINZ, HÖRBRANZ BODENSEE

Alte Marille , Alte Kirsche, Alter Apfel, Alte Williams	2cl	4.-
Christ, Alte Zwetschge, Alte Haselnuss, Alte Himbeere		

ALTE BRENNEREI BACKNANG

Sauerkirsch, Williams Christ naturtrüb, Apfel naturtrüb	2cl	5.-
Kirsch mit Honig oder Mirabelle	2cl	5.-

TRESTER

Grappa di Moscato Riserva only Sansibar	2cl	6.-
Grappa di Chardonnay Maso Alto	2cl	5.-
Grappa di Moscato Maso Alto	2cl	5.-
Hummel Eiswein-Trester	2cl	7.-
Hummel Spätburgunder Trester	2cl	6.-

BITTER & KRÄUTER

Averna	4cl	6.-
Ramazotti	4cl	6.-
Fernet	2cl	4.-
Jägermeister auf Eis	2cl	4.-
Linie Aquavit	2cl	6.-
Malteser Aquavit	2cl	5.-
Doppelkorn	2cl	3.-

GIN & WODKA

Gin ‚Monkey 47‘	4cl	8,50
Gin ‚Hendriks‘	4cl	7,50
Gin ‚Bombay Sahire‘	4cl	6,50
Gin ‚Gordons‘	4cl	5,50
Wodka ‚Absolut‘	4cl	6,50
„Schweppes“ Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2l	3,20

COGNAC & CO

Remy Martin	2cl	9.-
Papidoux Calvados	2cl	7.-
Hummel's Apfelbrand / Calvados Art	2cl	7.-

WHISKEY

Connemara Single Malt Irish Whiskey	2cl	8.-
Tullamore Dew Irish Whiskey	2cl	8.-
Glenfiddich Single Malt Scotch Whiskey	2cl	8.-
Johnnie Walker Red Label Scotch Whiskey	2cl	6.-
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	2cl	6.-
Jack Daniels	2cl	6.-

LIKÖRE

Baileys	2cl	4.-
Amaretto	2cl	4.-