

Herzlich - frisch - einfach anders!

Herzlich willkommen im Nepomuk!

Für unsere leichte deutsche Küche mit regionalen Einflüssen verwenden wir fast ausschließlich Produkte aus der Region und der hofeigenen Landwirtschaft. Auf Wunsch händigen wir Ihnen gerne unsere Allergiker Karte aus.

Die Feste feiern wie sie fallen!

Besondere Anlässe verlangen nach einem besonderen Rahmen. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenevent - wir sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie wird.

Dafür haben wir gleich mehrere Räumlichkeiten zur Verfügung:

- das Restaurant für 60 bis 100 Personen
- das Nepomax für 20 bis 45 Personen
- die Galerie für 20 bis 30 Personen
- die Stube für 10 bis 18 Personen
- unseren Hofgarten für 50 bis 130 Personen

Von der Wahl des passenden Raumes über die Auswahl der Dekoration bis zur Planung des Menüs entwerfen wir mit Ihnen gemeinsam eine ganz auf Ihre Vorstellung abgestimmte Lösung. Kleinigkeiten werden bei uns großgeschrieben, mit viel Liebe zum Detail setzen wir die mit Ihnen entwickelten Ideen um und sorgen so dafür, dass wirklich keiner Ihrer Wünsche offen bleibt!

Ihre Sabine Frisch



und das Nepomukteam!

Suppen

**Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit feinen Flädle
Euro 4,90**

**Hühnerbouillon
mit Hühnerfleisch und hofeigenen Suppenudeln
Euro 4,90**

Vorspeisen

**Knackig frische Salate
wahlweise mariniert mit
Kartoffel- oder Essig-Öl-Dressing
Euro 4,90**

**Gebratene Hähnchenleber
und karamellierte Apfelringe
auf frischem Feldsalat
mariniert mit Kartoffeldressing
€ 10,90 als Hauptgericht € 13,90**

Vegetarisch- Vegan

**Unsere legendären Spinatknödel
gefüllt mit Allgäuer Bergkäse
auf Ratatouille
Euro 11,90 schlanke Portion Euro 9,90**

**Gemüse- Curry (vegan)
Gartengemüse
in feiner Curry- Kokossauce
im Basmatireisring
Euro 11,90 schlanke Portion Euro 9,90**

**Unsere Allerbesten!
Würzige Kässpätzle
dazu unsere hausgemachten Röstzwiebeln
und natürlich knackig grüner Salat
Euro 10,90 schlanke Portion Euro 8,90**

Fleischgerichte

Nepomuk Triologie

**Zartes Putensteak, kleines Rinderhüftsteak
und paniertes Schweineschnitzelchen
auf Rahmsauce,
dazu glasierter Brokkoli und Butterspätzle
Euro 18,90**

**Putenschnitzel in der Knusperhülle gebacken
auf bunten Markthallensalaten
mit unserem Kartoffeldressing
dazu Preiselbeeren und Weißbrot
Euro 13,90 schlanke Portion Euro 11,90**

**Schwäbischer Rostbraten aus der Rinder Hüfte
auf kräftiger Jus
dazu hausgemachte Röstzwiebeln
und würzige Kässpätzle
Euro 18,90 schlanke Portion Euro 16,90**

**Gebackenes Schnitzel
vom Schweinerücken „Wiener Art“
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
Euro 11,90 schlanke Portion Euro 9,90**

**Frisch- Hof Spezial
zart gebratene Hähnchenbrust
und frisches Marktgemüse auf Spagetti
in feiner Zitronen- Basilikumsauce
Euro 13,90 schlanke Portion Euro 11,90**

Fisch

**Gebratenes Zanderfilet
auf Riesling Schaum
dazu Butterkartoffeln und Marktgemüse
Euro 17,90 schlanke Portion Euro 15,90**

Dessert

Süßes Magendratzerl
Euro 2,90

Saftige Schokoladentarte
mit Walnusseis
und Schlagsahne
Euro 6,90

Frisch- Hofeisbecher
Vanille-, Mandelkaramell- und Haselnusseis,
selbergemachter Eierlikör und Sahne
dazu eine selbstgebackene Schokoladenhippe
Euro 4,90

Geeister Cappuccino
zwei Kugeln Espressois
mit Mandelsahne und Krokant Splittern
Euro 3,90

Apfelküchle in Zimtzucker
mit Vanilleis und Schlagsahne
Euro 5,90 schlanke Portion Euro 4,90

Kaffee

Espresso
Euro 2,30 doppelt 3,60 Euro

Cappuccino mit Milchschaum
Euro 2,90

Tasse Kaffee
2,60 Euro

Latte Macchiato
Euro 3,90

**Alle unsere Kaffee Spezialitäten sind auf Wunsch
auch koffeinfrei möglich!**
Aufpreis Euro 0,30

Bioweine vom Weingut Kesselring

Mitten in der **Pfalz** befindet sich das familienbetriebene Weingut Kesselring. Rebstockpflege und Bodenbearbeitung wird nach natürlichen Grundsätzen (z.B. vielfältige Begrünung, Verzicht auf Herbizide und natürliche Düngung) betrieben.

Riesling „Bio“

**trocken, intensiver, fruchtig-markanter Riesling,
mit Aromen von Ananas, Birne und Pfirsich**
0,2l Euro 5,90 oder 0,75l Flasche 21.-

Chardonnay „Bio“

**trocken, feiner Duft nach Karamell,
Vanille und Banane, weicher Abgang**
0,2l Euro 5,90 oder 0,75l Flasche Euro 21.-

Gewürztraminer „Bio“

**trocken, wunderschönes Bukett nach Rosen und Gewürznelke,
fruchtig, vollmundig, mit dezenter Fruchtsüße**
0,2l Euro 6,90 oder 0,75l Flasche 24.-

Rosé „Bio“

**trocken, eleganter Rose aus den Sorten Merlot,
Cabernet Sauvignon und Spätburgunder**
0,2l Euro 5,90 oder 0,75l Flasche Euro 21. -

Portugieser „Bio“

**trocken, harmonischer fruchtiger Wein mit einer samtigen Säure,
angenehm mild**
0,2l Euro 5,90 oder Flasche Euro 21.-

Dornfelder „Bio“

**trocken, saftig,
nachhaltig und weich der Abgang**
0,2l Euro 5,90 oder 0,75l Flasche Euro 21. -

Cabernet Merlot „Bio“

**trocken, dunkle Fruchtaromatik gepaart mit Paprika,
kraftvolle Tannine, vollmundig der Abgang**
0,2l Euro 6,90 oder 0,75l Flasche Euro 24. -

St. Laurent „Bio“

trocken, leichter süffiger fruchtiger Rotwein
0,2l Euro 5,90 oder 0,75l Flasche 21.-