

WIRTSHAUS
AM
MARKT
HEIDELBERG.



GETRÄNKE & SPEISEN

GEMEINSCHAFT GUTER WIRTE



WILLKOMMEN IM WIRTSHAUS AM MARKT

Unser Wirtshaus befindet sich in einem der traditionsreichsten Gebäude der Stadt: der Kurpfälzischen Hofapotheke. Das denkmalgeschützte Barockhaus wurde 1701 erbaut, gegenüber der Heiliggeistkirche. Bis heute ist es ein Ort mit Geschichte – markant, lebendig, unverwechselbar.

Besonders stolz sind wir auf unsere enge Zusammenarbeit mit der Augustiner Brauerei München. Seit 1328 steht sie für traditionelle Braukunst und ist die älteste Brauerei der Stadt München. Ihre Biere sind fester Bestandteil unseres Angebots und prägen den Charakter unseres Hauses wesentlich mit.

Unsere Küche ist bayrisch geprägt und orientiert sich am klassischen Wirtshaushandwerk – mit Respekt vor Produkt und Herkunft. Viele Zutaten stammen aus der Region. Wir lassen den Gerichten Zeit und setzen auf schonende Zubereitung bei niedrigen Temperaturen. So entsteht eine Küche mit Tiefe, Klarheit und Substanz – jenseits von Trends und Überfluss.

*Schön, dass Sie zu Gast sind,
Ihr Wirtshaus am Markt Team*

BIER VOM FASS

AUGUSTINER HELL

Unser Helles besticht durch seine leuchtende strohgelbe Farbe. Es erwartet dich ein spritziges Geschmackserlebnis, das rund und harmonisch zum Weitertrinken verleitet. Für die Gärung verwenden wir eigens gezüchtete Reinzuchthefer.

Schnitt / 0,5l / 1l » 3,60€ / 4,60€ / 7,90€

AUGUSTINER EDELSTOFF

Die extra lange Lagerzeit verleiht dem Edelstoff seine ausgewogene Süße, hopfenbitteren Nuancen und attraktiver Spritzigkeit. Die speziellen Gersensorten unseres Exportbieres werden extra für uns angebaut.

Schnitt / 0,5l / 1l » 3,90€ / 4,90€ / 8,50€

AUGUSTINER DUNKEL

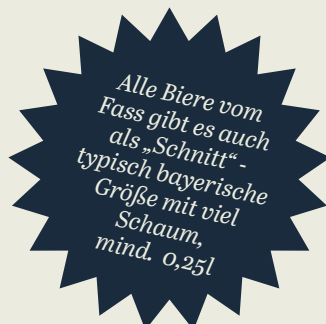
Die kastanienbraune Farbe sowie die milden Röstaromen verleihen diesem dunklen Exportbier einen ganz besonderen Ausdruck. Auserlesene Malz- und Schokoladenaromen runden unser Dunkles harmonisch ab.

0,5l / 1l » 4,90€ / 8,50€

AUGUSTINER PILS

Schlank, spritzig und elegant im Trunk zeichnet sich unser Pils durch eine feinherbe Hopfenbittere aus. Der ausschließlich verwendete Aromahopfen wird von unseren Braumeistern persönlich im Hopfengarten geprüft und ausgewählt.

Schnitt / 0,5l » 3,60€ / 4,60€



BIER AUS DER FLASCHE

AUGUSTINER WEISSBIER

0,5l » 4,90€

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI

0,5l » 4,60€

WARSTEINER PILS ALKOHOLFREI

0,5l » 4,60€

RADLER VOM FASS

0,5l / 1l » 4,60€ / 7,90€

RUSS
Hefeweizen
mit Zitronenlimonade
0,5l » 4,90€



VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE

Hausgemachte Rinderbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

» 6,90€

KOCHKÄSE^V

mit Kümmel & Krustenbrot

» 6,90€

OBATZDA^V

dazu Radieschen, rote Zwiebeln
& ofenfrische Brezel

» 9,90€

BAYRISCH BRUSCHETTA

geröstetes Krustenbrot mit gezupfter
Schweineschulter in BBQ-Marinade
& Krautsalat

» 9,90€

WEISSWÜRSTE

zwei Weißwürste mit süßem Senf
& ofenfrischer Brezel

» 10,90€

BAYRISCHER WURSTSALAT

mit Essiggurken, Zwiebeln
& Krustenbrot

» 11,90€

*gerne auch als Schweizer Variante
mit Emmentaler & Paprika*

» 12,90€

TATAR VOM RIND

verfeinert mit würziger Marinade,
Kapern und Schalotten,
dazu Krustenbrot

// kleine Portion (110g) » 13,90€

// große Portion (220g) » 19,90€

BROTZEITPLATTE

mit Griebenschmalz, Obazda,
Pfefferbeißer, Kalbsfrikadelle, Bergkäse,
Schinken, kaltem Schweinebraten,
dazu Krustenbrot & ofenfrische Brezel

» 1 Person 14,90€ & 2 Personen 28,90€

HAUPTGERICHTE

KURPFÄLZER BRATWURST

mit Kartoffelsalat

» 14,90€

ANGEBRATENE MAULTASCHEN

mit Kartoffel-Gurkensalat,
Augustiner Dunkelbiersauce
& Schmelzzwiebeln

» 16,90€

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Pommes &
Ketchup oder Mayonnaise

» 17,90€

ZANDERSPIESS

auf Ofenkartoffel mit Sauerrahm

» 18,90€

SCHWEINEKRUSTEN BRATEN

mit zwei Kartoffelknödeln &
Augustiner Dunkelbiersauce

» 18,90€

WIRTSCHAUSPFANNE

mit Schweinekrustenbraten,
Kalbsfrikadelle, Bratwurst,
Kartoffelknödel, Sauerkraut
& Augustiner Dunkelbiersauce

» 19,90€

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE

mit zwei Kartoffelknödeln, Sauce
& Weißkrautsalat

» 21,90€

SAUERBRATEN

mit Kartoffelknödeln, Blaukraut
& Lebkuchensauce

» 24,90€

ZWIEBELROST BRATEN

mit Spätzle, Augustiner Dunkelbiersauce
& hausgemachten Röstzwiebeln

» 29,90€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalb mit Kartoffel-
Gurkensalat & Preiselbeeren

» 26,90€

SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT^V

» 4,90€

GROSSER WIRTSHAUS SALAT^V

Blattsalate mit Balsamico-Dressing,
Gurkensalat, Kartoffelsalat
& Krautsalat, dazu Krustenbrot

» 13,90€

// dazu Maultaschenstreifen » 5,90€

// dazu gegrillter Zanderspieß » 8,50€

// dazu Rinderstreifen » 12,90€

VEGETARISCH & VEGAN

OFENKARTOFFEL^V

mit Sauerrahm

» 11,90€

» dazu passt bestens ein
kleiner Beilagensalat^v

» 4,90€

KÄSESPÄTZLE^V

mit hausgemachten Röstzwiebeln

» 12,90€

» dazu passt bestens ein
kleiner Beilagensalat^v

» 4,90€

DREIERLEI KNÖDEL^{VV}

mit Paprikasauce

» 15,90€

VEGANES SCHNITZEL^{VV}

mit Pommes & Preiselbeeren

» 17,90€

KINDER

SPÄTZLE^V

mit Butter » 6,90€

KLOSS MIT SOSS

» 7,90€

KLEINES SCHNITZEL

mit Pommes & Ketchup

» 8,90€

v= vegetarisch, vv= vegan
Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service erfragen!

DESSERT

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus

» 11,90€

dazu Kugel Vanilleeis » 2,50€

dazu Zwetschgengeröster » 2,90€

KNUSPRIG GEBACKENE APFELKRÄPFLE

mit Vanilleeis

» 7,90€

BAYRISCH CREME

mit Erdbeersaucenspiegel

» 10,90€

STÜCK KUCHEN ODER TORTE

bitte nach dem
Tagesangebot fragen

» 4,50€ / 4,90€

dazu Sahne >>> 1,50€

KAFFEE & TEE

ESPRESSO

solo / doppio

» 2,50€ / 3,50€

CAFE CREME

klein / normal

» 3,20€ / 4,20€

CAPPUCCINO

klein / normal

» 3,90€ / 4,50€

MILCHKAFFEE

» 4,50€

LATTE MACCHIATO

» 4,50€

HEISSE SCHOKOLADE

» 4,50€

TEE

» 3,90€

mit Honig » 1,00€

ABSACKER

PRINZ

Alte Williamsbirne

Alte Haselnuss

Alte Marille

Alte Waldhimbeere

Alter Bodenseeapfel

Alte Hauszwetschge

Alte Kirsche

2cl » 4,50€

HEIDELBERGER MELONENSCHNAPS

regional

2cl » 3,50€

EIERLIKÖR

2cl » 3,50€

JÄGERMEISTER

2cl » 3,50€

BERLINER LUFT

2cl » 2,50€

DURSTLÖSCHER & HAUSGEMACHTES

WASSER

Vio still / classic

0,75l » 6,90€

TAFELWASSER

still und classic

0,4l » 3,90€

SOFTDRINKS

Cola, Fanta, Sprite,
Cola Zero, Cola Mix

0,4l » 4,60€

SÄFTE & NEKTARE

Granini Apfelsaft naturtrüb,
Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber,
Orange, Pfirsich

0,4l » 4,90€

als Schorle

0,4l » 4,60€

HOLUNDER- BLÜTENSCHORLE

zuckerfrei

0,4l » 4,90€

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Blaubeer-Honig

Apfel-Kräuter

Rhabarber-Minz

» 5,90€

HAUSGEMACHTER EISTEE

Pfirsich oder Zitrone

» 5,90€

SPRITZIGES

Jeden Spritz
gibt es auch
alkoholfrei!
» 6,90€

KRÄUTER-CASSIS SPRITZ

» 7,90€

RHABARBER-MINZ SPRITZ

» 7,90€

BLAUBEER-HONIG SPRITZ

» 7,90€

APEROL SPRITZ

» 7,90€

SARTI SPRITZ

» 7,90€

SECCO

0,1l » 3,90€

KESSLER SEKT

0,1l / 0,75l » 4,90€ / 29,90€

ALKOHOLFREIER SEKT

0,1l / 0,75l » 4,50€ / 28,90€

WEINSCHORLE

RIESLINGSCHORLE

0,5l » 6,90€

WEISSHERBSTSCHORLE

0,5l » 6,90€

WEISSWEIN

WIRTSCHAUS CUVEÉ

Thomas Walz / Baden / trocken / Alk. 12 % vol
fruchtiges Cuvée aus Grauburgunder &
Sauvignier Gris
0,2l / 0,75l » 6,90€ / 25,90€

WEISSBURGUNDER

Weingut Clauer / Heidelberger Dormenacker
2024 / trocken / Alk. 13 % vol
Aromen von Quitte, Mirabelle,
Apfel & Birne
0,2l / 0,75l » 6,90€ / 25,90€

RIESLING

Weingut Karl Pfaffmann / Herrenberg
Q.b.A. / halbtrocken / Alk. 12,5 % vol
Aromen von weißem Pfirsich,
Apfel, Ananas & Zitrone
0,2l / 0,75l » 6,90€ / 25,90€

ROSÉWEIN

ROSÉ

Weingut Clauer / Heidelberger Dormenacker
2024 / trocken / Alk. 13 % vol
Aromen von Erdbeere, Himbeere,
Johannisbeere & Brombeere
0,2l / 0,75l » 6,90€ / 25,90€

MERLOT ROSÉ

Weingut Karl Pfaffmann / Herrenberg
Q.b.A. / trocken / Alk. 12,5 % vol
Aromen von roten Johannisbeeren,
Himbeeren & junge Pflaumen
0,2l / 0,75l » 6,90€ / 25,90€

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER

Weingut Clauer / Heidelberger Dormenacker
2024 / trocken / Alk. 13,5 % vol
Aromen von Kirsche, Brombeere,
Schokolade & Vanille
0,2l / 0,75l » 6,90€ / 25,90€

DORNFELDER

Weingut Karl Pfaffmann / Nußdorfer
Bischofskreuz / trocken / Alk. 13 % vol
Aromen von Schwarzkirsche & Heidelbeeren
0,2l / 0,75l » 6,90€ / 25,90€

FLASCHENWEINE

LUGANA

Ca' de Lago / Venetien / trocken / Alk. 12,5 % vol
Aromen von Blüten, reifer Birne
& Zitronenzeste
0,75l » 36,00€

MUSKAT ROSÉ

Weingut Leon Gold / Württemberg
halbtrocken / Alk. 11,5 % vol
Aromen von Himbeere, Kirsche & Rosenblüten
0,75l » 32,00€

RIOJA RESERVA

Vina Real / Rioja / trocken / Alk. 14 % vol
Aromen von schwarzer Kirsche,
Oolong Tee & Toffee,
18 Monate im Eichenfass gereift
0,75l » 39,00€



FEIERN, WIE'S G'HÖRT – IM WIRTSHAUS AM MARKT

Es gibt viele gute Gründe zusammenzukommen – ob runder Geburtstag, Familienfeier, Hochzeit oder ein besonderer Anlass im kleinen Kreis: Im Wirtshaus am Markt finden Sie den passenden Rahmen. Wir stellen unser Haus – ganz oder in Teilbereichen – exklusiv für Ihre Veranstaltung zur Verfügung und richten alles so aus, wie es zu Ihnen und Ihrem Anlass passt.

Dekoration, Bestuhlung, Musik oder Menü: Wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche. Unser Anspruch ist, dass sich alle wohlfühlen – Gastgeber wie Gäste. Auf Wunsch schnüren wir Ihnen auch ein rundes Gesamtpaket mit allem, was dazugehört. So behalten Sie von Anfang an den Überblick – und am Ende keine Überraschung auf der Rechnung.

Sprechen Sie gerne unser Serviceteam direkt an oder nehmen Sie Kontakt mit unserer Veranstaltungsabteilung auf:

veranstaltung@wirtshaus-am-markt.de

Mehr Informationen und unser Anfrage-Tool finden Sie außerdem hier:
www.wirtshaus-am-markt.de



*So - Do 11:30 Uhr - 22:00 Uhr
Fr & Sa 11:30 Uhr - 23:00 Uhr*

Hauptstraße 190 / 69117 Heidelberg
Tel. +49 6221 599 44 37

heidelberg@wirtshaus-am-markt.de
www.wirtshaus-am-markt.de



Gemeinschaft guter Wirte