

FLESSLER'S

**SERVUS @ NEPOMUK GRILL & BAR – GENUSS MIT TRADITION
ENJOYMENT WITH TRADITION**

Im Herzstück des Flesslers lädt das Restaurant Nepomuk ein. Benannt nach dem heiligen Johannes Nepomuk – Schutzpatron der Brücken und der Verschwiegenheit – steht unser Haus für verbindliche Gastfreundschaft, Vielfalt und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Unsere Küche kombiniert regionale Spezialitäten mit modernen Akzenten und setzt auf frische, saisonale Zutaten aus der Umgebung. Ob Frühstück, stilvolles Abendessen oder ein Glas Wein an der Bar – jeder Moment im Nepomuk wird besonders.

At the heart of Flesslers lies the Nepomuk restaurant. Named after Saint John of Nepomuk – patron saint of bridges and secrecy – our establishment stands for warm hospitality, diversity, and a feel-good atmosphere.

Our cuisine combines regional specialties with modern accents and focuses on fresh, seasonal ingredients from the surrounding area. Whether breakfast, a stylish dinner, or a glass of wine at the bar—every moment at Nepomuk is special.

GRILL **Nepo** BIER
* BAR *muk* * GARTEN

VORSPEISEN | STARTER

Rote Bete Tatar "Tuna Style" | Nori-Alge | Orangen-Tahini Eis | Gomasio | Cashew- 14,50 €

Kimchi Creme  VEGAN

*Beetroot Tartare "Tuna Style" | Nori Seaweed | Orange Tahini Ice Cream | Gomasio
Cashew-Kimchi Cream*

Rindertatar "70's Style" | Schalotte | Kapern | Chipotle-Mayonnaise 18,50 €

Beef tartare "70's style" | Shallots | Capers | Chipotle mayonnaise

Nepomuk's Seesaibling | Lauch | gepickelte Radieschen | Beurre Blanc | Garnelenöl 17,00 €

Nepomuk's char | Leek | Pickled radishes | Beurre blanc | Shrimp oil

Grüne Ecke Salatbar pro Bowl | each Bowl 12,50 €

Green Corner Salad Bar

Blattsalate | Rohkostsalate | Marinierte Salate | Dressings | Toppings

Leafy salads | Raw vegetable salads | Marinated salads | Dressings | Toppings

LÖFFELGERICHTE | SOUPS

Cremige Brunnenkresse-Schaumsuppe | Rauchöl | Knäckebrot  VEGAN 8,50 €

Creamy Watercress Velouté | Smoked Oil | Crispbread

+

• Kalbsbrätstrudel | *Veal Mousse Strudel* 6,00 €

• Kartoffelkräuterkräpfen | *Potato & Herb Dumpling*  VEGAN 5,00 €

Rinderessenz | Gemüsewürfel | Schnittlauch 6,50 €

Beef essence | Vegetable cubes | Chives

+

• Kalbsbrätstrudel | *Veal Mousse Strudel* 6,00 €

• Kartoffelkräuterkräpfen | *Potato & Herb Dumpling*  VEGAN 5,00 €

HEISSE HIGHLIGHTS VOM LAVASTEINGRILL HOT HIGHLIGHTS FROM THE LAVA STONE GRILL

AUS DEM REIFESCHRANK | FROM THE MATURING CABINET

Rumpsteak 200 g 28,00 €

Kalbsfilet 200 g | Veal fillet 200 g 32,00 €

Lammkrone 200g | Rack of Lamb 200 g 31,00 €

Chateaubriand 600g 95,00 €

AUS DEM STALL | FROM THE LAND

Kikok Maisgockelbrust | Kikok corn-fed chicken breast 18,00 €

Cuscino vom Bayerischen Schwein | Cuscino of Bavarian pork 19,00 €

Festtagsbraten Rinder-Hochrippe | 18Std gegart 23,00 €

Festive Roast of Beef Short Rib | slow-cooked for 18 hours

AUS FLUSS UND MEER | FROM THE RIVER AND SEA

Saibling im Ganzen | Whole char 22,00 €

Thunfischsteak 200 g | Tuna steak 200 g 26,00 €

Oktopus Tentakel 200 g | Octopus Tentacles 200 g 25,00 €

VON WIESE UND STRAUCH | FROM MEADOW AND SHRUB

Kohlroulade mit Kartoffel-Morchel-Füllung  VEGAN 15,00 €

Cabbage Roll with Potato & Morel Filling

Vegane "Entenbrust" (Kopfsellerie) | Vegan "duck breast" (celery)  VEGAN 16,00 €

FEINE ERGÄNZUNGEN | *DELICATE ADDITIONS*

JE | EACH 5,00 €

Grillkartoffeln | *grilled potatoes*

Flesslers Kartoffel-Kräuterrösti | *Flesslers Potato-Herb Rösti*

Süßkartoffelpüree | *Sweet Potato Purée*

Grillgemüse | *Grilled vegetables*

Bimi (baby brokkoli)

BBQ Wurzelgemüse | *BBQ Root Vegetables*

Marinierter Kopfsalat | *Marinated lettuce*

DELIKATE EXTRAS | *DELICIOUS EXTRAS*

JE | EACH 5,00 €

Café de Paris Butter

Geröstete Knoblauchbutter | *Roasted garlic butter*

Kräuter-Blütenpollenbutter | *Herb & flower pollen butter*

Chipotle-Mayonnaise | *Chipotle mayonnaise*

Demiglace | *Demiglace sauce*

Cognac-Pfeffer-Rahmsoße | *Cognac Pepper Cream Sauce*

Röstgemüsejus | *Roasted vegetable jus*  VEGAN

NASCHEREIEN | SWEETS

2er-Dessert-Set – wählen Sie zwei Desserts Ihrer Wahl 13,50 €

2-Dessert Set – choose any two desserts

„Birne Helene“ | Birne | Vanillecreme | Schokoladensauce | Streusel 7,00 €

“Pear Helene” | Pear | Vanilla Cream | Chocolate Sauce | Crumble

Zitronen-Thymian-Törtchen | Pistazienbiskuit | Karamellisierte weiße Schokolade 8,00 €

Lemon-Thyme Tartlet | Pistachio Sponge | Caramelised White Chocolate

Lava Küchlein | Marinierte Beeren 7,00 €

Chocolate Lava Cake | Marinated Berries

Walnuss-Schokoladen-Tarte | Schoko-Buttercreme | Walnuss 7,50 €

Walnut Chocolate Tart | Chocolate Buttercream | Walnut

Bananen-Chia-Creme-Törtchen  VEGAN 7,00 €

Banana-Chia Cream Tartlet

Regionale und internationale Spezialitäten vom Käsebuffet 16,50 €

Nüsse | Trauben | Feigen-Senf | Trockenobst

Regional cheese platter

Nuts | Grapes | Fig Mustard | Dried Fruit

“KUGELN” DIE GLÜCKLICH MACHEN | HAUSGEMACHTE EISCREME

SCOOPS OF HAPPINESS | HOMEMADE ICE CREAM

Zitrone-Buttermilch | *lemon buttermilk* JE KUGEL | EACH SCOOP 2,50 €

Salzbutter-Karamell | *Salted butter caramel*

Dunkle Schokolade | *Dark Chocolate*

Vanille-Tonkabohne | *Vanilla tonka bean*

Geeister Butterkeks | *Iced butter cookie*

Erdbeersorbet | *Strawberry sorbet*  VEGAN

Mit Blick auf die Berge, einem Lächeln im Gesicht und gutem Essen auf dem Teller.
Danke für euren Besuch im Restaurant Nepomuk

*With a view of the mountains, a smile on your face, and delicious food on your plate.
Thank you for visiting Restaurant Nepomuk.*

AN GUAD'N



Für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten steht eine separate Speisekarte bereit
– bitte sprechen Sie uns gerne an.

*A separate menu for guests with allergies or intolerances is available – please ask our
team.*

PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND SERVICE
UNSERE GRAMM-ANGABEN SIND MINDESTANGABEN, ÜBLICHERWEISE 5-10%
MEHR ROHGEWICHT