



Palmbräu **Gasse**

Im Herzen der
Heidelberger Altstadt

 Vegetarisch | Vegetarian  Vegan | Vegan

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.
Our staff will be happy to provide you with information about additives, allergens & food intolerance.

Suppen & Salate | Soups & Salads

Französische Zwiebelsuppe French onion soup 	
Käse-Croûtons Cheese croutons	6,00 €
Tomatensuppe Tomato soup 	
Crème fraîche Crème fraîche	6,20 €
Salate der Saison Salads of the Season	
Tomate Gurke Peperoni frische Kräuter 	11,50 €
Tomato Cucumber Peperoni Fresh herbs	
• Hähnchenbruststreifen Added chicken breast stripes	16,90 €
• gebratene Roastbeef-Streifen frische Champignons Added roasted beef strips Fresh mushrooms	20,50 €
• Schnitzelstreifen vom Schwein Pork cutlet strips	16,90 €



Unsere Klassiker | Our classics

Flammkuchen „Elsässer Art“ Tarte flambée "Alsatian style" Speck Zwiebeln Käse Crème fraîche Bacon Onions Cheese Crème fraîche	11,90 €
Flammkuchen „Mediterran“ Tarte flambée „Mediterran“ 	
Schafskäse Tomate Paprika Käse Zwiebeln Crème fraîche Sheep's milk cheese Tomato Peppers Cheese Onions Crème fraîche	12,50 €
Flammkuchen „Vegetarisch“ Tarte flambée vegetarian 	
Gemüse Käse Crème fraîche Vegetables Cheese Crème fraîche	11,90 €
Flammkuchen „Vegan“ Tarte flambée „Vegan“ 	
Veggie Crème Tomate Paprika Champignons Zwiebeln Veggie cream Tomato Peppers Mushrooms Onion	11,90 €
Schwäbische Maultaschen Swabian pasta squares Zwiebelschmelze Beilagensalat Fried onions Side salad	13,90 €
Schwäbische Käsespätzle Swabian cheese spaetzle 	
Röstzwiebeln Beilagensalat Roasted onions Side salad	14,90 €
Semmelknödel Dumplings 	
Champignon-Rahmsoße Beilagensalat Mushroom cream sauce Side salad	16,50 €
Schafskäse Sheep's milk cheese 	
überbacken mit Tomaten Oliven Peperoni Zwiebeln Gratinated with tomatoes Olives Peperoni Onions	14,50 €
Gebackener Camembert Baked camembert 	
Preiselbeeren Beilagensalat Cranberries Side salad	13,90 €
Zwei Bauernbratwürste Two fried sausages Bratkartoffeln und Bratensoße Fried potatoes Gravy	14,90 €
Deftiger Schweinebraten Hearty roast pork Dunkelbiersoße/Apfelrotkohl/Semmelknödel Dark beer sauce/ Red cabbage with apples / Bread dumpling	17,90 €
Hähnchengeschnetzeltes Sliced chicken Butterspätzle Champignon-Rahmsoße Beilagensalat Spaetzle (German pasta specialty) Mushroom cream sauce Side salad	18,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ "Viennese Schnitzel" (pork) vom Schwein Pommes frites Beilagensalat French fries Side salad	18,90 €
• Champignon-Rahmsoße Mushroom cream sauce	21,40 €
Cordon bleu Cordon bleu vom Schwein Pommes frites Beilagensalat Pork French fries Side salad	18,90 €

Palmbräu Gasse

Im Herzen der
Heidelberger Altstadt



palmbraeugasse.de



palmbraeugasse

Steak | Beef & Pork

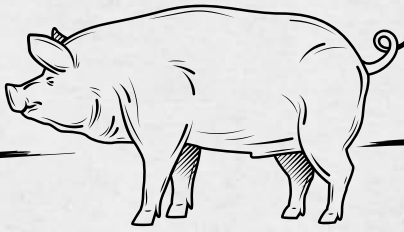
Schweine-Stielkotelett Pork chop	ca. 280 g	18,90 €
Argentinisches Beef Argentinian Beef		
Rumpsteak Rump steak	ca. 250 g	24,90 €
Filetsteak Filet steak	ca. 250 g	28,90 €
Rindfleisch aus Süddeutschland Beef from southern Germany		
Rumpsteak Rump steak	ca. 250 g	25,90 €
Filetsteak Filet steak	ca. 250 g	29,90 €
Omaha Natural Angus – GOP Omaha Natural Angus – GOP		
Striploin (Rumpsteak) marmoriert (Fettrand)	ca. 300 g	36,90 €
Striploin (Rump steak) marbled (rim of fat)		
Rib-Eye Steak Rib-eye steak	ca. 300 g	42,90 €

Zu unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter
Barbecuesoße | Spicy HP Barbecuesoße

With our steaks we serve homemade herb butter | barbecue sauce | spicy HP barbecue sauce

Pfannengerichte | Pan dishes

Gassen-Pfanne "Gassen-Pfanne"		
Schweinenackensteak mit Speckbohnen Farmerkartoffeln		19,90 €
Pork neck steak with bacon beans Potato wedges		
Heidelberger Schloss-Pfanne "Heidelberger Schloss-Pfanne"		
Argentinisches Rumpsteak Schweinenackensteak Bratkartoffeln		
Beilagensalat Argentinian rump steak Pork neck steak Fried potatoes Side salad		29,90 €
Für 2 Personen For two Persons		57,80 €
Für 4 Personen For four Persons		112,90 €
Lendchenpfanne "Lendchenpfanne"		
Schweinelende Medaillons Champignon-Rahmsauce Butterspätzle		27,90 €
Pork loin medallions Mushroom cream sauce Buttered spaetzle		
Schlachtpfanne "Schlachtpfanne"		
Schweinebäckchen Hambel's Saumagen Bratwurst		29,90 €
Sauerkraut Pork cheeks Hambel's Saumagen Fried sausage Sauerkraut		
Für 2 Personen For two Persons		57,80 €
Für 4 Personen For four Persons		112,90 €
Vegetarische Pfanne "Vegetarische Pfanne" (vegetarian) 		
Gebratene Spinat-Käse-Knödel Emmentaler Käsesauce		
Buttergemüse (Brokkoli Blumenkohl Karotte)		18,50 €
Fried spinach-and-cheese dumplings Emmental cheese sauce		
Buttered vegetables (Broccoli Cauliflower Carrot)		



Die Spezialität des Hauses Specialty of the house

Unsere einzigartige, gegrillte Schweinshaxe direkt aus München
Our unique, grilled pork knuckle directly from Munich

Knusprig gegrillte Schweinshaxe | Crispy grilled pork knuckle
Bratenjus | Bauernbrot | Löwensenf | Jus | Farmer's bread | Mustard

18,50 €

Beilagen | Supplements

Ofenkartoffel | Sauerrahm **5,90 €**
Jacket potato | Sour cream

Sauerkraut **4,50 €**

Bratkartoffeln | Fried potatoes **4,50 €**

Pommes Frites | French fries **4,50 €**

Farmerkartoffeln | Potato-wedges **4,50 €**

Pfeffersoße | Pepper sauce **4,50 €**

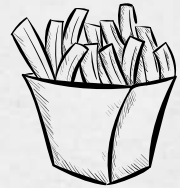
Röstzwiebeln | Roasted onions **4,50 €**

Maiskolben | Corn cobs **5,50 €**

Speckbohnen | Beans with bacon **5,50 €**

Beilagensalat | Side salad **5,50 €**

Champignonrahmsoße **4,50 €**
Mushroom cream sauce



Für kleine Gäste | For little guests

Ali Baba's Schmaus | Ali Baba's Feast **5,90 €**
Schwäbische Butterspätzle | Bratensoße
Swabian butter spaetzle | Gravy

Obelix Spezial | Obelix Special **9,90 €**
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ | Pommes frites
Small "Viennese Schnitzel" (pork) | French fries

Desserts

Kaiserschmarren | Kaiserschmarren (sliced pancake) **9,50 €**
Zwetschgenröster | Plum compote

Heiße Himbeeren | Hot raspberries **8,50 €**
Vanilleeis | Sahne | Vanilla ice cream | Whipped cream

Ofenfrischer Apfelstrudel | Warm apple strudel **9,40 €**
Vanilleeis | Vanilla ice cream

Sorbet | Sorbet **7,50 €**
Zitrone | Wodka | Lemon | Vodka



Biere vom Fass | Draft beer

Palmbräu Pils „Unser Bestes“

Alkoholgehalt: 4,9% vol.

im Steinkrug

im Maßkrug

0,3 l

0,5 l

1,0 l

3,80 €

5,10 €

9,90 €

Palmbräu „Zwickel“, naturtrüb

Alkoholgehalt: 4,8% vol.

im Steinkrug

im Maßkrug

0,3 l

0,5 l

1,0 l

3,90 €

5,30 €

10,20 €

Palmbräu Hefeweizen, hell

Alkoholgehalt: 4,9% vol.

im Maßkrug

0,3 l

0,5 l

1,0 l

3,80 €

5,10 €

9,90 €

Maulbronner dunkel

Alkoholgehalt: 5,6% vol.

im Steinkrug

im Maßkrug

0,3 l

0,5 l

1,0 l

4,00 €

5,40 €

10,50 €

Offene Weine | Wine by the glass



WEISSWEINE

Heidelberger Riesling, trocken

Weingut Clauer, Baden

0,2 l

0,5 l

5,60 €

13,50 €

Heidelberger Riesling, halbtrocken

Weingut Clauer, Baden

0,2 l

0,5 l

5,60 €

13,50 €

Grauburgunder, trocken, QbA

Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,2 l

0,5 l

6,20 €

14,90 €

Weißburgunder, trocken, QbA

Weingut Nauerth-Gnägy, Pfalz -Bio-

0,2 l

0,5 l

6,40 €

15,20 €

ROSÉ

Rosé, trocken, QbA

Weingut Zelt, Pfalz

0,2 l

0,5 l

6,20 €

14,90 €

ROTWEINE

Halbtrocken Haberschlechter Heuchelberg, Württemberg

Trollinger & Lemmberger

0,2 l

0,5 l

5,60 €

13,50 €

Heidelberger Schwarzriesling, halbtrocken

Weingut Clauer, Baden

0,2 l

0,5 l

5,80 €

13,90 €

Dornfelder, trocken, bA

Weingut Theo Minges

0,2 l

0,5 l

6,40 €

15,50 €

Spätburgunder, trocken, QbA

Weingut Nauerth-Gnägy, Pfalz -Bio-

0,2 l

0,5 l

6,80 €

16,50 €



Flaschenbiere | Bottled beer

Palmbräu „Das Original“, naturtrüb, BIO	0,33 l	3,80 €
Palmbräu „Helles“	0,33 l	3,80 €
Palmbräu Doppelbock „Schwarzer Zornickel“	0,33 l	4,40 €
Palmbräu Kristallweizen	0,5 l	5,10 €
Palmbräu Dunkles Weizen	0,5 l	5,10 €
Maisel's Weisse, alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Bleifrei Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

Flaschenweine | Wine by the bottle

WEISSWEINE

Weißburgunder, trocken, QbA	0,75 l	31,00 €
<small>Weingut Battenberg-Spanier, Rheinhessen -Bio-</small>		
Chardonnay & Weißburgunder, QbA	0,75 l	32,00 €
<small>Weingut Knipser, Pfalz</small>		
Riesling, trocken, QbA	0,75 l	29,00 €
<small>Weingut Philipp Kuhn, Pfalz</small>		
Grauburgunder, trocken, QbA	0,75 l	29,00 €
<small>Weingut Bassermann Jordan, Pfalz</small>		

ROSÉ

Clarette, trocken, ObA	0,75 l	29,00 €
<small>Weingut Knipser, Pfalz</small>		

ROTWEINE

Black Print, trocken, QbA	0,75 l	40,00 €
<small>Weingut Markus Schneider, Pfalz</small>		
Spätburgunder, trocken, QbA	0,75 l	32,00 €
<small>Weingut Rings, Pfalz</small>		
Lacrimus Rioja, Crianza, trocken	0,75 l	28,00 €
<small>Weingut Javier Rodrigues, Spanien</small>		
Seeger „Blaufränkisch“ QbA	0,75 l	29,00 €
<small>Weingut Seeger, Baden</small>		

Sekt | Sparkling wine

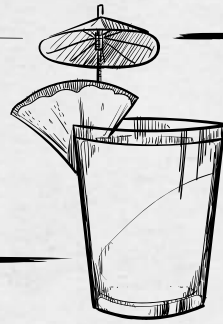
Geldermann Sekt „Carte Blanche“	0,1 l	4,90 €
	0,75 l	29,90 €
Geldermann Sekt „Rosé“	0,1 l	5,40 €
	0,75 l	32,90 €



Longdrinks & Co

Fragen Sie nach unserer Barkarte

Ask for our extra menu



Erfrischendes | Refreshing drinks

„Limonada Gonzales“ (Limejuice, Zitronensaft, Minze, Soda, Limo)	0,4 l	4,70 €
Eistee Zitrone	0,4 l	4,20 €
	Pitcher 1,0 l	5,50 €
Hugo	0,2 l	6,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,90 €
Tocco Rosso	0,2 l	6,90 €
Palmbräu Natur Radler	0,33 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke | Water & soft drinks

Bad Liebenzeller Sprudel, medium, naturell	0,25 l	3,10 €
Bad Liebenzeller Sprudel, medium, naturell	0,7 l	6,50 €
Tafelwasser	0,4 l	3,40 €
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero ¹⁺² , Spezi ¹	0,2 l	3,00 €
Apfelsaftschorle, Zitronen-, Orangenlimonade	0,4 l	4,40 €
Bad Liebenzeller Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ³	0,2 l	3,40 €

Fruchtsäfte aus der Region | Fruit juice

Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	3,40 €
Grapefruitsaft, Kirschnektar	0,4 l	5,40 €
Johannisbeersaft, Maracujanektar als Schorle	0,2 l	3,20 €
Ananassaft, Bananennektar	0,4 l	4,70 €

Heiße Getränke | Hot drinks

Espresso/ doppelter Espresso		2,80 € 4,20 €
Kaffee		3,30 €
Café au lait, Latte Macchiato, Cappuccino		3,80 €
Verschiedene Tees aus dem Teehaus Ronnefeldt		3,40 €
Heiße Milch mit Honig		3,20 €
Heiße Schokolade mit Milch/ Sahne		3,40 € 3,80 €
Irish Coffee	2 cl	6,80 €
Kaffee Baileys	2 cl	6,80 €

Enthält: ¹ Farbstoff, ² Süßstoff, ³ Chinin