




Kleine Appetitanreger

Geräuchertes Forellenfilet 	9,90
von unserem Fischer aus Zellingen mit Sahnemeerrettich ⁽¹⁾ , 2 Scheiben Toast und Butter	
Ein halbes Dutzend Schnecken	8,50
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken dazu 2 Scheiben Toast	
Leinacher Wildschweinschinken  ⁽⁵⁾ 	9,90
mit geriebenem Meerrettich, Baguette und Butter	
Kleiner, bunter, gemischter Salat der Saison	5,90


Aus der Suppenküche

Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli 	5,50
Deftige Rindfleischbouillon	
mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen	
	5,20
„Juliuspital Silvanerrahmsüppchen“ mit Zimtkrusteln	5,90

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüsepufer fränkische Art	
mit Salatgarnitur und Kräuterquark	
	13,90
Feine, bunte Pesto Nudeln	14,90
mit frischem Gemüse der Saison	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, an bunter Salatgarnitur	9,90

Hausgemachte Salate

Bunter Salatteller mit frischen, saisonalen, Salaten und gekochtem Ei 	13,50
Bunter Salatteller Juliuspital mit Streifen von der Putenbrust	16,90
Bunter Salatteller Kellermeister mit Streifen vom Schweinefilet	16,90


alle Großen Salate werden mit Baguette serviert

Alle Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
** Kleine Portion möglich (€ 1,50 günstiger)

Umbestellung jeglicher Beilage auf Salat € 2,00 Aufpreis

Küchenöffnungszeiten in den Wintermonaten

Sonntag bis Donnerstag durchgehend warme Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Freitag und Samstag durchgehend warme Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr
und kleinerer Auswahl  von 21:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Unsere Klassiker

Zartes Gulasch vom Fränkischen Wild  auf Butterspätzle mit Preiselbeeren **	18,90
Steak vom Schweinrücken ** mit hausgemachter Kräuterbutter an frischem Gemüse dazu Bratkartoffeln	17,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Schinken ⁽⁵⁾ und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	16,90
Fränkischer Sauerbraten „Rindfleisch, klassisch eingelegt – wie’s sich gehört! mit Kartoffelklößen ^(1,8) und Apfelblaukraut **	18,90
Rumpsteak (ca. 220 g) mit hausgemachter Kräuterbutter an frischem Gemüse dazu Bratkartoffeln	26,90
Zartes, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	13,50
Zarter, geschmorter Braten vom Fränkischen Wild  dazu Kartoffelklöße ^(1,8) und Apfelblaukraut **	19,90
Feine, bunte Pesto Nudeln mit gebratenen Putenbruststreifen mit frischem Gemüse der Saison	17,90
Original »Wiener Schnitzel« vom Kalbsrücken garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapern, dazu Preiselbeeren und bunte Salatplatte	22,90
»Julius-Echter-Teller« zarte Medaillons vom Schwein auf Bratenjus an frischen gebratenen Champignons und Butterspätzle	19,90
Lammrückensteak rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter an frischem Gemüse dazu Kartoffelplätzchen	28,90

Unsere Fischspezialitäten

Fischgerichte und heimische Fischspezialitäten

Geräucherte Forelle aus dem Spessart	18,90
von unserem Fischer aus Zellingen mit Sahnemeerrettich ⁽¹⁾ , 2 Scheiben Toast und Butter	
Zanderfilet, in der Kartoffelkruste gebraten	23,90
mit hausgemachter Kräuterbutter an bunter Salatgarnitur	
Zanderfilet »Fränkische Art«	21,90
in Juliusspital-Wurzelsud gedünstet <u>oder</u> gebraten mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	

Lebend frischer Fisch

aus dem hauseigenen Bassin je nach Fang und Saison

Forelle »gebraten« oder »blau« *	19,90
1/2 Karpfen gebacken oder blau*	19,90
Portion Waller in fränkischem Wurzelsud gedünstet *	23,90

* Unsere Fischgerichte werden serviert mit:
Salzkartoffeln und zerlassener Butter **oder** Remouladensauce⁽²⁾

Fisch aus dem Bassin / ganze Fische

ab 2 Personen am Tisch vorgelegt auf Anfrage oder Vorbestellung

Waller gedünstet	je 100 g	4,90
Hecht gedünstet oder gebraten	je 100 g	4,90
Zander gedünstet oder gebraten	je 100 g	4,90
Lachsforelle gedünstet oder gebraten	je 100 g	4,50

Alle ganzen Fische werden serviert mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich ⁽¹⁾ und frischem Salat der Saison.

Unsere Brotzeiten und kleinen Gerichte

1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4)  auf Sauerkraut mit 1 Scheibe Bauernbrot	9,90
1 Paar Wildbratwürste ^(3,4)   mit hausgemachten Kartoffelsalat	9,90
Fränkisches Knäudele und Leberwurst ^(3,4) auf Sauerkraut, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	9,90
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4)  im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	9,90
Fränkische Schweinskopfsülze ^(2,5) garniert mit Zwiebeln und Kümmerle, dazu Juliusspital-Vinaigrette und Bratkartoffeln	13,50
Folgende Gerichte gibt es ab 15.00 Uhr »Fränkisches Dreierlei«  Kräuterquark, Griebenschmalz und angemachter Camembert, dazu Brotkörbchen	8,90
„Brotzeitteller“ ^(3,4,5,8)  Zwiebelmett, geräuchertes Leberwürschtle, Knäudele, gekochter Schinken, Wildschweinschinken, angemachter Camembert, dazu Butter und Bauernbrot	13,90
Portion Zwiebelmett ^(3,5,8) bunt garniert dazu Butter und 2 Scheiben Brot 	7,90
Bunte Käseauswahl ⁽⁷⁾ zum Wein  garniert mit frischem Obst, dazu Butter und 3 Scheiben Bauernbrot	13,90
Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“  angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot	7,90
Portion Käsewürfel ⁽⁷⁾ mit frischem Obst und Salzgebäck garniert  1 Scheibe Bauernbrot 0,50, 1 Stück Portionsbutter 20 g ,0,60, Portion Baguette 0,70	7,30

Beilagen extra:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark	6,90
Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Butterspätzle, Kartoffelplätzchen, frische gebratene Champignons.....	je 3,80
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße, Knoblauchsoße oder zerlassene Butter	je 1,90
Bunter, gemischter Salat der Saison	5,90

Der süße Abschluss

Hausgemachte Bayrischcreme mit Schattenmorellen, im Weckgläschen mit einem Espresso	3,90 6,00
„Juliusspital-Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,20
Vanilleeis mit hausgemachten warmen Schattenmorellen und Sahne	7,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis	8,50
Kaffee-Crème-Eisparfait auf Eierlikörspiegel mit Moccabohnen	6,90
»Limoncello« Spritzig leichtes Zitroneneis und -sorbet mit der natürlichen Süße italienischer Zitronen, im Sektkelch serviert	7,90
Zum Dessert empfehlen wir Ihnen: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato oder eine von unseren Auslesen aus der Weinkarte.	

Allergenhinweis & Zusatzstoffe

Eine Auflistung der Allergene finden Sie auf einer Extrakarte.
Fragen Sie dazu bitte unser Servicepersonal.

Für alle Weine dieser Karte gilt:
Herkunft Deutschland, Region Franken.

Allergene:
enthält Sulfite

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

(1) geschwefelt, (2) mit Süßungsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) Phosphat,
(5) mit Konservierungsstoff, (6) Koffeinhaltig, (7) mit Farbstoff,
(8) mit Antioxidationsmittel