





---

## Kleine Appetitanreger

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

---

## Aus der Suppenküche

<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b> mit Schwimmerli 	5,50
<b>Deftige Rindfleischbouillon</b>	
mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen	
	5,20
<b>„Juliusspital Silvanerrahmsüppchen“</b> mit Zimtkrusteln	5,90


---

## Vegetarische Gerichte

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

---


## Hausgemachte Salate

<b>Bunter Salatteller</b> mit frischen, saisonalen, Salaten und gekochtem Ei 	13,50
Bunter Salatteller Juliusspital mit Streifen von der <b>Putenbrust</b>	16,90
Bunter Salatteller Kellermeister mit Streifen vom <b>Schweinefilet</b>	16,90
Bunter Salatteller mit Streifen vom <b>Zander</b>	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 Sommermonaten**  
durchgehend warme Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr  
kleinerer Auswahl () von 21:30 Uhr bis 22:30 Uhr

---

## Unsere Klassiker

<b>Zartes Gulasch vom Fränkischen Wild</b>  auf Butterspätzle mit Preiselbeeren **	18,90
<b>Herzhaft mariniertes Nackensteak vom Schwein</b> mit Knoblauchsöble, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,90
<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit Schinken (5) und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	16,90
<b>Fränkischer Sauerbraten</b> „Rindfleisch, klassisch eingelegt – wie’s sich gehört! mit Kartoffelklößen (1, 8) und Apfelblaukraut **	18,90
<b>Rumpsteak (ca. 220 g)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter an frischem Gemüse dazu Bratkartoffeln	26,90
<b>Zartes, paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites	13,50
<b>Zarter, geschmorter Braten vom Fränkischen Wild</b>  dazu Kartoffelklöße (1, 8) und Apfelblaukraut **	19,90
<b>Feine, bunte Pesto Nudeln</b> mit frischem Gemüse der Saison <b>mit gebratenen Putenbruststreifen</b>	17,90
<b>mit gebratenen Schweinefiletstreifen</b>	17,90
<b>mit gebratenen Zanderstreifen</b>	17,90
<b>Original »Wiener Schnitzel« vom Kalbsrücken</b> garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapern, dazu Preiselbeeren und bunte Salatplatte	22,90
<b>»Julius-Echter-Teller« zarte Medaillons vom Schwein auf Bratenjus</b> an frischen gebratenen Champignons und Butterspätzle	19,90
<b>Lammrückensteak rosa gebraten</b> mit hausgemachter Kräuterbutter an frischem Gemüse dazu Kartoffelplätzchen	28,90
<b>Putensteak</b> gebraten an bunter Salatgarnitur, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark	14,90

---

## Unsere Fischspezialitäten

*Fischgerichte und heimische Fischspezialitäten*

<b>Geräucherte Forelle aus dem Spessart</b> von unserem Fischer aus Zellingen mit Sahnemeerrettich <sup>(1)</sup> , 2 Scheiben Toast und Butter	18,90
<b>Zanderfilet, in der Kartoffelkruste gebraten</b> mit hausgemachter Kräuterbutter an bunter Salatgarnitur	23,90
<b>Zanderfilet »Fränkische Art«</b> in Juliuspital-Wurzelsud gedünstet <u>oder</u> gebraten mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	21,90
<b>Filet vom Wolfsbarsch gebraten</b> an Butternudeln, mit Silvanerrahmsöße	19,90

---

## Lebend frischer Fisch

<b>Forelle »gebraten« oder »blau« *</b>	19,90
---	-------

\* Unsere Fischgerichte werden serviert mit:  
Salzkartoffeln und zerlassener Butter

---

## Fisch aus dem Bassin / ganze Fische

*ab 2 Personen am Tisch vorgelegt auf Anfrage oder Vorbestellung*

<b>Waller</b> gedünstet	je 100 g
<b>Hecht</b> gedünstet oder gebraten	je 100 g
<b>Zander</b> gedünstet oder gebraten	je 100 g
<b>Lachsforelle</b> gedünstet oder gebraten	je 100 g

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

---

## Unsere Brotzeiten und kleinen Gerichte

<b>1 Paar Fränkische Bratwürste</b> <sup>(3,4)</sup> » auf Sauerkraut mit 1 Scheibe Bauernbrot	9,90
<b>1 Paar Wildbratwürste</b> <sup>(3,4)</sup> »  mit hausgemachten Kartoffelsalat	9,90
<b>Fränkisches Knäudele und Leberwurst</b> <sup>(3,4)</sup> auf Sauerkraut, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	9,90
<b>Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste</b> <sup>(3,4)</sup> » im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	9,90
<b>Fränkische Schweinskopfsülze</b> <sup>(2,5)</sup> garniert mit Zwiebeln und Kümmerle, dazu Juliusspital-Vinaigrette und Bratkartoffeln	13,50
Folgende Gerichte gibt es ab 15.00 Uhr	
<b>»Fränkisches Dreierlei«</b> » Kräuterquark, Griebenschmalz und angemachter Camembert, dazu Brotkörbchen	8,90
<b>„Brotzeiteller“</b> <sup>(3,4,5,8)</sup> » Zwiebelmett, geräuchertes Leberwürschtle, Knäudele, gekochter Schinken, Wildschweinschinken, angemachter Camembert, dazu Butter und Bauernbrot	13,90
<b>Portion Zwiebelmett</b> <sup>(3,5,8)</sup> bunt garniert dazu Butter und 2 Scheiben Brot »	7,90
<b>Bunte Käseauswahl</b> <sup>(7)</sup> zum Wein » garniert mit frischem Obst, dazu Butter und 3 Scheiben Bauernbrot	13,90
<b>Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“</b> » angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot	7,90
<b>Portion Käsewürfel</b> <sup>(7)</sup> 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, frisches gebratenes Gemüse .....	je 3,80
Hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchsoße oder zerlassene Butter.....	je 1,90
Bunter, gemischter Salat der Saison .....	5,90

---

## Der süße Abschluss

<b>Hausgemachte Bayrischcreme</b> mit Schattenmorellen, im Gläschen <b>mit einem Espresso</b>	3,90 6,00
<b>„Juliuspital-Affogato“</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,20
<b>Vanilleeis</b> mit hausgemachten warmen Schattenmorellen und Sahne	7,50
<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b> mit Puderzucker und Vanilleeis	8,50
<b>Kaffee-Crème-Eisparfait</b> auf Eierlikörspiegel mit Moccabohnen	6,90
<b>»Limoncello«</b> Spritzig leichtes Zitroneneis und -sorbet mit der natürlichen Süße italienischer Zitronen, im Sektkelch serviert	7,90
<b>Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:</b> 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