




Kleine Appetitanreger

Geräuchertes Forellenfilet 	10,90
von unserem Fischer aus Zellingen mit Sahnemeerrettich ⁽¹⁾ , 2 Scheiben Toast und Butter	
Ein halbes Dutzend Schnecken	8,90
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken dazu 2 Scheiben Toast	
Leinacher Wildschweinschinken  ⁽⁵⁾ 	10,90
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
„Juliusspital Silvanerrahmsüppchen“ mit Zimtkrusteln	5,90

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüsepufer fränkische Art	
mit Salatgarnitur und Kräuterquark	
	14,50
Feine, bunte Pesto Nudeln	15,90
mit frischem Gemüse der Saison	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, an bunter Salatgarnitur	9,90


Hausgemachte Salate

Bunter Salatteller mit frischen, saisonalen, Salaten und gekochtem Ei 	13,90
Bunter Salatteller Juliusspital 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
durchgehend warme Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr
kleinerer Auswahl () von 21:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Unsere Klassiker

Zartes Gulasch vom Fränkischen Wild  auf Butterspätzle mit Preiselbeeren **	18,90
»Unser Knoblauchsteak« vom Schwein herzhaft mariniertes Nackensteak, mit Knoblauchsöfle, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	16,90
1 Paar Wildbratwürste ^(3,4)  mit Blaukraut und Salzkartoffeln	13,90
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	27,90
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 frischem Gemüse der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen	18,90
mit gebratenen Schweinefiletstreifen	18,90
Original »Wiener Schnitzel« vom Kalbsrücken garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapern, dazu Preiselbeeren und bunte Salatplatte	23,90
»Julius-Echter-Pfännchen« zarte Medaillons vom Schwein auf Bratenjus an frischen gebratenen Champignons und Butterspätzle	21,50
Lammrückensteak rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter an frischem Gemüse dazu Kartoffelplätzchen	28,90
Zartes gegrilltes Putensteak nach „Winzer Art“ an Weintraubensoße, dazu Kartoffelkroketten	16,90

Unsere Fischspezialitäten

Fischgerichte und heimische Fischspezialitäten

Geräucherte Forelle aus dem Spessart von unserem Fischer aus Zellingen mit Sahnemeerrettich ⁽¹⁾ , 2 Scheiben Toast und Butter	18,90
Zanderfilet, in der Kartoffelkruste gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter an bunter Salatgarnitur	24,90
Zanderfilet »Fränkische Art« in Juliusspital-Wurzelsud gedünstet <u>oder</u> gebraten mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	22,90

Lebend frischer Fisch

Forelle »gebraten« oder »blau« *	19,90
1/2 Karpfen gebacken oder blau*	19,90
Portion Waller in fränkischem Wurzelsud gedünstet *	24,90

* 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	4,90

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
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	13,90
Folgende Gerichte gibt es ab 15.00 Uhr	
»Fränkisches Dreierlei« ☺ Kräuterquark, Griebenschmalz und angemachter Camembert, dazu Brotkörbchen	8,90
„Brotzeitteller“ ^(3,4,5,8) ☺ Geräuchertes Leberwürschtle, Knäudele, gekochter Schinken, Wildschweinschinken, angemachter Camembert, dazu Butter und Bauernbrot	13,90
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, 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

Kleine Mousse au chocolat mit Eierlikör, im Gläschen mit einem Espresso	3,90 6,00
„Juliuspital-Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,20
Vanilleeis mit hausgemachten warmen Glühweinzwetschgen und Sahne	7,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis	8,50
Kaffee-Crème-Eisparfait auf Eierlikörspiegel mit Moccabohnen	6,90
Waldfruchtsorbet Spritzig leichte Waldfrucht und Sorbet, 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