
Kleine Appetitanreger

Leinacher Wildschweinschinken D ⁽⁵⁾  12,90
mit geriebenem Meerrettich, Butter und Brotkörbchen

Ein halbes Dutzend Schnecken 8,90
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken dazu 2 Scheiben Toast

Marktfrischer Blattsalat der Saison 3,90

Aus der Suppenküche

Fränkische Leberknödelsuppe 5,90
mit Schwimmerli D

Deftige Rindfleischbouillon D 5,90
mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen

Vegane und vegetarische Gerichte

Paprika Risotto, Mandelmilch, glacierten Cherrytomaten und Rucola  13,90

Feine, bunte Pesto Nudeln 15,90
mit frischem Gemüse der Saison

Ofenkartoffel mit mediterranem Joghurdip und Rucola 9,90

„Sommersalate“

Salatteller mit marktfrischem Blattsalat und gekochtem Ei D 13,90

Salatteller „Julius“ mit marktfrischem Blattsalat und Streifen von der **Putenbrust** 15,90

Salatteller mit marktfrischem Blattsalat und Streifen vom **Zander** 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)

Küchenöffnungszeiten

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

Diese Gerichte (D) gibt es bis 22:30 Uhr

Unsere Klassiker

»Unser Knoblauchsteak« vom Schwein	16,90
herzhaft mariniertes Nackensteak, mit Knoblauchsöfle, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
1 Paar Wildbratwürste ^(3,4)  auf Sauerkraut und Brot 	11,90
Rumpsteak (ca. 220 g)	27,90
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Schwenkgemüse	
Zartes, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	13,50
Original »Wiener Schnitzel« vom Kalbsrücken	23,90
garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapern, dazu Preiselbeeren und buntem, marktfrischem Blattsalat der Saison	
Zartes gegrilltes Putensteak	17,90
mit Ofenkartoffeln, Joghurdip und Rucola	
Allgäuer Hüttengaudi „Hüttenschnitzel“	18,90
Schweineschnitzel gefüllt mit würzigem Bergkäse, Landschinken und Bratkartoffeln ^(5,7)	

Unsere Fischspezialitäten

Zanderfilet, in der Kartoffelkruste gebraten	24,90
mit hausgemachter Kräuterbutter an buntem, marktfrischem Blattsalat der Saison	
Zanderfilet »Fränkische Art«	22,90
in Juliusspital-Wurzelsud gedünstet <u>oder</u> gebraten mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	
Norwegisches Lachsfilet , auf der Hautseite kross gebraten	22,90
mit Paprika Risotto, Mandelmilch, glacierten Cherrytomaten und Rucola	

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen marktfrischen Blattsalat der Saison 3,90

Unsere Brotzeiten und kleinen Gerichte

1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) ☺ auf Sauerkraut mit 1 Scheibe Bauernbrot	9,90
Fränkisches Knäudele (Blut-) und Leberwurst ^(3,4) auf Sauerkraut, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	10,90
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) ☺ im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	9,90

ab 14.30 Uhr:

Häckerbrotzeit ☺ Fränkisches Knäudele (Blut-) und Leberwurst ^(3,4) , angemachter Camembert mit Essiggurke, dazu 3 Scheiben Bauernbrot	11,90
Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“ ☺ angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot	8,50
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 mediterranem Joghurdip	7,90
Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelplätzchen, frisches Schwenkgemüse	je 3,90
Hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchsoße oder zerlassene Butter	je 2,50
Marktfrischer Blattsalat der Saison	3,90

Der süße Abschluss

Kleine Bayrischcreme , im Gläschen mit einem Espresso	3,90 6,00
„Juliuspital-Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,70
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis	8,90
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