

---

## Alkoholfreie Getränke 0,30 l

Coca Cola <sup>(6,7)</sup> / Fanta <sup>(7)</sup> / Sprite  
Spezi <sup>(Coca Cola (6,7) + Fanta (7))</sup> / Coca Cola Zero <sup>(2,6,7)</sup> 3,90

Apfelsaft / Orangensaft  
Johannisbeer-Nektar / Weißer Traubensaft 3,90

Saftschorle 3,90

Proviant Berlin   
Ingwer-Zitrone, Rhabarberlimonade , Orange & Maracuja Schorle 0,33 l Flasche 4,50

Gerolsteiner Mineralwasser (medium oder still) 0,50 l / 0,25 l  
4,70 / 3,20

---

## Warme Getränke

Tasse Kaffee 2,60  
Glas Tee mit Zitrone oder Milch 2,60  
Espresso 2,40  
Cappuccino 2,90  
Milchkaffee /Latte Macchiato 3,70

---

## Aperitifs

5 cl **Sandeman Sherry** medium oder secco 4,90  
0,1 l **Echter Secco** mit Weinbergspfirsich-Likör 4,90

---

## Winzersekt & Secco

### **2017 Volkacher Karthäuser Riesling brut Sekt b. A.**

Der hochklassige Grundwein wird im traditionellen Verfahren, der sogenannten „Méthode Champenoise“, versektet. Seine eleganten Aromen werden durch ein mindestens 9-monatiges Hefelager auf der Flasche ausgebildet, bis schlussendlich die Feinhefe von Hand abgerüttelt wird. Feine Aromen von Citrus und Pfirsich gepaart mit einer mineralischen Note. Feiner, lebendiger Sekt. Ideal als Aperitif.

0,75 l Flasche 33,00  
0,1 l Glas 5,50

### **ECHTER SECCO Perlwein**

Die vielfältige und intensive Aromatik erinnert vor allem an gelbe Früchte. Erfrischende Spritzigkeit und pure Trinkfreude. Ein willkommener Aperitif.

### **ECHTER SECCO PINK Perlwein**

Dieser fruchtige Spaßbringer ist herrlich lebendig und besticht mit tollen Aromen von Erdbeeren und Sauerkirsche.

Je 0,75 l Flasche 19,50  
Je 0,1 l Glas 3,90

---

**Fränkische Schoppenweine** 0,25 l 0,10 l  
*Weißwein*

**1) 2019 »JULIUS« unser Hausschoppen trocken**  
Gut balanciert, saftige Aromen von Birne, Nektarine und reifem Apfel.  
Ein harmonischer Begleiter, mit eleganter Würze. 4,50 2,70

**2) 2019 Iphöfer Müller-Thurgau trocken VDP.ORTSWEIN**  
In der Nase gelbe Früchte umrahmt von würzigen Muskataromen.  
Am Gaumen sehr saftig mit viel Schmelz. ★ 4,90 2,70

**3) 2018 Rödelseer Küchenmeister Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE**  
Verspielter Silvaner gepaart mit einem Potpourri an reifen gelben Früchten und weißen Blüten.  
Griffiges Säurespiel und spannendes Finale. 7,50 3,80

**4) 2019 Würzburger Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN**  
Animierende Aromatik in der Nase. Feine Citrusaromen mit typischer Mineralität  
und lebendiger Säure. Sehr geradlinig am Gaumen. ★ 5,50 2,90

**5) 2018 Würzburger Abtsleite Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE**  
Intensive Aromen von Orange und Aprikosen.  
Griffige Säurestruktur, fein und ausgewogen. ★ 6,90 3,50

**6) 2019 Würzburger Bacchus VDP.ORTSWEIN**  
Angenehmes Süße-Säure-Verhältnis, reife, gelbe Frucht-Aromatik. Ein saftiger und  
lebendiger Bacchus, der Lust auf mehr macht. 5,50 2,90

**7) 2019 Juliuspital Scheurebe VDP.GUTSWEIN**  
Eleganter Wein mit verspielter Aromen-Vielfalt, von grünem Apfel bis Pfirsich, aber  
auch feine Exotik wie Kiwi und Mango. 5,50 2,90

---

*Rotwein / Rotling*

**8) 2019 Juliuspital Rotling VDP.GUTSWEIN**  
Fruchtig und saftig mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren.  
vollmundig, rund und weich. Macht Lust auf den nächsten Schluck. 5,50 2,90

**9) 2018 Bürgstadter Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN**  
Eine typische Bundsandstein – Stilistik mit Aromen von Süßkirschen,  
roten Johannisbeeren und etwas Brombeeren. 6,90 3,50

**10) 2018 Iphöfer Domina trocken VDP.ORTSWEIN**  
Tiefdunkle Farbe. In der Nase schwarze Kirschen und Pflaumen.  
Perfekt eingebundene Tannine gepaart mit einer angenehmen Säure. 6,90 3,50

---

## Erlesene Weine / Spezialitäten

0,75 l 0,10 l

von unserem Kellermeister Nicolas Frauer empfohlen

### 11) 2018 Sauvignon blanc Premium *Nicolas Lieblingswein*

*Eine alte Traubensorte, die früher in der Region den Namen Würzsilvaner hatte*

Zu 100% spontan im Holzfass vergoren, mit anschließendem mehr als 12 monatigem Hefelager im 225 Liter Barrique Fass

Aromen, die an Orangenabrieb erinnern, viel Würze und ein Hauch von Karamell.

Am Gaumen geradlinig, mit toller Struktur und langem Finale.

49,00 9,90

### 12) 2018 Würzburger Abtsleite Traminer Spätlese VDP.ERSTE LAGE

Fruchtig-exotisches Aromenspiel von gelben Pfirsichen, Ananas und Litschi.

Lebendige Säurestruktur, fein ausbalancierte Restsüße.

39,50 7,50

### 13) 2017 Volkacher Karthäuser Weißer Burgunder trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS

In der Nase dezente Vanilletöne, etwas Brioche und gelbe Frucht wie Quitte und gelber Pfirsich, dazu eine leichte Würze. Feine Balance aus Frucht und Holz. Am Gaumen viel Schmelz. Äußerst druckvoll, pure Präzision und sehr mineralisch.

★ 49,00 9,90

### 14) 2017 Juliusspital Rieslaner Auslese

Exotische Noten von Maracuja und Mango, dazu feine Honig-Töne.

Am Gaumen sehr druckvoll und opulent, angenehmer Schmelz.

Intensive Frucht und perfekte Süße im Abgang.

0,50 l 0,10 l

35,00 9,50

**Alle Weine können Sie an der Theke auch für »zu Hause« erwerben,  
zu original Weingutpreisen.**

**★ = Frankenweinmedaille in Gold**

---

## Juliusspital VDP.GUTSWEINE

Flasche 750 ml

### 15) 2019 Juliusspital Silvaner trocken VDP.GUTSWEIN

Intensive, brillante Fruchtaromatik von Birne, gereiften Apfel und Noten von Stachelbeere mit einer animierenden Frische auf der Zunge.

21,00

### 16) 2019 Juliusspital Riesling trocken VDP.GUTSWEIN

Einnehmende Aromatik von Pfirsich, Nektarine und einem Hauch von Mandarine gepaart mit feiner Säure. Lebendig und animierend.

21,00

### 17) 2019 Juliusspital Weißer Burgunder trocken VDP.GUTSWEIN

Einladende Frucht, gradlinig mineralisch mit feiner Würze und einem Hauch grüner Paprika. Lebendig und brillant.

21,00

### 37) 2019 Juliusspital Rose trocken VDP.GUTSWEIN

Zart lachsfarben. Leichtfüßig mit Aromen von roten Pfirsichen und Erdbeeren.

Am Gaumen sehr saftig und lebendig.

21,00

---

## Fränkische Klassiker

im Bocksbeutel 750 ml

- 18) 2019 Würzburger Müller-Thurgau trocken** VDP.ORTSWEIN  
Brillante, saftige Aromatik von Äpfeln, Zitrus und Birne. Harmonischer Wein mit frischem Charakter. 26,00
- 19) 2019 Iphöfer Silvaner trocken** VDP.ORTSWEIN  
Klassische Steigerwaldaromen, abwechslungsreiches Bukett von Quitte und etwas Pfeffer. Kräutrig und mineralisch. Keuper pur! ★ 26,00
- 20) 2019 Thüngersheimer Grauer Burgunder trocken** VDP.ORTSWEIN  
Vollmundig, elegant und würzig, ausdrucksstarke präzise Aromatik. ★ 27,00
- 21) 2019 Würzburger Riesling halbtrocken** VDP.ORTSWEIN  
Eleganter und ausdrucksstarker Charakter. Gelbfruchtige Aromen mit lebendigem Süße-Säure-Spiel. ★ 27,00
- 22) 2019 Würzburger Stein Silvaner trocken** VDP.ERSTE LAGE  
Unverwechselbar in seiner Herkunft. Feine Citrusaromatik, sehr geradlinig und mineralisch. ★ 32,00
- 23) 2019 Würzburger Stein Riesling trocken** VDP.ERSTE LAGE  
Belebende Citrus-Aromen kombiniert mit Grapefruit und Nektarine. Saftig, mineralisch, klar und präzise. ★ 32,00
- 24) 2019 Würzburger Stein Weißer Burgunder trocken** VDP.ERSTE LAGE  
Feine gelbe Frucht, sehr finessenreich. Vollmundig mit langem Nachhall. ★ 35,00
- 

- 25) 2018 Iphöfer Julius-Echter Berg Silvaner trocken** VDP.GROSSES GEWÄCHS  
Kräuterwürzig, Aromen von Birnen und grüner Bohne, kühl und herkunftsgeprägt. Druckvoll und stoffig am Gaumen, komplex und vielschichtig mit enormen Nachhall. Etwas Bitterorange und grüner Apfel, Kerbel und Süßholz. Viel Saft. ★ 56,00
- 

## Rotweine

Flasche 750 ml

- 26) 2018 JULIUS Rotwein Cuvée trocken** VDP.GUTSWEIN  
Aromen von dunklen Waldbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Im Glas präsentiert er sich in einem tiefdunklen Rot mit einer sanften Tannin-Struktur. 21,00
- 27) 2019 Bürgstadter Schwarzriesling trocken** VDP.ORTSWEIN  
Fruchtig würziges Aromenspiel von Schwarzkirschen und Zwetschgen mit einem Hauch Schokolade. Ein Potpourri aus roten Früchten, gerbstoffarm und unkompliziert. 27,00
- 28) 2016 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken** VDP.ERSTE LAGE  
Ein hochklassiger Burgunder mit dunkelroter Farbe. Sehr zarte und zugängliche Struktur mit reifem Tannin und einer ausbalancierten Aromatik von Süßkirsche und Mocca. 42,00

---

## Dessertweine

im Bocksbeutel 750 ml

### 29) 2018 Würzburger Abtsleite Traminer Spätlese VDP.ERSTE LAGE

Fruchtig-exotisches Aromenspiel von gelben Pfirsichen, Ananas und Litschi.

Lebendige Säurestruktur, fein ausbalancierte Restsüße.

39,50

---

## Dessertweine

im Bocksbeutel 500 ml

### 30) 2017 Juliusspital Rieslaner Auslese

Exotische Noten von Maracuja und Mango, dazu feine Honig-Töne.

Am Gaumen sehr druckvoll und opulent, angenehmer Schmelz.

Intensive Frucht und perfekte Süße im Abgang.

★ 35,00

### 31) 2015 Würzburger Stein Riesling Beerenauslese

Klare intensive Nase von reifer Aprikose, Orangenschale, kandiertem Ingwer, Marzipan

und Blütenhonig. Dazu frische Minze und Zitronenmelisse

★ 59,00

### 32) 2013 Würzburger Stein Silvaner Trockenbeerenauslese

Brillante und elegante Trockenbeerenauslese mit Aromen von frisch geschnittenem Gras, Quitte,

Rosinen und exotischen Früchten wie Mango, Sternfrucht und Honigmelone.

★ 88,00

---

## Unsere Magnumflaschen

### 2019 Juliusspital Silvaner Qualitätswein trocken VDP.GUTSWEIN

Saftige Fruchtaromatik von Birne, Apfel und Quitte, elegante Würze und feine Fruchtsüße, ein fränkischer Klassiker

33) 1,5 l »Magnum« Bocksbeutel

45,00

34) 3 l »Doppelmagnum« Bocksbeutel

88,00

### 35) 2017 Iphöfer Julius Echter Berg Silvaner trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS

Kräuterwürzig, Aromen von Birnen und grüner Bohne, kühl und herkunftsgeprägt.

Druckvoll und stoffig am Gaumen, komplex und vielschichtig mit enormen Nachhall.

Etwas Bitterorange und grüner Apfel, Kerbel und Süßholz. Viel Saft...

1,5 l »Magnumflasche«

99,00

### 36) 2016 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE

Ein hochklassiger Burgunder mit dunkelroter Farbe. Sehr zarte und zugängliche Struktur mit reifem Tannin und einer ausbalancierten Aromatik von Süßkirsche und Mocca.

1,5 l »Magnumflasche«

79,00

---

## **Erlesene Brände und Spirituosen aus Franken**

### **Edel-Obstbrände der Hausbrennerei Wecklein / Arnstein 2cl**

Urfränkische Birnenbrand im Holzfass ausgebaut, 40%	4,50
Fränkisches Zwetschgenwasser Holzfassgelagert 40%	4,50
Tonkabohnengeist 40 %	6,00
Fränkische Himbeergeist 40%	3,50
Fränkischer Hagebuttenbrand 40%	5,00
Fränkischer Holunder 40%	3,50
Fränkische Haselnuss 40 %	5,00
Fränkischer Schlehenbrand 40 %	5,00

### **Spezialitäten der Destillerie Gößwein / Thüngersheim**

Zitronengrasgeist 40%	4,00
Zigarren Marc Trester Morio Muskat 41%	5,00
Marc Trester Holzfassgereift 40%	5,00
Wild-Speierlingsbrand 40%	6,00
Wild-Vogelbeerbrand 40%	7,00
Tannenspitzengeist 43 %	5,00
Zartbitter Schoko-Edellikör 20%	2,90

### **Beuerlein / Stammheim**

Fränkischer Weinbergspfirsich-Likör 18 %	2,90
Fränkischer Mirabellenbrand 40%	3,50

### **Weinatelier GmbH / Sommerhausen**

Rumorknecht (Gewürzlikör) 35%	3,00
-------------------------------	------

**Weinstuben Juliusspital**  
**Pächter: Frank Kulinna**  
**Juliuspromenade 19, 97070 Würzburg**

**Telefon 0931-54080**  
**www.weinstuben-juliusspital.de**  
**info@weinstuben-juliusspital.de**

**Öffnungszeiten: täglich 11:00 – 24:00 Uhr**

**Wir akzeptieren EC, Visa und Mastercard**

**Gutscheine sind innerhalb von 3 Jahren einlösbar.**

Die Verjährungsfrist beginnt am Ende des Jahres, in dem der jeweilige Gutschein erworben wurde.  
Nach dieser Frist verliert der Gutschein seine Gültigkeit.  
Wird z.B. der Gutschein 2020 ausgestellt, läuft er erst Ende 2023 ab.

**Qualitätsweine und Prädikatsweine**

Für alle Weine in dieser Karte gilt: Herkunft: Deutschland, Region Franken. Allergene: Sulfite  
enthalten.


**★Frankenweinmedaille in Gold**

**Hinweis für Tischreservierungen ab 15 Personen:**

Um unsere Sitzplätze optimal unseren Gästen zur Verfügung stellen zu können,  
bitten wir Sie uns unverzüglich zu informieren:  
Bei Änderung der Anzahl der benötigten Sitzplätze  
und/oder bei Änderung der Uhrzeit der Reservierung. Siehe AGB's

Für Gruppen oder Feiern in dem Raum „Iphöfer Kammer“ setzen wir bei  
**Alleinbelegung** Mittags und Abends einen Mindestumsatz von je 750,00 Euro  
inkl. MwSt. voraus.

Die Speisekarte ist gültig ab 06/2020.  
Ältere Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.  
Speisekarten von Internet oder Onlinediensten haben keine Gültigkeit

Wir informieren Sie auch gerne über unsere Seite auf 

Wir servieren Wild nur aus heimischer Jagd. Wir verarbeiten Wild nur aus unserem  
eigenen Betrieb. Erlesenes Wildbret und Wildprodukte auch für Zuhause. Bitte  
bestellen Sie unter **09364/1082**  
oder besuchen Sie uns im Internet unter [www.wildfrank.eu](http://www.wildfrank.eu)

  
**WILDFRANK**  
Kulinna's Wildspezialitäten