






---

## Kleine Appetitanreger

<b>Leinacher Wildschweinschinken</b>  <small>(5)</small> 	12,90
mit geriebenem Meerrettich, Butter und Brotkörbchen	
<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>	8,90
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken dazu 2 Scheiben Toast	
<b>Marktfrischer Blattsalat der Saison</b>	4,90

---

## Aus der Suppenküche

<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b> mit Schwimmerli 	5,90
<b>Deftige Rindfleischbouillon</b> 	5,90
mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen	


---

## Vegane und vegetarische Gerichte

<b>Würziges Curry von der Süßkartoffel</b>	16,90
mit verschiedenen Gemüsen, verfeinert mit Kokosmilch und gerösteten Cashewkernen	

---

## „Salate“

<b>Salatteller</b> mit marktfrischem Blattsalat und gekochtem Ei 	13,90
Salatteller „Julius“ mit marktfrischem Blattsalat und Streifen von der <b>Putenbrust</b>	16,90
Salatteller mit marktfrischem Blattsalat und <b>Norwegischer Räucherlachs</b>	17,90

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

**Küchenöffnungszeiten können sich durch Corona Auflagen ändern**

---

## Unsere Klassiker

<b>Fränkische Schweinskopfsülze</b> <sup>(2, 5)</sup> garniert mit Zwiebeln und Kümmerle, dazu Juliusspital-Vinaigrette und Bratkartoffeln	13,90
<b>Rumpsteak (ca. 220 g)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Pfannengemüse	27,90
<b>Zartes, paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites	13,90
<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit Schinken <sup>(5)</sup> und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	17,90
<b>1 Paar Wildbratwürste</b> <sup>(3,4)</sup>  auf Sauerkraut und Brot 	13,90
<b>»Unser Knoblauchsteak« vom Schwein</b> herzhaft mariniertes Nackensteak, mit Knoblauchsöble, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	17,90
<b>Original »Wiener Schnitzel« vom Kalbsrücken</b> garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapern, dazu Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat	23,90
<b>Zartes gegrilltes Putensteak</b> mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	18,90
<b>Roastbeef kalt, rosa gebraten</b> mit hausgemachter Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln	17,90

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen marktfrischen Blattsalat der Saison 4,90

---

## Unsere Fischspezialitäten

*Fischgerichte und heimische Fischspezialitäten*

<b>Zanderfilet,</b> an würzigem Curry von der Süßkartoffel mit verschiedenen Gemüsen, verfeinert mit Kokosmilch und gerösteten Cashewkernen	25,90
<b>Norwegischer Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich und Kartoffelpuffer, an Salatgarnitur	15,90
<b>Zanderfilet, gebraten</b> mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	23,90
<b>Forelle »gebraten«</b> aus unserem Bassin mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	22,90
<b>Geräucherte Forelle aus dem Spessart</b> von unserem Fischer aus Zellingen <sup>(1)</sup> , 2 Scheiben Toast und Butter	18,90

---

## Unsere Brotzeiten und kleinen Gerichte

**1 Paar Fränkische Bratwürste**<sub>(3,4)</sub> ☺ auf Sauerkraut mit 1 Scheibe Bauernbrot 11,90

**Fränkisches Knäudele (Blut-) und Leberwurst**<sub>(3,4)</sub>  
auf Sauerkraut, dazu 1 Scheibe Bauernbrot 11,90

**Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste**<sub>(3,4)</sub> ☺  
im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot 10,90

### ab 14.30 Uhr:

**Häckerbrotzeit** ☺ 11,90  
Fränkisches Knäudele (Blut-) und Leberwurst<sub>(3,4)</sub> , angemachter Camembert  
mit Essiggurke, dazu 3 Scheiben Bauernbrot

**Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“** ☺ 8,50  
angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln,  
garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot

1 Scheibe Bauernbrot 0,50, 1 Stück Portionsbutter 20 g ,0,60, Portion Baguette 0,70

---

## Der süße Abschluss

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