

Kleine Appetitanreger

Hausgebeizter Lachs mit Dillschmand, Wildkräutersalat, eingelegter roter Zwiebel und Reibekuchen	12,90
Tatar vom Rinderfilet (120 g) mit Gewürzgurke, körnigem Senf, Schnittlauch, Bio Eigelb und geröstetem Weißbrot	14,90
Ein halbes Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken dazu 2 Scheiben Toast	8,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat, roter Bete, Walnuss und Brotchips	11,90
Marktfrischer Blattsalat der Saison , bunt garniert	5,90

Aus der Suppenküche

Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli ☺	5,90
Deftige Rindfleischbouillon ☺ mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen	5,90
Juliuspital Silvanerrahmsüppchen mit Zimtroutons ☺	6,90

Vegane und vegetarische Gerichte

Rote Bete Risotto  mit süß-sauer eingelegtem Hokkaidokürbis, Wildkräutersalat und gerösteten Kürbiskernen	16,90
Hausgemachte Nudeln in Silvanersoße, gebratener Spitzkohl und rote Trauben	15,90

„Salate“

Gemischter großer Blattsalat mit Hausdressing, garniert mit Grissini, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte und gekochtem Ei ☺	11,90
mit Maishähnchenbrust	17,90
mit hausgebeiztem Lachs	17,90

alle Salate werden mit Steinofenbaguette 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 (☺) gibt es bis 22:30 Uhr

Unser Klassiker

Tatar vom Rinderfilet (180 g)	22,90
mit Gewürzgurke, körnigem Senf, Schnittlauch, Bio Eigelb, dazu Bratkartoffeln	
Zartes, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	13,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“	17,90
mit Schinken ⁽⁵⁾ und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	
Original »Wiener Schnitzel« vom Kalbsrücken	23,90
garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapernapfel, dazu Preiselbeeren und Kartoffelsalat	
Sauerbraten vom Spessart Wild	21,90
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ⁽⁴⁾	
Fränkisches Hochzeitsessen	18,90
gekochtes Rindfleisch, mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze und hausgemachten Bandnudeln	
Gegrilltes Rinderfilet	29,90
mit hausgemachter Kräuterbutter, schwarzer Pfefferjus, Pfannengemüse und Bratkartoffeln	
„Mistkratzer“	18,90
Maishähnchenbrust, Pfannengemüse, Petersilienpesto und Rosmarinkartoffeln	
»Unser Knoblauchsteak« vom Schwein	17,90
herzhaft mariniertes Nackensteak, mit Knoblauchsoße, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen marktfrischen Blattsalat, bunt garniert	5,90

Unsere Fischspezialitäten

Lachsforellenfilet, gebraten	25,90
hausgemachte Nudeln, Silvanersoße, gebratenen Spitzkohl und roten Trauben	

Lebend frischer Fisch aus dem Bassin

Saibling »gebraten« oder »blau« *	25,90
Forelle »gebraten« oder »blau« *	23,90
1/2 Karpfen »gebacken« oder »blau«	19,90
Portion Waller in fränkischem Wurzelsud gedünstet *	27,90


Ganze Fische

ab 2 Personen am Tisch vorgelegt auf Anfrage oder Vorbestellung

Waller gedünstet *	je 100 g	4,90
Hecht, Zander oder Lachsforelle auf Anfrage *		

* Diese Gerichte werden serviert mit: Salzkartoffeln wahlweise mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich **oder** Remouladensoße

Unsere Brotzeiten und kleinen Gerichte

Fränkisches Knäudele (Blut-) und Leberwurst ^(3,4) auf Sauerkraut, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	11,90
1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) ☺ auf Sauerkraut mit Bauernbrot	11,90
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) ☺ im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	11,90
1 Paar Wildbratwürste ^(3,4)  auf Sauerkraut und Bauernbrot ☺	13,90
Sülze ^(2,5) dazu Juliusspital-Vinaigrette, rote Zwiebeln, Kümmerle und Bratkartoffeln	14,90

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 Trauben, Nüssen und Salzgebäck ☺	8,50

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

Beilagen extra:

Pommes frites, Bratkartoffeln, frisches Schwenkgemüse	je 3,90
Hausgemachte Kräuterbutter, Knoblauchsoße oder zerlassene Butter.....	je 2,50
Marktfrischer Blattsalat der Saison, bunt garniert	5,90

Der süße Abschluss

„Juliusspital-Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,90
Hausgemachte Tonkabohnen Crème Brûlée	6,90
Hausgemachtes Sauerkirschorbet mit eingelegten Sauerkirschen und Schoko-Haselnussgranola	7,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis	8,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Warme Getränke zu 100% Bio



Unsere warmen Getränke erhalten Sie auch alle entkoffeiniert

Tasse Kaffee Créma	2,60
Glas Tee mit Zitrone oder Milch	2,60
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Americano (Espresso mit einem Schuss Wasser)	2,60
Doppelter Espresso	4,20
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	3,00
Milchkaffee /Latte Macchiato	3,90

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