
Aperitifs

Unser Gin Spezialitäten auf Eis

Monkey 47 %	4 cl	13,50
Hendrick´s 44 %		8,50
Bombay Sapphire 40 %		6,00

Thomas Henry Tonic Water oder Bitter Lemon 0,2 l Flasche 3,00

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

„Fränkischer Sprizz“ 0,25 l 6,90
ähnlich Aperol, mit Bitter Grapefruit Likör, der durch seinen herbsüßen Geschmack die perfekte Zutat für einen erfrischenden Sprizz ist

Alkoholfreie Getränke 0,30 l

Coca Cola ^(6,7) / Fanta ⁽⁷⁾ / Sprite
Spezi ^{(Coca Cola (6,7) + Fanta (7))} / Coca Cola Zero ^(2,6,7) 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

0,50 l / 0,25 l

Gerolsteiner Mineralwasser (medium oder still) 4,70 / 3,20

Alkoholfreier Wein

38) Julius Zero alkoholfreier Wein

Klassische Rieslingaromen, lebendiger alkoholfreier Trinkspaß Je 0,75 l Flasche 14,50
Je 0,25 l Glas 5,00

39) Secco Zero schäumender, alkoholfreier Wein

Animierende gelbe Fruchtaromen des Rieslings.
Prickelndes alkoholfreies Vergnügen zum Anstoßen und Feiern! Je 0,75 l Flasche 19,50
Je 0,1 l Glas 3,90

Secco

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

Winzersekt

2018 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

Fränkische Schoppenweine

0,25 l 0,10 l

Weißwein

1) 2020 »JULIUS« unser Hausschoppen trocken

Gut balanciert, saftige Aromen von Birne, Nektarine und reifem Apfel.

Ein harmonischer Begleiter, mit eleganter Würze.

4,90 2,90

2) 2019 Iphöfer Müller-Thurgau trocken VDP.ORTSWEIN

In der Nase gelbe Früchte umrahmt von würzigen Muskataromen.

Am Gaumen sehr saftig mit viel Schmelz.

★ 5,50 2,90

3) 2019 Rödelseer Küchenmeister Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE

Eleganter Silvaner gepaart mit einem Potpourri an reifen gelben Früchten und weißen Blüten und einem spannenden Finale.

7,90 3,80

4) 2020 Würzburger Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN

Animierende Aromatik in der Nase. Feine Citrusaromen mit typischer Mineralität

und lebendiger Säure. Sehr geradlinig am Gaumen.

★ 5,90 2,90

5) 2019 Würzburger Abtsleite Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE

Intensive Aromen von Orange und Aprikosen.

Lebendige Säurestruktur, dabei fein und ausgewogen.

★ 6,90 3,80

6) 2019 Würzburger Bacchus VDP.ORTSWEIN

Angenehmes Süße-Säure-Verhältnis, reife, gelbe Frucht-Aromatik. Ein saftiger und lebendiger Bacchus, der Lust auf mehr macht.

5,90 2,90

7) 2019 Juliusspital Scheurebe VDP.GUTSWEIN

Eleganter Wein mit verspielter Aromen-Vielfalt, von grünem Apfel bis Pfirsich, aber auch feine Exotik wie Kiwi und Mango.

5,90 2,90

Rotwein / Rotling

8) 2020 Juliusspital Rotling VDP.GUTSWEIN

Fruchtig und saftig mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren.

vollmundig, rund und weich. Macht Lust auf den nächsten Schluck.

5,90 2,90

9) 2018 Bürgstadter Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN

Ein typischer Buntsandstein Wein mit Aromen von Süßkirschen,

roten Johannisbeeren und Brombeeren.

7,50 3,80

10) 2018 Iphöfer Domina trocken VDP.ORTSWEIN

Tiefdunkle Farbe. In der Nase schwarze Kirschen und Pflaumen.

Gut eingebundene Tannine vollmundig mit langem Abgang.

7,50 3,80

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 trocken VDP.ERSTE LAGE

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

Lebendige Säurestruktur, fein ausbalancierte Restsüße.

39,50 7,50

13) 2018 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) 2018 Juliusspital Rieslaner Auslese

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

Intensive Frucht und perfekte Süße im Abgang, ein feiner Dessertbegleiter.

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) 2020 Juliusspital Silvaner trocken VDP.GUTSWEIN

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

22,00

16) 2020 Juliusspital Riesling trocken VDP.GUTSWEIN

Einnehmende Aromatik von Pfirsich, Nektarine und einem Hauch von Mandarine.

Feine Säure, harmonisch eingebunden.

22,00

17) 2021 Juliusspital Weißer Burgunder trocken VDP.GUTSWEIN

Einladende Frucht, gradlinig mineralisch mit feiner Würze und einem

Hauch grüner Paprika. Lebendig und brillant.

22,00

37) 2020 Juliusspital Rose trocken VDP.GUTSWEIN

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

Am Gaumen sehr saftig und animierend.

22,00

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) 2020 Iphöfer Silvaner trocken** VDP.ORTSWEIN
Klassische Würze des Keuperbodens, abwechslungsreiches Bukett von Quitte und etwas Pfeffer. Kräutrig und mineralisch. 26,00
- 20) 2020 Thüngersheimer Grauer Burgunder trocken** VDP.ORTSWEIN
Vollmundig, elegant und würzig, ausdrucksstark, mit Aromen von Melone und Birne. 27,00
- 21) 2020 Würzburger Riesling halbtrocken** VDP.ORTSWEIN
Eleganter und ausdrucksstarker Charakter. Gelbfruchtige Aromen mit trinkfreudigem Süße-Säure-Spiel. ★ 27,00
- 22) 2020 Würzburger Stein Silvaner trocken** VDP.ERSTE LAGE
Unverwechselbar in seiner Herkunft. Feine Citrusaromatik, sehr geradlinig und mineralisch. ★ 32,00
- 23) 2020 Würzburger Stein Riesling trocken** VDP.ERSTE LAGE
Belebende Citrus-Aromen kombiniert mit Grapefruit und Nektarine. Saftig, mineralisch, klar und präzise. ★ 32,00
- 24) 2020 Würzburger Stein Weißer Burgunder trocken** VDP.ERSTE LAGE
Feine gelbe Frucht, sehr finessenreich. Vollmundig mit langem Nachhall. ★ 35,00
-

- 25) 2019 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) 2020 JULIUS Rotwein Cuvée trocken** VDP.GUTSWEIN
Aromen von dunklen Waldbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Im Glas präsentiert er sich in einemtiefdunklen Rot mit einer sanften Tannin-Struktur. 22,00
- 27) 2020 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) 2017 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) 2019 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) 2018 Juliusspital Rieslaner Auslese

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

Intensive Frucht und perfekte Süße im Abgang. Ein feiner Dessertbegleiter.

★ 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

2020 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) 2017 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%	3,00

Beuerlein / Stammheim

Fränkischer Weinbergspfirsich-Likör 18 %	3,00
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 2021 ausgestellt, läuft er erst Ende 2024 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 den Stuben „Franken“ oder „Stein“ setzen wir bei
Alleinbelegung mittags und abends einen Mindestumsatz von je 1.000,00 Euro
inkl. MwSt. voraus.

Eine Alleinbelegung der gesamten Weinstube erhalten Sie auf Anfrage.

Die Speisekarte ist gültig ab 12/2021.
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


WILDFRANK
Kulinna's Wildspezialitäten