

Kleine Appetitanreger

Gratinierter Ziegenkäse Feldsalat, Walnuss, Rote Beete und Steinofenbaguette	14,90
Ein halbes Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu 2 Scheiben Toast	10,90
„Fränkisches Vitello“ Kalbstafelpitz rosa, Kräutersoße, Ei, Gartenkresse und Steinofenbaguette	15,90
Forellenfilet geräuchert von unserem Fischer aus Zellingen mit Apfel, Marktsalat, Schmand, frisch geriebener Meerrettich und Schwarzbrot	14,90
Marktfrischer Blattsalat der Saison , bunt garniert	7,50

Aus der Suppenküche

Juliuspital Silvanerrahmsüppchen mit Zimtroutons	7,90
Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	6,90
Deftige Rindfleischbouillon mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen	6,90

Vegane und vegetarische Gerichte

Kürbiscurry  ** Kokosmilch, Kartoffel, Babyspinat und Kürbiskernen	19,90
Trüffelnudeln ** Bandnudeln mit Trüffelschaum, gehobeltem Trüffel, Frühlingslauch und frisch geriebener Parmesan	23,90

„Salate“


Gemischter großer Blattsalat mit Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte und gekochtem Ei	13,90
mit Maishähnchenbrust	+ 8,90
mit Streifen vom Rumpsteak	+ 10,90
mit hausgebeiztem Lachs	+ 8,90


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

So – Do von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr; kleine Gerichte  bis 21.30 Uhr
letzte Bestellung je 15 min vorher

Fr + Sa von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr; kleine Gerichte  bis 22.30 Uhr
letzte Bestellung je 15 min vorher

Unser Klassiker

1 Paar Fränkische Bratwürste <small>(3,4)</small> auf Sauerkraut mit Bauernbrot	13,90
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste <small>(3,4)</small> im Essig-Wein Sud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	13,90
1 Paar Wildbratwürste <small>(3,4)</small>  auf Sauerkraut und Bauernbrot	15,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapernapfel, Preiselbeeren, dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln	27,90
„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein herzhaft mariniertes Nackensteak, mit Knoblauchsöfle, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	19,90
Sülze vom Schwein „fränkische Art“ mit Juliusspital Vinaigrette und Bratkartoffeln	17,90
Rumpsteak Streifen auf Bandnudeln, mit Trüffelschaum, gehobelten Trüffel, Lauchzwiebeln und frisch geriebener Parmesan	34,80
Zartes, paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites	16,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Schinken <small>(5)</small> und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	19,90
Maishähnchenbrust auf Kürbiscurry, Kokosmilch, Kartoffel, Baby Spinat und Kürbiskernen	28,90
Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz ** gekochtes Kalbfleisch, mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze und Bandnudeln	24,90

Unsere Steaks

werden serviert mit frischem Pfannengemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Rumpsteak	32,90
Lammrücken rosa gebraten	33,90
Schweinenackensteak	21,90

Unsere Fischspezialitäten aus unserem hauseigenen Bassin *

von der Fischzucht Wagner aus Zellingen

Forelle »gebraten« oder »blau« *	
mit Salzkartoffeln wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾	26,90
Filet vom Saibling gebraten	
Silvanerschaum, Pappardelle und Baby Spinat ⁽⁸⁾	28,90
Filet vom Ikarimi Lachs	
auf Kürbiscurry, Kokosmilch, Kartoffel, Baby Spinat und Kürbiskernen	29,90
Karpfen »blau«	
mit zerlassene Butter und Salzkartoffeln	24,90
Karpfen gebacken	
mit Remoulade und Salzkartoffeln	24,90
<u>Auf Anfrage oder Vorbestellung, je nach Saison</u>	
Ganze Fische wie z.B. Waller, Lachsforelle	
mit Salzkartoffeln, Salat, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich	100 g 4,90

Zusätzlich ab 15.00 Uhr:

Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“	
angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot	9,90
Portion Käsewürfel ⁽⁷⁾ mit Trauben, Nüssen und Salzgebäck	9,50
Vesperplatte ^(1,2,5,8)	19,90
mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Wildschwein-Schinken, Wildschwein-Leberwurst, Wild- Salami, Edelpilzkäse, angemachtem Camembert, Gewürzgurke, Tomaten, Sahnemeerrettich und Butter dazu Bauernbrot und Steinofenbaguette	

Extras:

Portion Bratkartoffeln, Pommes frites, Bandnudeln, Sauerkraut, Blaukraut, Salzkartoffeln	5,00
Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾ , Kräuterbutter, Bratensoße	3,00
Stück Butter 20 g	1,50
Scheibe Brot	1,00
Portion Steinofenbaguette	3,00
Cuvert extra (Teller, Serviette, Besteck)	3,00

Der süße Abschluss

Kaffee Crème Brûlée	☺ 7,90
Schokoladen-Haselnuss-Kuchen mit Vanilleeis und Birnenkompott	9,90
Süße Überraschung für 2 Personen	17,90
„Juliuspital-Affogato“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	☺ 4,90
Kugel hausgemachtes Sorbet fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden Sorten	☺ 3,00

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Warme Getränke zu 100% Bio

Café
Intención

Unsere warmen Getränke erhalten Sie auch alle entkoffeiniert

Tasse Kaffee Créma	3,00
Glas Tee mit Zitrone oder Milch	3,00
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,50
Americano	3,00
Doppelter Espresso	5,00
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Cappuccino	4,50
Milchkaffee /Latte Macchiato	4,50

Allerghinweis & 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