
Kleine Appetitanreger

Ziegenkäse

Feldsalat, Rote Bete, Clementine, Walnuss und Steinofenbaguette 14,90

Gebeizter Lachs

Kräuter, Schmand, gepickelte Gurke, Apfel, Dill, Meerrettich und Steinofenbaguette 15,90

Angemachtes Rindertatar (120 g Rohgewicht)

Senfcreme, Parmesan, Kaper und Steinofenbaguette 16,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison, bunt garniert 7,50

Aus der Suppenküche

Juliuspital Silvanerrahmsüppchen mit Zimteroutons 7,90

Maronensuppe mit Glühwein und Gewürzbrot 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 Kürbiskerne 19,90

Trüffelnudeln **

Bandnudeln mit Trüffelschaum, gehobeltem Trüffel, Frühlingslauch und frisch geriebener Parmesan 23,90

auf Wunsch auch mit:

Maishähnchenbrust + 8,90

Streifen vom **Rumpsteak** + 10,90

„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

Unser Klassiker

Gulasch vom Spessart Hirsch mit Spätzle, Haselnuss und Preiselbeeren	24,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken garniert mit Zitronenscheibe, Sardellenring und Kapernapfel, Preiselbeeren, dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln	27,90
Gansbrust mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Marone	29,90
Schweinefilet mit Rahmsoße, geschmortem Spitzkohl, Speck und Macaire Kartoffeln	24,90
Zartes, paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites	16,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Schinken ⁽⁵⁾ und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	19,90
Sauerbraten vom Wildschwein mit Blaukraut und Klößen	22,90
Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz ** gekochtes Kalbfleisch, mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze und Bandnudeln	24,90
Rumpsteak mit Portweinjus, Röstzwiebel-Kartoffelpüree und bunte Möhren	29,90

Fischspezialitäten

Filet vom Saibling gebraten Silvanerschäum, Pappardelle und Baby Spinat ⁽⁸⁾	28,90
Kabeljau Beurre Blanc, Dill, Kartoffelwürfel, confierter Lauch	26,90
1/2 Karpfen »blau« mit zerlassene Butter und Salzkartoffeln	24,90
1/2 Karpfen gebacken mit Remouladen Sauce und Salzkartoffeln	24,90

Zusätzlich ab 15.00 Uhr:

1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) auf Sauerkraut mit Bauernbrot	☺ 13,90
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) mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Wildschwein-Schinken, Wildschwein-Leberwurst, Wild- Salami, Edelpilzkäse, angemachtem Camembert, Gewürzgurke, Tomaten, Sahnemeerrettich und Butter dazu Bauernbrot und Steinofenbaguette	19,90

Der süße Abschluss

Hausgemachte Tonkabohnen Crème Brûlée	☺ 8,90
mit Sorbet	11,90
Schokoladen Kuchen	☺ 9,90
mit Vanilleeis und Glühweinkirschen	
Bratapfel-Tiramisu	☺ 9,90
Amaretto und Mandelkrokant	
Kugel hausgemachtes Sorbet	☺ 3,90
fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden Sorten	

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 (Espresso mit einem Schuss Wasser)	3,00
Doppelter Espresso	5,00
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Cappuccino	4,50
Milchkaffee /Latte Macchiato	4,50

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

Aperitifs

Unsere Gin Spezialitäten auf Eis 4 cl

Monkey 47 %	9,50
Hendrick´s 44 %	8,50
Bombay Sapphire 40 %	6,00

Dazu empfehlen wir:

Thomas Henry

Tonic Water oder Bitter Lemon	0,2 l Flasche	4,00
-------------------------------	---------------	------

Sandeman Sherry

medium dry oder fino	5 cl	4,90
----------------------	------	------

Echter Secco mit Weinbergspfirsich-Likör	0,1 l	5,50
--	-------	------

0,25 l

„Fränkischer Sprizz“

ähnlich dem Aperol, mit Bitter Grapefruit Likör von der Destillerie Gößwein, der durch seinen herbsüßen Geschmack die perfekte Zutat für einen erfrischenden Sprizz ist

7,90

„Lillet Wild Berry“

Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren und Eiswürfeln	7,90
--	------

Alkoholfreie Getränke

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 4,90

Gerolsteiner Mineralwasser (medium oder still)	0,50 l 4,90
	0,25 l 3,50

Alkoholfreier Wein

38) Julius Zero alkoholfreier Wein

Klassische Rieslingaromen, lebendiger alkoholfreier Trinkspaß.

0,75 l Flasche 19,50
0,25 l Glas 6,50
0,10 l Glas 3,50

39) Secco Zero schäumender, alkoholfreier Wein

Animierende gelbe Fruchtaromen des Rieslings.

Prickelndes alkoholfreies Vergnügen zum Anstoßen und Feiern!

0,75 l Flasche 24,00
0,10 l Glas 4,00

Secco

0,75 l 0,10 l

ECHTER SECCO Perlwein

Die vielfältige und intensive Aromatik erinnert vor allem an gelbe Früchte.

Erfrischende Spritzigkeit und pure Trinkfreude. Ein willkommener Aperitif.

24,00 4,00

ECHTER SECCO PINK Perlwein

Dieser fruchtige Spaßbringer ist herrlich lebendig

und besticht mit tollen Aromen von Erdbeeren und Sauerkirsche.

24,00 4,00

Winzersekt

0,75 l 0,10 l

2019 Pinot Cuvée brut Sekt b. A.

Der hochklassige Grundwein aus den besten Trauben von Pinot Blanc (Weißburgunder)

und Pinot Gris (Grauburgunder) 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 beerige Aromen in der Nase mit etwas Brioche, am Gaumen angenehme Fruchtnoten

von Mirabelle und Weinbergspfirsich. Gepaart mit seiner Mineralität und dem erfrischenden Säurespiel ein wahrer Genuss!

39,00 6,50

Fränkische Schoppenweine 0,25 l 0,10 l
Weißwein

1) »JULIUS« unser Hausschoppen trocken

Gut balanciert, saftige Aromen von Birne, Nektarine und reifem Apfel.
Ein harmonischer Begleiter, mit eleganter Würze.

5,50 3,50

2) Iphöfer Müller-Thurgau trocken VDP.ORTSWEIN

In der Nase gelbe Früchte umrahmt von würzigen Muskataromen.
Am Gaumen sehr saftig mit viel Schmelz.

★ 5,50 3,50

3) Rödelseer Küchenmeister Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE

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

★ 8,50 5,00

4) Würzburger Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN

Animierende Aromatik in der Nase. Feine Citrusaromen mit typischer Mineralität
und lebendiger Säure. Sehr geradlinig am Gaumen.

★ 6,50 4,50

5) Würzburger Abtsleite Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE

Intensive Aromen von Orange und Aprikosen.
Lebendige Säurestruktur, dabei fein und ausgewogen.

★ 7,50 4,50

6) Juliusspital Bacchus VDP.ORTSWEIN

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

6,00 4,00

7) Juliusspital Scheurebe VDP.GUTSWEIN

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

6,50 4,50

Rotwein / Rotling

8) Juliusspital Rotling VDP.GUTSWEIN

Fruchtig und saftig mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren.
Vollmundig, rund und weich. Macht Lust auf den nächsten Schluck.

6,00 4,00

9) Bürgstadter Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN

Ein typischer Buntsandstein Wein mit Aromen von Süßkirschen,
roten Johannisbeeren und Brombeeren.

7,50 4,50

10) »JULIUS ROT« unser Hausschoppen trocken

Weiche, saftige Aromen von dunklen Waldbeeren und Pflaumen.
Gut balanciert mit eleganter Würze.

6,00 4,00

Erlesene Weine / Spezialitäten

0,75 l 0,10l

von unserem Kellermeister Nicolas Frauer empfohlen

11) 2020 Fränkischer Satz

Der fränkische, gemischte Satz entsteht aus Trauben besonders alter Klone von Silvaner, Riesling, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Roter Gutedel und Elbling. Die verschiedenen Rebsorten sind im Weinberg „gemischt“ gepflanzt und werden gemeinsam geerntet. Fruchtige Aromen von Zitrus und Grapefruit. Noten von Quittenschalen und Äpfeln. Viel Präzession und Mineralik. 49,00 9,90

12) 2020 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) 2019 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) 2021 Würzburger Abtsleite Muskateller Kabinett VDP.ERSTE LAGE

Intensiver Duft von Litschi, Ananas und Rose in der Nase. Ausbalanciertes Süße-Säure-Spiel zusammen mit exotischer Frucht am Gaumen. 39,50 7,50

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

★ = Frankenweinmedaille in Gold

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 bis 21:00 kleine Gerichte ☺ bis 21.30 letzte Bestellung je 15min vorher Uhr

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

Erlesene Brände und Spirituosen aus Franken

Exklusiv bei uns:

JOE Gold „Fränkischer Weinbrand“

vom Bacchus, 4 Jahre im Holzfass gereift 42 %	4 cl 12,00
	2 cl 7,50

Edel-Obstbrände der Hausbrennerei Wecklein / Arnstein 2 cl

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%	3,50
-------------------------------	------

Biere

Flasche 0,33 l

Pils	5,00
Alkoholfreies Bier	5,00

Weinstuben Juliuspital
Pächter: Frank Kulinna
Juliuspromenade 19, 97070 Würzburg

Telefon 0931-54080
www.weinstuben-juliuspital.de
info@weinstuben-juliuspital.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 2022 ausgestellt, läuft er erst Ende 2025 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:

Nur mit einer kleinen Auswahlkarte. 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 von Sonntag bis Donnerstag einen Mindestumsatz von je 1.500,00 Euro inkl. MwSt. voraus.
Bei einer Reservierung an einem Freitag, Samstag, Sonntagmittag und an einem Feiertag von je 2.000,00 Euro inkl. MwSt..
Eine Alleinbelegung der gesamten Weinstube erhalten Sie auf Anfrage.

Die Speisekarte ist gültig ab 10/2022.
Ältere Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Speisekarten von Internet oder Onlinediensten haben keine Gültigkeit

Folgen Sie uns auch auf  oder 

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