
Kleine Appetitanreger

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toast

9,90

Ziegenkäse mit Honig karamellisiert

Feige, Speck, Tomatenchutney, Feldsalat, Steinofenbaguette

15,90

„Juliuspital Wintergarten“ 🌱

gepickeltes Wintergemüse, Frischkäse, Pumpernickel

14,90

Geräuchertes Forellenfilet

Kartoffelrösti, eingelegte rote Zwiebel, Apfel, Dillschmand

15,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison 🌱

7,50

Aus der Suppenküche

Juliuspital Silvanerrahmsuppe 🌱

Zimtroutons

7,90

Petersilienwurzelsuppe 🌱

frittierte Petersilienwurzel, Schnittlauchöl

7,90

Fränkische Leberknödelsuppe

Schwimmerli

6,90

Bouillon vom Kalbstafelspitz

Kräuterpfannkuchen

6,90

Vegane 🌱 und vegetarische 🌱 Gerichte

Kürbiscurry 🌱 **

Kokosmilch, Kartoffel, Babyspinat, Kürbiskerne

19,90

Trüffelnudeln 🌱 **

Bandnudeln, Trüffelschaum, gehobeltem Trüffel, Frühlingslauch, Parmesan

23,90

auf Wunsch mit:

Maishähnchenbrust

+ 8,90

Streifen vom Rumpsteak

+ 10,90

Salate

Gemischter großer Blattsalat

Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte 🌱, gekochtes Ei 🌱

🍷 13,90

auf Wunsch mit:

Maishähnchenbrust

+ 8,90

Streifen vom Rumpsteak

+ 10,90

hausgebeiztem Lachs

+ 8,90

alle Salate werden mit Steinofenbaguette serviert

Unser Klassiker

Zartes Gulasch vom Wildschwein aus dem Spessart  **	
Spätzle, Haselnuss, Preiselbeeren	26,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken ***	
Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, Gurkensalat, Bratkartoffeln	27,90
Coq au Vin von der Maishähnchenbrust	
eingelegt in Juliusspital Rotwein, Schmorsoße, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree	25,90
„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein	
herzhaft mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	19,90
Schweinebauch „Birne-Bohne-Speck“ Sous-vide gegart	
zweierlei Bohnen, eingelegte Birne, ausgelassener Speck	22,90
Zartes, paniertes Schweineschnitzel **	
Zitrone, Pommes frites	16,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt	
Schinken ⁽⁵⁾ , Bergkäse, Zitrone, Pommes frites	19,90
Sauerbraten vom Wildschwein	
Blaukraut, Kartoffelkloß	24,90
Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz **	
gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln	24,90
Rumpsteak	
Jus, Wintergemüse, Frischkäse-Kartoffelpüree	29,90
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3, 4) **	
Essig-Wein Sud, Wurzelgemüse, 1 Scheibe Bauernbrot	13,90
1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) **	
Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot	13,90
Sülze vom Schwein „fränkische Art“ **	
Juliusspital Vinaigrette, Bratkartoffeln	17,90
1 Paar Wildbratwürste ^(3,4)  **	
Blaukraut, Salzkartoffeln	16,90

** - Kleine Portion möglich (€ 1,50 günstiger)

*** - kleine Portion möglich (€ 5,00 günstiger)



- Vegan



- Vegetarisch

Fischspezialitäten

Filet vom Saibling gebraten

Silvaner Schaum, Pappardelle und Baby Spinat ⁽⁸⁾

28,90

Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

Senfschaum, Wintergemüse und Kartoffelpüree

27,90

Forelle »gebraten« oder »blau«

Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾

26,90

1/2 Karpfen »gebacken« oder »blau«

Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Remouladen Sauce, dazu

24,90

Extras:

Portion Bratkartoffeln, Pommes frites, Bandnudeln, Sauerkraut, Blaukraut, Salzkartoffeln

5,00

Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾, Kartoffelkloß, Bratensoße

3,00

Stück Butter 20 g

1,50

Scheibe Brot

1,00

Portion Steinofenbaguette

3,00

Cuvert extra (Teller, Serviette, Besteck)

3,00

Zusätzlich ab 15.00 Uhr

Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“

angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliuspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot

› 9,90

Portion Käsewürfel ⁽⁷⁾

Trauben, Nüssen, Salzgebäck

› 9,50

Vesperplatte ^(1,2,5,8)

hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Wildschwein-Schinken, Wildschwein-Leberwurst, Wild- Salami, Edelpilzkäse, angemachter Camembert, Gewürzgurke, Tomaten, Sahnemeerrettich, Butter, Bauernbrot, Steinofenbaguette

19,90

Alle Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Küchenöffnungszeiten durchgehend warme Küche

von 11:30 Uhr bis 21:15 Uhr;

› Gerichte bis 22.00 Uhr

Der süße Abschluss

Hausgemachte Tonkabohnen Crème Brûlée 🍷	› 8,90
Schokoladenganache 🍷 Haselnuss, Butterstreusel, eingelegter Birne	› 9,90
Schwarzwälder-Kirsch im Glas 🍷 Schattenmorellen, Quark-Sahne-Creme, Cookies	› 9,90
„Juliuspital-Affogato“ 🍷 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	› 4,90
Kugel hausgemachtes Sorbet ✓ fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden Sorten	› 3,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen

Warme Getränke zu 100% Bio



Unsere warmen Getränke erhalten Sie auch alle entkoffiniert

Tasse Kaffee Créma	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
Glas Tee mit Zitrone oder Milch	3,00

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

Weinstuben Juliusspital
Pächter: Kulinna GbR
Juliuspromenade 19, 97070 Würzburg

Telefon 0931-54080
www.weinstuben-juliusspital.de
info@weinstuben-juliusspital.de

Öffnungszeiten:
Sonntag bis Donnerstag bis max. 23.00 Uhr
Freitag und Samstag
je nach Geschäftsverlauf bis max. 24.00 Uhr (frühere Schließungen möglich)

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 2023 ausgestellt, läuft er erst Ende 2026 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 einen Mindestumsatz voraus.

Eine Alleinbelegung der gesamten Weinstube erhalten Sie auf Anfrage.

Die Speisekarte ist gültig ab 02/2023.
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