

---

## Kleine Appetitanreger

### Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toast

9,90

### Ziegenkäse

Marktsalat, eingelegtes Gartengemüse, karamellisierte Kerne, Steinofenbaguette

14,90

### Geräuchertes Forellenfilet

Kartoffelrösti, eingelegte rote Zwiebel, Apfel, Dill Schmand

15,90

### Marktfrischer Blattsalat der Saison

7,90

---

## Aus der Suppenküche

### Fränkische Gurkenkaltschale

Dill, Schmand

7,90

### Fränkische Leberknödelsuppe

Schwimmerli

7,90

### Bouillon vom Kalbstafelspitz

Kräuterpfannkuchen

7,90

---

## Vegane und vegetarische Gerichte

### Gnocchis \*\*

Basilikum Pesto, getrocknete bunte Kirschtomaten,  
weißer Tomatenschaum, geröstete Pinienkerne

19,90

### Trüffelpommes \*\*

Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise, frisch gehobelter Trüffel, Parmesan

17,90

### Trüffelnudeln \*\*

Bandnudeln, Trüffelschaum, Frühlingslauch, frisch gehobelter Trüffel, 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 Hirsch aus der Keule \*\*

Spätzle, Haselnuss, Preiselbeeren

26,90

### Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken \*\*\*

Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, bunter Bratkartoffelsalat

27,90

### Coq au Vin von der Deutschen Maishähnchenbrust

eingelegt in Juliusspital Rotwein, Schmorsoße, frischem Pfannengemüse, Kartoffelpüree

26,90

### „Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein

herzhaft mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln

19,90

### Zartes, paniertes Schweineschnitzel \*\*

Zitrone, Pommes frites

16,90

### Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt

Schinken <sup>(5)</sup>, Bergkäse, Zitrone, Pommes frites

19,90

### Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz \*\*

gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln

24,90

### Rumpsteak

Buttermilchjus, frischem Pfannengemüse, Kartoffel- Röstzwiebel Püree

29,90

### Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste <sup>(3,4)</sup> \*\*

Essig-Wein Sud, Wurzelgemüse, 1 Scheibe Bauernbrot

🍷 13,90

### 1 Paar Fränkische Bratwürste <sup>(3,4)</sup> \*\*

Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot

🍷 13,90

### Sülze vom Schwein „fränkische Art“ \*\*

Juliusspital Vinaigrette, Bratkartoffeln

17,90

### 1 Paar Wildbratwürste <sup>(3,4)</sup> \*\*

bunter Bratkartoffelsalat

16,90

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

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



- Vegan



- Vegetarisch

---

## Fischspezialitäten

### Saiblingsfilet, gebraten

Zitronenschaum, getrocknete bunte Kirschtomaten, frisch gehobelter Parmesan, Kräuterrisotto 29,90

### Lachsfilet, gegrillt

an Gnocchi, Basilikum Pesto, getrocknete bunte Kirschtomaten, weißer Tomatenschaum, geröstete Pinienkerne 29,90

### Forelle »gebraten« oder »blau«

Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich <sup>(8)</sup> 27,90

### Extras:

Portion Bratkartoffeln, Pommes frites, Bandnudeln, Sauerkraut, Salzkartoffeln 5,00

Portion Süßkartoffelpommes frites, bunter Bratkartoffelsalat 6,00

Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich <sup>(8)</sup>, Bratensoße, Trüffelmayonnaise, Kräuterbutter 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, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot 9,90

### Portion Käsewürfel <sup>(7)</sup>

Trauben, Nüssen, Salzgebäck 9,50

### Vesperplatte <sup>(1,2,5,8)</sup>

hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Leinacher roher 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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Hausgemachte Zitronengras Crème Brûlée</b> 🍋                 | › 8,90  |
| <b>Marinierte frische Erdbeeren</b> 🍓                           |         |
| Erdbeersorbet, Joghurt Espuma, karamellisierte weiße Schokolade | › 11,00 |
| <b>Eiskaffee</b> 🍋  |         |
| Vanilleeis, Sahne   | › 7,50  |
| <b>„Juliuspital-Affogato“</b> 🍋                                 |         |
| Espresso mit einer Kugel Vanilleeis                             | › 4,90  |
| <b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b> ✓                             |         |
| 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 06/2023.

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