
Kleine Appetitanreger

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toast

9,90

Ziegenkäse

Marktsalat, eingelegtes Frühlingsgemüse, karamellisierte Kerne, Steinofenbaguette

14,90

Wildschweinschinken ⁽⁵⁾

Apfel-Sellerie-Salat, Walnuss, Babyspinat, Steinofenbaguette

14,90

Geräuchertes Forellenfilet

Kartoffelrösti, eingelegte rote Zwiebel, Apfel, Dillschmand

14,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison

7,90

Aus der Suppenküche

Juliuspital Silvanerrahmsuppe

Zimtroutons

7,90

Fränkische Leberknödelsuppe

Schwimmerli

7,90

Bouillon vom Kalbstafelspitz

Kräuterpfannkuchen

7,90

Vegane und vegetarische Gerichte

Bärlauch Gnocchis **

Bärlauchpesto, getrocknete Kirschtomaten, Kartoffelchips

19,90

Trüffelpommes **

Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise, frisch gehobelter Trüffel und Parmesan

16,90

Trüffelnudeln **

Bandnudeln, Trüffelschaum, Frühlingslauch, frisch gehobelter Trüffel und 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, Gurkensalat, Bratkartoffeln

27,90

Coq au Vin von der Maishähnchenbrust

ingelegt in Juliusspital Rotwein, Schmorsoße, Pfannengemüse, Kartoffelpüree

25,90

„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein

herzhaft mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln

19,90

Spanferkelkotellets

Pfefferjus, Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln

27,90

Zartes, paniertes Schweineschnitzel **

Zitrone, Pommes frites

16,90

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt

Schinken ⁽⁵⁾, Bergkäse, Zitrone, Pommes frites

19,90

Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz **

gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln

24,90

Rumpsteak

Rosmarinjus, hausgemachte Kräuterbutter, Tomatisierte-Spitzpaprika, karamellierte rote Zwiebeln, Röstkartoffeln

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

Saiblingsfilet, gebraten

Zitronenschaum, getrocknete Kirschtomaten, frisch gehobelter Parmesan, Kräuterrisotto 28,90

Wolfsbarschfilet, gegrillt

Trüffelschaum, Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln, frisch gehobelter Trüffel 31,90

Forelle »gebraten« oder »blau«

Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾ 26,90

Extras:

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

Portion Süßkartoffelpommes frites 6,00

Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾, Bratensoße, Trüffelmayonnaise 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 🍷 ⁽⁷⁾

Trauben, Nüssen, Salzgebäck 9,50

Vesperplatte 🍷 ^(1,2,5,8)

hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Hirschschinken, 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 entkoffeiniert

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 03/2023.

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