

---

## 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

---

**„Fränkischer Sprizz“** 0,25 l  
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

**Alkoholfreier „Fränkischer Sprizz“** 6,90

**„Lillet Wild Berry“**  
Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren und Eiswürfeln 7,90

---

**Alkoholfreie Getränke** 0,30 l

Coca Cola <sup>(6,7)</sup> / Fanta <sup>(7)</sup> / Sprite  
Spezi <sup>(Coca Cola (6,7) + Fanta (7))</sup> / Coca Cola Zero <sup>(2,6,7)</sup> 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 Flasche 4,90  
0,25 l Flasche 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

**2018 Volkacher Karthäuser Riesling brut Sekt b. A.**  
Ein Sekt mit langem Hefelager, in kleinen Partien immer wieder frisch „abgerüttelt“.  
Neben den klassischen Rieslingaromen, eine dichte, eingebundene Mineralik. 39,00 6,50

<b>Fränkische Schoppenweine</b>		0,25 l	0,10 l
<i>Weißwein</i>			
<b>1) »JULIUS« unser Hausschoppen trocken</b>			
Gut balanciert, saftige Aromen von Birne, Nektarine und reifem Apfel. Ein harmonischer Begleiter mit viel Trinkfreude.		5,50	4,00
<b>2) Iphöfer Müller-Thurgau trocken</b>	VDP.ORTSWEIN		
In der Nase gelbe Früchte, umrahmt von würzigen Muskataromen. Saftiges und harmonisches Mundgefühl.		5,50	4,00
<b>3) Rödelseer Küchenmeister Silvaner trocken</b>	VDP.ERSTE LAGE		
Eleganter Silvaner gepaart mit einem Potpourri an gelben Früchten, weißen Blüten und einem spannenden mineralischem Finale.		★ 9,00	5,50
<b>4) Würzburger Silvaner trocken</b>	VDP.ORTSWEIN		
Animierende Aromatik in der Nase. Feine Citrusaromen, typische Mineralität und lebendiges Säurespiel. Sehr geradlinig am Gaumen.		6,50	4,50
<b>5) Würzburger Abtsleite Riesling trocken</b>	VDP.ERSTE LAGE		
Intensive Aromen von Orange und Aprikosen. Lebendige Säurestruktur, dabei fein und ausgewogen.		★ 8,50	5,50
<b>6) Juliusspital Bacchus</b>	VDP.GUTSWEIN		
Angenehmes Süße-Säure-Verhältnis, reife, gelbe Frucht-Aromatik. Ein lebendiger Bacchus, der Lust auf mehr macht.		6,50	4,50
<b>7) Juliusspital Scheurebe</b>	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
<hr/> <i>Rotwein / Rotling</i>			
<b>8) Juliusspital Rotling</b>	VDP.GUTSWEIN		
Fruchtig und saftig mit Aromen von Kirschen und Himbeeren. Vollmundig, rund und weich. Macht Lust auf den nächsten Schluck.		6,50	4,50
<b>9) Iphöfer Domina trocken</b>	VDP.ORTSWEIN		
Ein tiefdunkler Rotwein mit Aromen von Kirschen und Pflaumen, würzige Noten und eine griffige Struktur komplettieren das Mundgefühl.		7,50	5,00
<b>10) »JULIUS ROT« unser Hausschoppen trocken</b>			
Weiche, saftige Aromen von dunklen Waldbeeren und Pflaumen. Gut balanciert mit eleganter Würze.		6,50	4,50

---

**Quer durch die Juliusspital Weinqualitäten** 0,75 l 0,10l

**11) 2022 Juliusspital Sauvignon Blanc trocken** VDP.GUTSWEIN  
Verspielte Aromen von Rhabarber, Maracuja, Cassis. Gut ausbalanciert. 25,00 5,00

**12) 2022 Standpunkt Weißer Burgunder vom Muschelkalk aus Würzburg trocken** VDP.ORTSWEIN  
Charaktertyp mit Gripp und Schmelz. Feine Aromen, Nektarine und Grapefruit. 25,00 5,00

**13) 2022 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner trocken** VDP.ERSTE LAGE  
Ein steiler Hang im Steigerwald, schwere, dunkle Böden – Keuperland.  
Komplex und stoffig am Gaumen, heimisches Kernobst in der Nase  
**Exklusiv nur bei uns im Restaurant** 35,00 6,00

**14) 2020 Volkacher Karthäuser Weißer Burgunder trocken** VDP.GROSSES GEWÄCHS  
In der Nase 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

**15) 2022 Würzburger Abtsleite Traminer Spätlese**  
Fruchtig-exotisches Aromenspiel von gelben Pfirsichen, Ananas und Litschi.  
Lebendige Säurestruktur, fein ausbalancierte Restsüße. 39,50 7,50

---

0,5 l 0,10l

**16) 2021 Juliusspital Rieslaner Auslese**  
Exotische Noten von Maracuja und Mango, dazu feine Honig-Töne.  
Intensive Frucht und perfekte Süße im Abgang. 39,50 9,90

---

**Juliusspital VDP.GUTSWEINE & Juliusspital STANDPUNKT Weine**

Flasche 0,75 l

**17) 2022 Juliusspital Weißer Burgunder trocken** VDP.GUTSWEIN  
Einladende Frucht, gradlinig mineralisch und lebendig. 25,00

**18) 2022 Standpunkt Silvaner vom Keuper aus Iphofen trocken** VDP.ORTSWEIN  
Der Charmeur unter den Silvanern. Mirabelle, kräuterwürzig und viel Schmelz. 25,00

**19) 2022 Standpunkt Riesling vom Muschelkalk aus Würzburg trocken** VDP.ORTSWEIN  
Fruchtverführer. Strahlende Aromen und frische Säure, saftige Harmonie. 25,00

**20) 2022 Standpunkt Sauvignon Blanc vom Muschelkalk aus Escherndorf trocken** VDP.ORTSWEIN  
Facettenreicher Individualist. Aromenspiel von Stachelbeeren und gelben Früchten,  
mineralisch balanciert. 25,00

---

## Fränkische Klassiker

im Bocksbeutel 0,75 l

### 21) 2022 Würzburger Silvaner Kabinett halbtrocken VDP.ORTSWEIN

Überzeugt mit feinen Fruchtaromen von Apfel und Birne.  
Sehr balanciertes Süße-Säure-Spiel.

**Bocksbeutel mit rückseitigem Motiv „Festung“.**

27,00

### 22) 2022 Thüngersheimer Grauer Burgunder trocken VDP.ORTSWEIN

Vollmundig, elegant und würzig, ausdrucksstark, mit Aromen von Melone und Birne.

29,00

### Weine aus der weltberühmten Einzellage „Würzburger Stein“

### 23) 2021 Würzburger Stein Silvaner trocken VDP.ERSTE LAGE

Unverwechselbar in seiner Herkunft. Feine Citrusaromatik, sehr geradlinig  
und mineralisch.

★ 33,00

### 24) 2021 Würzburger Stein Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE

Belebende Citrus-Aromen kombiniert mit Grapefruit und Nektarine.

Saftig, mineralisch, klar und präzise.

★36,00

### 25) 2021 Würzburger Stein Weißer Burgunder trocken VDP.ERSTE LAGE

Feine gelbe Frucht, sehr finessenreich. Vollmundig mit langem Nachhall.

★ 36,00

---

## Rotweine

Flasche 0,75 l

### 26) 2021 Standpunkt Spätburgunder

#### Buntsandstein aus Bürgstadt trocken VDP.ORTSWEIN

Fränkisches Original vom roten Sand. Kirschen und Pflaumen, Würze in der Nase.

Rubinrot im Glas und mit einer sanften Tannin-Struktur.

28,00

### 27) 2021 Bürgstadter Schwarzriesling trocken VDP.ORTSWEIN

Fruchtig würziges Aromenspiel von Schwarzkirschen und Zwetschgen  
mit einem Hauch Schokolade. Ein Potpourri aus roten Früchten, gerbstoffarm  
und unkompliziert.

28,00

### 28) 2018 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE

Ein hochklassiger Burgunder mit dunkelroter Farbe. Sehr zarte und zugängliche Struktur

mit reifem Tannin und einer ausbalancierten Aromatik von Süßkirsche und Mocca.

45,00

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

**★ = Frankenweinmedaille in Gold**

---

## Dessertweine

im Bocksbeutel 0,50 l

### 29) 2015 Würzburger Stein Riesling Beerenauslese

Klare intensive Nase von reifer Aprikose, Orangenschale, kandiertem Ingwer, Marzipan und Blütenhonig. Dazu frische Minze und Zitronenmelisse.

★ 59,00

### 30) 2013 Würzburger Stein Silvaner Trockenbeerenauslese

Brillante und elegante Trockenbeerenauslese mit Aromen von frisch geschnittenem Gras, Quitte, Rosinen und exotischen Früchten wie Mango, Sternfrucht und Honigmelone.

★ 88,00

---

## Unsere Magnumflaschen

### 2022 Würzburger Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN

Animierende Aromatik in der Nase. Feine Citrusaromen, typische Mineralität und lebendiges Säurespiel. Sehr geradlinig am Gaumen.  
Ein fränkischer Klassiker.

31) 1,5 l »Magnum« Bocksbeutel

53,00

32) 3,0 l »Doppelmagnum« Bocksbeutel

99,00

### 2020 Stein Berg Silvaner trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS

Aromen von Birnen und Ananas, kühl, mineralisch, herkunftsgeprägt.  
Druckvoll und stoffig am Gaumen, komplex und vielschichtig mit enormem Nachhall.  
Viel Wein ... und ein perfekter Speisenbegleiter!

33) 1,5 l »Magnumflasche«

99,00

### 2017 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE

Ein hochklassiger Burgunder mit dunkelroter Farbe. Sehr zarte und zugängliche Struktur mit reifem Tannin und einer ausbalancierten Aromatik von Süßkirsche und Mocca.

34) 1,5 l »Magnumflasche«

89,00

---

## 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 Juliusspital**  
**Pächter: Frank Kulinna**  
**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 04/2023.  
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