

---

## Kleine Appetitanreger

### Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toast

9,90

### Geräucherte Entenbrust

Feldsalat, gepickelter Kürbis, grüner Apfel, Haselnuss

16,90

### Kürbisvariation

Feldsalat, Schmand, Pumpernickel

9,90

auf Wunsch mit:

**Ziegenkäse**

+ 5,00

**Maishähnchenbrust**

+ 8,90

### Hausgebeizter Lachs

Rote-Bete-Kartoffelpuffer, Schmand, Frisée, Orangen-Senf-Kaviar

15,90

**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

### Gnocchis mit dreierlei vom Kürbis \*\*

Kürbiskernpesto, eingelegter Kürbis, Kürbisschaum

19,90

### Trüffelpommes \*\*

Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise, frisch gehobelter Trüffel, Parmesan

18,90

### Trüffelnudeln \*\*

Bandnudeln, Trüffelschaum, Frühlingslauch, frisch gehobelter Trüffel, Parmesan

24,90

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 Wild aus dem Spessart \*\*

Spätzle, Haselnuss, Preiselbeeren

27,90

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

Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, Bratkartoffeln

28,90

### Coq au Vin von der Deutschen Maishähnchenbrust

eingelegt in Juliusspital Rotwein, Schmorsoße, frischem Pfannengemüse, Kartoffelpüree

27,90

### „Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein

herzhaft mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln

19,90

### Zartes, paniertes Schweineschnitzel \*\*

Zitrone, Pommes frites

17,90

### 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

25,90

### Rehrücken

Portweinjus, Spitzkohl, Ingwer, Kartoffel-Schnittlauchpüree

34,90

### Rumpsteak

Pommery-Senf-Jus, frischem Pfannengemüse, Bratkartoffeln

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

🍷 14,90

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

Juliusspital Vinaigrette, Bratkartoffeln

17,90

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

Blaukraut, Kartoffelpüree

17,90

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

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



- Vegan



- Vegetarisch

---

## Fischspezialitäten

### Saiblingsfilet, gebraten

Estragonschaum, Belugalinsen, Wurzelgemüse

29,90

### Forelle »gebraten« oder »blau«

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

27,90

### 1/2 Karpfen »blau« oder gebacken

mit zerlassener Butter oder Remouladen Sauce, dazu Salzkartoffeln

26,90

### Extras:

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

Portion Süßkartoffelpommes frites, Portion frisches Pfannengemüse 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, Juliuspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot

› 10,90

### Portion Käsewürfel <sup>(7)</sup>

Trauben, Nüssen, Salzgebäck

› 10,50

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

hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Wildschinken, 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> 	› 9,90
<b>Kürbiskern-Parfait</b> Zwetschgenröster, Butterstreusel	› 12,90
<b>„Juliuspital-Affogato“</b> 	› 5,90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b> 	› 3,90
fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden Sorten	

---

## Zum Dessert empfehlen wir Ihnen

### Warme Getränke zu 100% Bio



*Unsere warmen Getränke erhalten Sie auch alle entkoffeiniert*

Tasse Kaffee Créma	3,50
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,50
Americano	3,50
Doppelter Espresso	5,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Cappuccino	5,00
Milchkaffee /Latte Macchiato	5,00
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 09/2023.

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