
Kleine Appetitanreger

Gegrillter Radicchio 🌿

Feldsalat, Schmand, Birne, Walnuss

12,90

auf Wunsch mit:

Ziegenkäse

+ 5,50

Maishähnchenbrust

+ 9,90

Streifen vom **Rumpsteak**

+ 12,50

hausgebeiztem Lachs

+ 9,90

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot

9,90

Mariniertes Tatar vom Rind

Gewürzgurke (2), grober Senf, Eigelb, Parmesancreme, geröstetes Weißbrot

16,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison 🌿

8,90

Aus der Suppenküche

Bouillon vom Kalbstafelspitz, mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

7,90

Fränkische Leberknödelsuppe, Schwimmerli

7,90

Juliuspital Silvanerrahmsuppe, Zimtroutons 🌿

8,90

Vegane 🌱 und vegetarische 🌿 Gerichte

Gnocchi 🌿

Blauschimmelsoße, eingelegte Birne, Walnuss

19,90

Mariniertes Kartoffel-Ofengemüse 🌱

Kürbisschaum, geröstete Kürbiskerne

18,90

auf Wunsch mit:

Ziegenkäse

+ 5,50

Maishähnchenbrust

+ 9,90

Streifen vom **Rumpsteak**

+ 12,50

hausgebeiztem Lachs

+ 9,90

Salate

Großer Salat

Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte, geröstete Kerne 🌱, gekochtes Ei 🌿

🍷 13,90

auf Wunsch mit:

Ziegenkäse

+ 5,50

Maishähnchenbrust

+ 9,90

Streifen vom **Rumpsteak**

+ 12,50

hausgebeiztem Lachs

+ 9,90

alle Salate werden mit 3 Scheiben Steinofenbaguette serviert

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; kleine Gerichte 🍷 bis 22.00 Uhr

Unser Klassiker

Zartes Gulasch vom Spessart Wildschwein  **	
Spätzle, Haselnuss, Preiselbeeren	28,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken ***	
Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, Bratkartoffeln	29,90
Sauerbraten vom Spessart Wildschwein  **	
Blaukraut, Kartoffelkloß ⁽¹⁾	27,90
Maishähnchenbrust	
Preiselbeerjus, Speckrosenkohl ^(5,8) , Haselnuss, Kartoffel-Selleriepüree	26,90
Zweierlei vom Rind	
Ochsenbacke und kleines Rumpsteak, Schmorgemüse, Kartoffelröstzwiebelpüree	29,90
„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein	
mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln	19,90
Zartes, paniertes Schweineschnitzel **	
Zitrone, Pommes frites	19,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“	
Schinken ⁽⁵⁾ , Bergkäse, Zitrone, Pommes frites	22,50
Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz **	
gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln	25,90
1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4)	
Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot	⌋ 15,90
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) **	
Essig-Wein Sud, Wurzelgemüse, 1 Scheibe Bauernbrot	⌋ 14,90
1 Paar Wildbratwürste ^(3,4) 	
Blaukraut, Kartoffelpüree	19,90
Geschmorte Hasenkeule *	
Quitte, Blaukraut, Kartoffelkloß	⌋ 24,90


* Kann Schrotkugeln enthalten. Empfinden Sie dies bitte nicht als Mangel, sondern als Qualitätsmerkmal, die Gewissheit zu haben, dass dieses Wild aus freier Natur kommt. Wild ist bei uns keine Zuchtware, es wird nach Waidmannsart erlegt.

Zusätzlich ab 15.00 Uhr

Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“ 	
Camembert angemacht mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein, Zwiebeln, dazu Salzstangen, 2 Scheiben Bauernbrot	⌋ 11,90
Portion Käsewürfel ⁽⁷⁾ 	
Trauben, Nüssen, Salzgebäck	⌋ 11,90
Vesperplatte ^(1,2,5,8)	
hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Wildschinken, Wildschwein-Leberwurst, Wild- Salami, Edelpilzkäse, angemachtem Camembert, Gewürzgurke, Tomaten, Sahnemeerrettich, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette	19,90

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

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

 - Vegan

 - Vegetarisch

Fisch von der Fischzucht Wagner aus Zellingen

Filet vom Zander

Speck ^(5,8), Rahmsauerkraut, Röstkartoffeln 28,90

Forelle »gebraten« oder »blau«

Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾ 28,90

1/2 Karpfen »blau« oder gebacken

mit zerlassener Butter oder Remouladen Sauce, dazu Salzkartoffeln 28,90

Extras:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Bandnudeln, Salzkartoffeln, Püree 5,50

Sauerkraut, Blaukraut, Speckrosenkohl ^(5,8), Schmorgemüse 5,50

Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾, Kartoffelkloß ⁽¹⁾, Bratensoße 3,50

Stück Butter 20 g 1,50

1 Scheibe Brot 1,00

3 Scheiben Steinofenbaguette 3,50

Cuvert extra (Teller, Serviette, Besteck) 3,50

Der süße Abschluss

Mandarinensorbet

Käsekuchencreme, Buttercrumble 11,90

Tonkabohnen Crème Brûlée

9,90

„Juliuspita-Affogato“

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,90

Schokomousse

Gewürzkirschen, Sahne, Mandelkrokant 10,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen

Unsere Kaffeespezialitäten sind zu 100% Bio und fair

Diese erhalten Sie auch entkoffeiniert (von Alfredo Kaffee)



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 5,50

Milchkaffee / Latte Macchiato 5,50

Glas Tee mit Zitrone oder Milch 3,50

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 Sulfit

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

(1) geschwefelt, (2) mit Süßungsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) Phosphat,

(5) mit Konservierungsstoff, (6) Koffeinhalting, (7) mit Farbstoff, (8) mit Antioxidationsmittel