
Kleine Appetitanreger

Kleiner „Julius Caesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons 9,90

„Fränkisches Vitello“

rosa gebratener Kalbstafelspitz, Kräutersoße, gekochtes Ei, 3 Scheiben Baguette 16,90

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot 9,90

Büffelmozzarella

bunte Kirschtomaten, Basilikumpesto, Rucola, Juliusspital-Balsamico, 3 Scheiben Baguette 15,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison 🥬

6,90

Aus der Suppenküche

Bouillon vom Kalbstafelspitz, mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen 7,90

Fränkische Leberknödelsuppe, Schwimmerli 7,90

Vegane 🌱 und vegetarische 🥬 Gerichte

Bandnudeln 🥬 **

Trüffelschaum, Frühlingslauch, Sommertrüffel 24,90

Trüffelpommes 🥬 **

Farm Fries, Trüffelmayonnaise, Parmesan, Sommertrüffel 18,90

Würziges Curry von der Süßkartoffel 🌱

verschiedenes Gemüse, Kokosmilch, Cashewkerne 19,90

auf Wunsch mit:

Ziegenkäse, karamellisiert + 6,00

Eine Deutsche **Maishähnchenbrust** (Kikok) + 12,90

Streifen vom **Argentinischen Rumpsteak** + 11,90

Salate

Großer gemischter Salat

Blattsalat, Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte, geröstete Kerne 🌱, gekochtes Ei 🥬, 3 Scheiben Steinofenbaguette 15,90

Großer „Julius Cesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons 16,90

auf Wunsch mit:

Ziegenkäse, karamellisiert + 6,00

Eine Deutsche **Maishähnchenbrust** (Kikok) + 12,90

Streifen vom **Argentinischen Rumpsteak** + 11,90

Unser Klassiker

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken ***

Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, Kartoffelsalat

28,90

„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein

mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln

19,90

Sülze vom Schwein „fränkische Art“ **

Juliuspital Vinaigrette, Bratkartoffeln

18,90

Zartes, paniertes Schweineschnitzel ***

Zitrone, Farm Frites

19,90

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gekochter Schinken ⁽⁵⁾, Bergkäse, Zitrone, Farm Frites

22,90

Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz

gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln

25,90

Mal was anderes

Deutsche Maishähnchenbrust ca. 250 – 300 g (Kikok), gegrillt

gebratene Pfifferlinge, Erbsen, Radieschen, Kartoffelpüree

28,90

Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g

Jus, Kräuterbutter, Sommergemüse, Bratkartoffeln

31,90

Bolognese vom Spessart Wild **

Bandnudeln, frisch geriebener Parmesan

19,90

1 Paar Wildbratwürste ^(3,4) **

Kartoffelsalat

16,90

Fränkische Kleinigkeiten

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

Alle unsere Lebensmittel verarbeiten oder produzieren wir selbst.

Kochen ist ein Handwerk und wir lieben es!

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

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

 - Vegan

 - Vegetarisch

Fisch von der Fischzucht Wagner aus Zellingen **Kabeljau in Juliusspital-Silvanerteig**

Remoulade, Kartoffelsalat

23,90

Saiblingsfilet, gebraten 

Juliusspital-Silvanerschaum, Sommergemüse, Kartoffelpüree

28,90

Forelle »gebraten« oder »blau« Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾

29,90

Zusätzlich ab 15.00 Uhr**Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“** 

Camembert angemacht mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein, Zwiebeln, Salzstangen, 2 Scheiben Bauernbrot

D 11,90

Bayerische Käseauswahl ⁽⁷⁾Feigensenf, Trauben, Walnuss, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette 

D 16,90

Vesperplatte ^(1,2,5,8)

Wildschinken, Wildschwein-Leberwurst, Wild- Salami, Edelpilzkäse, angemachtem Camembert, Gewürzgurke, Tomaten, Sahnemeerrettich, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette

19,90

Extras:

Bratkartoffeln, Farm Frites, Bandnudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat	5,50
Sauerkraut, Sommergemüse	5,50
Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾ , Bratensoße	3,50
Stück Butter 20 g	1,50
1 Scheibe Brot	1,00
3 Scheiben Steinofenbaguette	2,00
Cuvert extra (Teller, Serviette, Besteck)	3,50

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 D bis 22.00 Uhr

Der süße Abschluss

Heidelbeeren

Käsekuchencreme, Honig Granola

9,90

Tonkabohnen Crème Brûlée

9,50

„Juliuspital-Affogato“

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

5,90

Kugel hausgemachtes Sorbet

fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden Sorten

3,90

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 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