
Kleine Appetitanreger

Kleiner „Julius Caesar Salat“

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

Ziegenkäse, karamellisiert

eingelegtes Frühlingsgemüse, Hanfcracker 13,90

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot 9,90

Seesaibling, gebeizt

Bärlauchrösti, Zitronenfrischkäse, eingelegte Rote Zwiebeln 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

Juliusspital Silvanerrahmsuppe, Zimtcroûtons

7,90

Vegane und vegetarische Gerichte

Hausgemachte Bandnudeln **

Bärlauchpesto, Zitronenfrischkäse, getrocknete Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne 19,90

Blumenkohlcurry **

Kokosmilch, Cashewkerne, rote Linsen 18,90

Salate

Großer gemischter Salat

Blattsalat, Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte, geröstete Kerne , gekochtes Ei ,
3 Scheiben Steinofenbaguette D 14,90

Großer „Julius Cesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons 15,90

auf Wunsch mit:

Ziegenkäse, karamellisiert + 6,00

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

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


Würfel vom **Norwegischen Lachsfilet** + 13,50


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

Unser Klassiker

Zartes Gulasch vom Spessart Wildschwein  **	
Haselnuss, Preiselbeeren, Butterspätzle	25,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken ***	
Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, Bratkartoffeln	28,90
Fränkischer Sauerbraten vom Rind	
Blaukraut, Kartoffelkloß ⁽¹⁾	24,90
„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein	
mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	19,90
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, hausgemachte Bandnudeln	25,90

Mal was anderes

Deutsche Maishähnchenbrust (Kikok), gegrillt	
Buttermilchjus, gegrillter grüner Spargel, Kartoffelpüree	27,90
Argentinisches Rumpsteak	
Jus, Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Frühlingsgemüse, Bratkartoffeln	29,90
Lammrücken, rosa	
Bärlauchkruste, Bohnencassoulet, Schichtkartoffel	33,90
1 Paar Wildbratwürste ** ^(3,4) 	
Blaukraut, Kartoffelpüree	19,90
Hausgemachte Sülze vom Fehmaraner Feldhasen* /**	
Juliusspital Rotwein-Vinaigrette, Bratkartoffeln	18,90

* 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

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

Zusätzlich ab 15.00 Uhr

Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“

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

11,90

Portion Käsewürfel ⁽⁷⁾

Trauben, Nüssen, Salzgebäck 

11,90

Vesperplatte ^(1,2,5,8)

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

19,90

Fisch *von der Fischzucht Wagner aus Zellingen*

Filet vom Norweger Lachs

Bärlauchpesto, Zitronenfrischkäse, getrocknete Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, hausgemachte Bandnudeln

28,90

Forelle »gebraten« oder »blau«


Salzkartoffeln, wahlweise mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾

28,90

Extras:

Bratkartoffeln, Farm Frites, hausgemachte Bandnudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree	5,50
Sauerkraut, Blaukraut, Frühlingsgemüse, Bohnencassoulet	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	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  bis 22.00 Uhr

Der süße Abschluss

Buttermilchsorbet

Rhababerkompott, weißer Schokoladenschaum

11,90

Tonkabohnen Crème Brûlée

8,90

„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) Koffeinhalzig, (7) mit Farbstoff, (8) mit Antioxidationsmittel