
Kleine Appetitanreger

Kleiner „Julius Caesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons 10,90

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot 10,90

Gebeizter Lachs

Kartoffel-Lauchpuffer, Dillschmand, Salatgarnitur 16,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison 🌿

6,90

Aus der Suppenküche

Bouillon vom Kalbstafelspitz, Streifen vom Kräuterpfannkuchen 7,90

Fränkische Leberknödelsuppe, Schwimmerli 7,90

Juliuspital Silvanerrahmsuppe, Zimtcroûtons 🌿 8,90

Vegane 🌿 und vegetarische 🥬 Gerichte

Bandnudeln 🥬**

Kürbiskernpesto, Kürbisschaum, Grünkohlchips 19,90

Gnocchis 🌿**

Silvanerschaum, Spitzkohl, Trauben 19,90

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:

gebeizter **Lachs** + 9,90

Eine Deutsche **Maishähnchenbrust ca. 250 – 300 g** (Kikok), gegrillt + 12,90

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

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

Unser Klassiker

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken ***

Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, Preiselbeeren, Bratkartoffeln 28,90

„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein

mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln 22,90

Zartes, paniertes Schweineschnitzel ***

Zitrone, Farm Frites 19,90

Sülze vom Fehmarnener Feldhasen *

Juliusspital Rotweinvinaigrette, Bratkartoffeln 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 26,90

Mal was anderes

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

Jus, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln 29,90

Ochsenbacken in Juliusspital Rotwein, geschmort

Wurzelgemüse, Kartoffelpüree 29,90

Hasenrücken vom Fehmarnener Feldhasen *

Rosenkohl, Kartoffelpüree 31,90

Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g

Jus, Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln 34,90

Sauerbraten vom Spessart Wildschwein **

eingelegt nach hauseigenem Rezept, Blaukraut, Kartoffelkloß 27,90

Zartes Gulasch vom Spessart Wild **

Haselnuss, Preiselbeeren, Butterspätzle 26,90

1 Paar Wildbratwürste ** ^(3,4)

Blaukraut, Kartoffelpüree 18,90

Fränkische Kleinigkeiten

1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) **

Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot 15,90

Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste ^(3,4) **

im Essig-Wein Sud mit Wurzelgemüse, 1 Scheibe Bauernbrot 14,90

Bayerische Käseauswahl ⁽⁷⁾

Camembert, Bergkäse, Almb Blütenkäse, Butterkäse, roter Feigensenf, Walnüsse, Trauben, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette 16,90

* 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

Fisch von der Fischzucht Wagner aus Zellingen 

1/2 Karpfen »gebacken« oder »blau« 
mit zerlassener Butter oder Remouladen Sauce, Salzkartoffeln 28,90

Saiblingsfilet, gebraten 
Bandnudeln, Kürbiskernpesto, Kürbisschaum, Grünkohlchips 32,90

Forelle »gebraten« oder »blau« 
mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾, Salzkartoffeln 29,90

Zusätzlich ab 15.00 Uhr


Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“ 
Camembert angemacht mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein, Zwiebeln,
Salzstangen, 2 Scheiben Bauernbrot 12,50

Vesperplatte ^(1,2,5,8)
Wildschinken, Wildschwein-Leberwurst, Wildsalami,
Bergkäse, Fränkischer Gerupfter, Gewürzgurke, Tomaten,
Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette 19,90

Extras:

Bratkartoffeln, Farm Frites, Bandnudeln, Salzkartoffeln 5,50
Kartoffelpüree, Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln 5,50
Sauerkraut, Blaukraut, Gemüse der Saison, Rosenkohl 5,50
Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾, Remouladen Sauce, Kartoffelkloß 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

Walnusseis

fruchtiges Birnenragout, Sahne

9,90

Kleine Tonkabohnen Crème Brûlée

mit einem Espresso 

7,90

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