
Kleine Appetitanreger

Kleiner „Julius Caesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons 11,90

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot 11,90

Gebeizter Lachs

Kartoffel-Lauchpuffer, Dillschmand, Salatgarnitur 17,90

Marktfrischer Blattsalat der Saison 🥬

7,90

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, gebackener Rucola 21,90

Gnocchis 🌱**

Silvanerschaum, Spitzkohl, Trauben 21,90

Salate

Großer gemischter Salat

Blattsalat, Hausdressing, Kresse, Tomate, Gurke, Karotte, geröstete Kerne 🌱, gekochtes Ei 🥬, 3 Scheiben Steinofenbaguette 16,90

Großer „Julius Cesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons 17,90

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 29,90

„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein

mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln 23,90

Zartes, paniertes Schweineschnitzel ***

Zitrone, Farm Frites 19,90

Sülze vom Schwein „fränkische Art“ **

Juliusspital Vinaigrette, Bratkartoffeln 19,90

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gekochter Schinken ⁽⁵⁾, Bergkäse, Zitrone, Farm Frites 23,90

Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz

gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln 27,90

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

Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g

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

Sauerbraten vom Spessart Wildschwein **

eingelegt nach hauseigenem Rezept, Blaukraut, Kartoffelkloß 28,90

Zartes Gulasch vom Spessart Wild **

Haselnuss, Preiselbeeren, Butterspätzle 27,90

1 Paar Wildbratwürste ** ^(3,4)

Blaukraut, Kartoffelpüree 19,90

Fränkische Kleinigkeiten ab 15.00 Uhr

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 17,90

Fisch von der Fischzucht Wagner aus Zellingen **Skreifilet**, gebraten

Bärlauchrahmnudeln, glacierte Kirschtomaten, geröstete Cashewkerne

29,90

Saiblingsfilet, gebraten 

Bandnudeln, Kürbiskernpesto, Kürbisschaum, gebackener Rucola

33,90

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

29,90

Portion Waller, gedünstet

Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, zerlassene Butter oder Sahnemeerrettich

36,90

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

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

D 12,90

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 D bis 22.00 Uhr


Der süße Abschluss

Walnusseis

fruchtiges Birnenragout, Sahne

10,90

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