
Kleine Appetitanreger

Kleiner „Julius Caesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons

11,90

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot

11,90

Karamellisierte Ziegenweichkäse

Feldsalat, zweierlei Bete, 3 Scheiben Steinofenbaguette

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

Rote Bete Risotto 🥬 **

Gorgonzolacrumble, geröstete Walnusskerne, Babyspinat

21,90

Würziger Ofenkürbis 🌱 **

Rosmarinkartoffeln, veganer Kräuterdip

19,90

Süßkartoffel-Curry mit Gemüse 🌱 **

Kokos, Kartoffelstroh

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

Salate, vegane und vegetarische Gerichte auf Wunsch mit:

karamellisierte **Ziegenkäse**

+ 6,00

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, Pommes frites

19,90

Sülze vom Schwein „fränkische Art“ **

Juliussspital Vinaigrette, Bratkartoffeln

19,90

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gekochter Schinken ⁽⁵⁾, Bergkäse, Zitrone, Pommes frites

23,90

Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz

gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln

28,90

Nackenbraten vom Schwein

auf Sauerkraut, Salzkartoffeln

19,90

Mal was anderes

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

Jus, Gemüse der Saison, Kartoffelpüree

29,90

In Juliussspital Rotwein geschmorte Ochsenbacken

Gemüse der Saison, Kartoffelpüree

32,90

Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g

Jus, Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln

35,90

Fränkischer Sauerbraten vom Wildschwein

eingelegt nach hauseigenem Rezept, Blaukraut, Kartoffelkloß

29,90

Lammrücken, rosa gebraten

Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln

37,90

1 Paar Wildbratwürste ** ^(3,4)

Blaukraut, Kartoffelpüree

» 19,90

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

» 15,90

Bayerische Käseauswahl ⁽⁷⁾

Camembert, Bergkäse, Almbüttenkäse, Butterkäse, roter Feigensenf, Walnüsse, Trauben, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette

» 19,90

Fisch von der Fischzucht Wagner aus Zellingen

Lachsfilet, gebraten

Bandnudeln, Kürbisschaum, glacierte Cockailtomaten

31,90

Forelle, »gebraten« oder »blau«

mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾, Salzkartoffeln

29,90

1/2 Karpfen »gebacken« oder »blau«

mit zerlassener Butter oder Remouladen Sauce, Salzkartoffeln

29,90

Auf Anfrage oder Vorbestellung

Ganze Waller

mit Salzkartoffeln, Salat, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich

100 g 6,70

Zusätzlich ab 15.00 Uhr

Hausgemachter „Fränkischer Gerupfter“

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

12,90

Vesperplatte ^(1,2,5,8)

Leinacher roher Schinken, Wildschwein-Leberwurst, Wildsalami, Bergkäse, Fränkischer Gerupfter, Gewürzgurke, Tomaten, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette

19,90

Extras:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree

5,50

Kartoffelkloß, Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Bandnudeln

5,50

Sauerkraut, Blaukraut, Gemüse der Saison

5,50

Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich ⁽⁸⁾

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 12 bis 22.00 Uhr

Der süße Abschluss

Topfennocken

Zwetschgenröster, süßer Schmelz, Zwetschgensorbet

› 12,90

Dessertvariation

Topfennocken, kleine Crème Brûlée, Sorbet der Saison

› 13,90

Kleine Tonkabohnen Crème Brûlée

mit einem Espresso ☕

› 7,90

„Juliuspital-Affogato“ ☕

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

› 5,90

»Limoncello«

Spritzig leichtes Zitroneneis und -sorbet mit der natürlichen

Süße italienischer Zitronen, im Sektkelch serviert

› 9,90

Kugel hausgemachtes Sorbet ✓

fragen Sie gerne nach unseren täglich wechselnden Sorten

› 3,90

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen

Unsere Kaffeebohnen 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