

---

## Kleine Appetitanreger

### Kleiner „Julius Caesar Salat“

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

### Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot 11,90

### Ziegenweichkäse, im Speckmantel gebraten

Feldsalat, Feigensenf, 3 Scheiben Steinofenbaguette 17,90

### Gebeizter Lachs

Kartoffelpuffer, Honig-Senf-Dillsoße, 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

### Rote Bete Risotto 🌿\*\*

Gorgonzolacrumble, geröstete Walnusskerne, Babyspinat 21,90

### Würziges Blumenkohlsteak 🌿\*\*

Rosmarinkartoffeln, veganer Kräuterdip 19,90

### Steinpilzravioli 🌿\*\*

Parmesanschaum, Babyspinat, glacierte Kirschtomaten, Cashewkerne 22,90

---

## 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

Streifen vom **Schweinefilet** + 6,00

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

### Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gekochter Schinken <sup>(5)</sup>, Bergkäse, Zitrone, Pommes frites 23,90

### Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz

gekochtes Kalbfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Schmelze, Bandnudeln 28,90

---

## Mal was anderes

### Julius Echter Teller

Schweinemedallions, gebratene Champignons, Bratkartoffeln 26,90

### In Juliusspital Rotwein geschmorte Ochsenbacken

Gemüse der Saison, Kartoffelpüree 32,90

### Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g

Jus, Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln 35,90

### Hirschgulasch

Preiselbeeren, Butterspätzle, Haselnuss 29,90

### Fränkischer Sauerbraten vom Rind

ingelegt nach hauseigenem Rezept, Blaukraut, Kartoffelkloß 29,90

### Lammrücken, rosa gebraten

Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln 37,90

### 1 Paar Wildbratwürste \*\* <sup>(3,4)</sup>

Blaukraut, Kartoffelpüree 19,90

---

## Fränkische Kleinigkeiten

### 1 Paar Fränkische Bratwürste <sup>(3,4)</sup> \*\*

Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot 15,90

### Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste <sup>(3,4)</sup> \*\*

im Essig-Wein Sud mit Wurzelgemüse, 1 Scheibe Bauernbrot 15,90

### Bayerische Käseauswahl <sup>(7)</sup>

Camembert, Bergkäse, Almblütenkäse, Butterkäse, roter Feigensenf, Walnüsse, Trauben, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot, 3 Scheiben Steinofenbaguette 19,90

---

**Fisch** *von der Fischzucht Wagner aus Zellingen* **Filet von der Eismeerlachsforelle**, gebraten

Blattspinat in Rahm, Butterkartoffeln

29,90

**Forelle**, »gebraten« oder »blau« mit zerlassener Butter oder Sahnemeerrettich <sup>(8)</sup>, 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

D 12,90

**Kleine Brotzeit** <sup>(4)</sup>

Gekochter Schinken, Bergkäse, Leberwurst, gebeizter Lachs, Butter, 2 Scheiben Bauernbrot

16,90

**Extras:**

Bratkartoffeln, Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree

5,50

Kartoffelkloß, Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Bandnudeln

5,50

Sauerkraut, Blaukraut, Gemüse der Saison

5,50

Zerlassene Butter, Sahnemeerrettich <sup>(8)</sup>

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

### Mousse von dunkler Schokolade

Minzespuma


9,90

### Dessertvariation

Mousse von dunkler Schokolade, kleine Crème Brûlée, Sorbet

13,90

### Kleine Tonkabohnen Crème Brûlée

mit einem Espresso 

7,90

### „Juliuspita-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