
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, mit Honig gratiniert

Salatgarnitur in Himbeerdressing, Steinofenbaguette 17,90

Gebeizter Lachs

Kartoffelpuffer, Honig-Senf-Dillsoße, Salatgarnitur 17,90

„Fränkisches Antipasti“

etwas vom gebeiztem Lachs, Roastbeef kalt, Ziegenweichkäse, Salatgarnitur, Senf, Dillsoße, Steinofenbaguette 19,90

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

Risotto 🌿 **

mit grünem Spargel, Babyspinat, Parmesanchip, glacierte Kirschtomaten 22,90

Würziges Blumenkohlsteak 🌱 **

Rosmarinkartoffeln, veganer Kräuterdip 19,90

Bandnudeln 🌿 **

hausgemachtes Rucola-Walnusspesto, marinierte Trauben, Gorgonzolaschaum 23,90

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** + 6,50

Streifen vom **Schweinefilet** + 6,50

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

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

Unser Klassiker

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken ***

Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, kaltgerührte 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 ⁽⁵⁾, Bergkäse, Zitrone, Pommes frites 23,90

Fränkisches Hochzeitsessen vom Kalbs Tafelspitz

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

Mal was anderes

Julius Echter Teller

Schweinemedallions, gebratene Champignons, Bratkartoffeln 26,90

Roastbeef kalt, rosa braten

Senfeis, Bratkartoffeln 25,90

Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g

Jus, Kräuterbutter, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln 36,90

Hirschgulasch

kaltgerührte Preiselbeeren, Butterspätzle, geröstete Haselnüsse 29,90

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

ingelegt nach hauseigenem Rezept, Blaukraut, Kartoffelkloß 29,90

Coq au vin

in Rotwein geschmorte Maishähnchenbrust, Kartoffelpüree, Pfannengemüse 27,90

Fränkische Würstchenzwerge

Würzburger-, Wild- und Rostbratwürstchen, Kartoffelpüree, Bratensoße 19,90

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, Almb Blütenkäse, 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
fränkischer Stangenspargel, Butterkartoffeln, Zitronenhollandaise 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 12,90

Kleine Brotzeit ⁽⁴⁾
Gekochter Schinken, Bergkäse, Leberwurst, gebeizter Lachs,
Butter, 2 Scheiben Bauernbrot 16,90

Extras:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree	5,50
Kartoffelkloß, 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 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

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

Dreierlei von der Erdbeere

frische Erdbeeren, Erbeersorbet, Erdbeerespuma, auf Schokoerde

› 11,90

Black & White

Warmer Schokoladenkuchen mit einem Kern aus flüssiger weißer Schokolade, Vanilleeis

› 9,90

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