
Kleine Appetitanreger

Kleiner „Julius Caesar Salat“

Romanasalat, Hartkäsedressing, Speck, Kirschtomaten, Croûtons

11,90

Ein halbes Dutzend Schnecken überbacken

Kräuterbutter, 2 Scheiben Toastbrot

11,90

Büffelmozzarella

Kirschtomaten, Basilikum-Walnusspesto, Juliusspital Balsamicoessig, Steinofenbaguette

18,90

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 Rindstafelspitz, Streifen vom Kräuterpfannkuchen

7,90

Fränkische Leberknödelsuppe, Schwimmerli

7,90

Vegane 🌱 und vegetarische 🥬 Gerichte

Risotto 🥬 **

Pfifferlinge, Kirschtomaten, Babyspinat

23,90

Würziges Blumenkohlsteak 🌱 **

Rosmarinkartoffeln, veganer Kräuterdip

19,90

Trüffelnudeln 🥬 **

Bandnudeln mit Trüffelschaum, Lauchzwiebeln, frisch geriebenen Parmesan, Trüffel

29,90

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 **Hähnchenbrust** ca. 250 – 300 g, gegrillt

+ 9,90

Unser Klassiker

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken ***

Zitronenscheibe, Sardellenring, Kapernapfel, kaltgerührte Preiselbeeren, Kartoffelsalat 29,90

„Unser“ Knoblauchsteak vom Schwein

mariniertes Nackensteak, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln 23,90

Zartes, paniertes Schweineschnitzel ***

Zitrone, Pommes frites 19,90

„Frankenschnitzel“

Schweineschnitzel gefüllt mit Gerupften in der Brezelpanade, Bratkartoffeln 25,90

Fränkisches Hochzeitsessen vom Rindstafelspitz

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

Mal was anderes

Julius Echter Teller

Schweinemedallions, gebratene Champignons, Bratkartoffeln 26,90

Roastbeef kalt, rosa gebraten

Remoulade, Bratkartoffeln 25,90

Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g

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

Hirschgulasch

kaltgerührte Preiselbeeren, Butterspätzle 28,90

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

eingelegt nach hauseigenem Rezept, Blaukraut, Kartoffelkloß 29,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill

Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln 27,90

Wildbratwürste ** (3,4)

Kartoffelsalat 19,90

Fränkische Kleinigkeiten

Fränkische Bratwürste (3,4) **

Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot 15,90

Blaue Zipfel, 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

Rauchmatjes

garniert mit roten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

19,90

Filet vom Norweger Lachs, gebraten

auf Bandnudeln mit Pfifferlingen, an Silvanerschaum

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

„Sommerbeerengarten“

Brombeersorbet, Himbeer Pannacotta, Blaubeerespuma

› 11,90

Black & White

Warmer Schokoladenkuchen mit einem Kern aus flüssiger weißer Schokolade, Vanilleeis

› 9,90

Kleine Himbeer Pannacotta

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