



Juliusospital



Kulinna's Magazin #11/25 November

Ab 24.11. Juliusospital Weihnachtsstuben

Gans, Glanz und Gemütlichkeit. Reservieren Sie rechtzeitig für Ihre Feier, Weihnachten und Silvester.

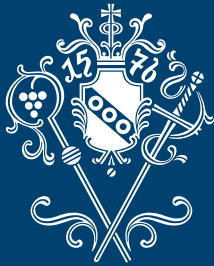
22.11. Nacht der offenen Weinkeller

Die Magie des Weins in Würzburgs schönsten Weinkellern erleben. Kommen Sie mit auf Tour durch historische Keller in magischem Lichterglanz.

Gans & Wild

Wir eröffnen die Gans- und Wildsaison. Genießen Sie knusprige Gans, frisch aus dem Ofen und Wildgerichte aus heimischen Wäldern. Ein regionaler Hochgenuss.

Unsere Betriebe



Juliuspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Herbstliche Grüße aus Würzburg

Liebe Gäste, der November hält Einzug in Würzburg – mit goldenem Laub, frischer Herbstluft und der besonderen Gemütlichkeit, die unsere Weinstuben in dieser Jahreszeit ausstrahlen. Im Namen der Familie Kulinna heißen wir Sie herzlich willkommen in einer Zeit, die zum Innehalten, Genießen und Zusammenkommen einlädt.

Wenn draußen die Tage kürzer werden, wird es in unseren Stuben umso wärmer: Der Duft herzhafter Gerichte, der Klang angeregter Gespräche am Weinstammtisch und ein gutes Glas Juliusspital-Wein schaffen jene Atmosphäre, die den Herbst bei uns so besonders macht.

Ob beim Familienessen am Sonntag, einem gemütlichen Abend mit Freunden oder beim entspannten Glas Wein nach Feierabend – wir laden Sie ein, sich eine kleine Auszeit zu gönnen und den November in vollen Zügen zu genießen.

Unsere herbstlichen Angebote machen Lust auf Genuss: regionale Spezialitäten, wärmende Suppen, Wildgerichte und dazu perfekt abgestimmte Weine aus dem Weingut Juliusspital.

Und auch wenn Weihnachten noch ein Stück entfernt scheint – jetzt ist die beste Zeit, Ihre Weihnachtsfeier zu planen! Ob im kleinen Kreis oder in größerer Runde: Wir gestalten Ihr Fest kulinarisch und stimmungsvoll, ganz nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und viele schöne Begegnungen in den kommenden Wochen!

Ihre Familie
Kulinna und
unser Team.





Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Herzhaft durch den Herbst

Unser Tagesessen,
preiswert, lecker, schnell serviert.
Und der Tag ist Dein Freund!

www.kulinna.info



Angebote Wurst & Fleisch

03. 11. - 08.11.	Putenschnitzel	1,69 € / 100g
	Heimische Wildbratwurst	1,99 € / 100g
	Käseknacker	1,59 € / 100g
10. 11. - 15.11.	Kassler vom Kamm	0,99 € / 100g
	Spießbraten vom Kamm	0,99 € / 100g
	Kulinna's Original Weißwurst	1,09 € / 100g
17. 11. - 22.11.	Heimische Wildsalami	3,49 € / 100g
	Schäufele vom Reh	1,59 € / 100g
	Rehgulasch	1,99 € / 100g
24. 11. - 29.11.	Fränkischer Fleischsalat	1,39 € / 100g
	Schweinefilet natur o. gefüllt	0,99 € / 100g
	Wiener Würstchen (seidenart)	0,99 € / 100g
	Eiersalat	1,49 € / 100g

November ist Wildsaison:
Wild aus heimischen Wäldern,
(Reh, Hirsch, Wildschwein).

Jeden Donnerstag:
Kesselfleisch vor Ort
und „togo“.

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website





**Ein Blick in die
Wurstküche**



Handwerk mit Geschmack

Tradition aus unserer Metzgerei

In der hauseigenen Metzgerei wird noch nach alter Tradition gearbeitet. Wurst und Schinken entstehen hier nach bewährten Hausrezepten – mit Zeit, Erfahrung und echter Handarbeit. Jeder Schritt, vom Würzen über das Füllen bis zum Räuchern, wird mit Sorgfalt ausgeführt.

Das Bild zeigt einen unserer Metzger, wie er frisch hergestellte Fleischwürste zum Räuchern aufreht – ein Moment, der den handwerklichen Charakter unserer Arbeit spürbar macht. Verarbeitet wird ausschließlich hochwertiges Fleisch aus kontrollierter, regionaler Herkunft. So entsteht Geschmack, der ehrlich ist, bodenständig und unverwechselbar – wie unsere fränkische Heimat selbst.



Kulinna's Bonusherzen



Brotzeit

nur mit Kulinna!
Jetzt Bonuskarte für die
Frischetheke sichern.

Kulinna's Bonusherzen

Treue, die sich lohnt

Mit unseren Kulinna's Bonusherzen wird Einkaufen an der Frischetheke jetzt noch attraktiver: Für jeden Einkauf ab 10 Euro gibt es ein Bonusherz. Beim 11. Einkauf bedanken wir uns mit 10 % Rabatt auf Ihren Einkauf.

Einfach sammeln, genießen und sparen – so schmeckt Frische gleich doppelt gut.



WEIN

Empfehlung
des Monats



Fruchtiges Weißwein-Cuvée. Am Gaumen saftig und frisch, mit feiner Würze und vielfältigen Aromen. Gut balanciert, Aromen von Birne, Nektarine und reifem Apfel. Ein harmonischer Begleiter mit viel Trinkfreude. Eine schonende Traubenverarbeitung sichert die natürlichen Aromen des Leseguts. Im Anschluss an die Gärung ruht der Jungwein auf seiner Feinhefe im Edelstahl, bevor er schließlich seinen Weg in die Flasche findet.

JULIUS WEISS

saftig und frisch, ein
guter Einstieg in den
Weinabend.



Juliuspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Schnelle Kelle

frisch und hausgemacht

Unsere Tagesschmankerln

Wochenvorschau 1.11. - 30.11.25

MONTAG

Fränkische Kohlroulade
auf Kartoffelpüree mit Specksoße
14,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten
Schmorzwiebeln, karamellisierter Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Kulinna's Kartoffel-Gemüseintopf
regional, saisonal, vegetarisch 9,90 €
mit Metzger-Bockwurst 13,90 €

DONNERSTAG

Ofenfrisches Schäufele
Kartoffelkloß, Sauerkraut
17,90 €

FREITAG

Forellenfilet gebraten
auf Wirsingstreifen in Rahm, Salzkartoffeln
16,90 €

VERFÜGBARKEIT
nur so lange der Vorrat reicht
und ggf. nicht an Feiertagen.

Unser Apéro



FRUCHTIG UND PFLAUMIG „Glühwein Spritz“

Winterpflaumenlikör, Glühwein,
SECCO PINK
0,25 l 8,90 €

Gutes tun MIT STIFTUNGSWEIN

Gründungszweck der Stiftung Juliusspital war es, für Arme, Kranke, Alte und Notleidende zu sorgen. Noch heute begeht der Käufer mit jedem Bockbeutel des Juliusspitals und jedem Schoppen, der in den Weinstuben getrunken wird, eine gute Tat.

www.weinstuben-juliusspital.de

Gönn Dir die Gänge

Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG

**Rahmsüppchen
vom Hokkaidokürbis,
geröstete Kürbiskerne,
Kürbiskernöl**

(7,90 €)

*

**1/4 ofenfrische Bauernente,
Kartoffelkloß, Blaukraut**

(nur als Hauptgericht 19,90 €)

*

**Zwetschgenröster
von Leinacher Zwetschgen,
Walnusseis**

(9,90 €)

34,90 €

Wir eröffnen
die Ganssaison



Gans, wie Sie es mögen!
UNSERE GANSSAISON

Auf Vorbestellung ab 4 Personen.
Ofenfrische Gans mit würziger Füllung,
Kartoffelklößen, Blaukraut, Wirsinggemüse
und Schmorapfel.
Pro Person 39,90 €

Mit dem November beginnt nicht nur die gemütlichste Zeit des Jahres, sondern auch eine kulinarische Tradition, auf die wir uns jedes Jahr besonders freuen: die Ganssaison in den Juliusspital Weinstuben!

Knusprig gebraten, duftend aus dem Ofen und begleitet von klassischen Beilagen wie Blaukraut, Wirsing, Schmorapfel und Kartoffelklößen – so servieren wir unsere Martinsgans, wie sie sein soll: ehrlich, herzhaft und handwerklich perfekt zubereitet.

Damit jede Gans frisch und auf den Punkt gelingt, bitten wir um Vorbestellung. So können wir sicherstellen, dass Ihr Festessen genau dann serviert wird, wenn Sie es genießen möchten – ob im kleinen Kreis, beim Familienessen oder in geselliger Runde am Weinammtisch.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und darauf, gemeinsam mit Ihnen den Beginn der Ganssaison zu feiern!



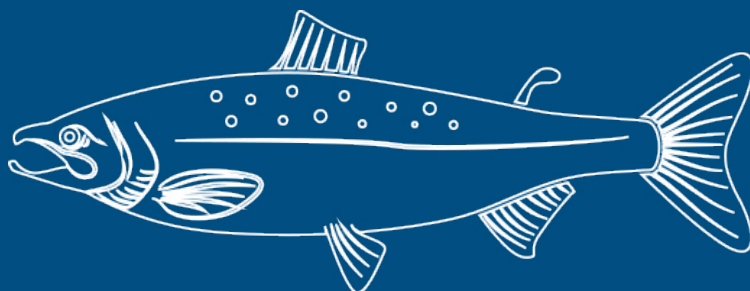
*Küchengröße von
Lukas Kulinna*

TÄGLICH

Die Küchencrew der Juliusspital Weinstuben bereitet täglich frisch zu, was den Herbst in Würzburg so besonders macht. Gemüse, Kräuter und andere Zutaten stammen bevorzugt aus der Region und werden sorgfältig ausgewählt, um besondere frische und aromatische Raffinesse in unsere Gerichte zu bringen.

Soßen, Fonds und Beilagen werden hausgemacht und mit viel Liebe zum Detail verfeinert – jeder Teller spiegelt die Handwerkskunst wider, die in den Weinstuben gepflegt wird. Ob bei einem gemütlichen Abend am Weinstammtisch, einem Familienessen oder einem Treffen mit Freunden: Hier trifft Genuss auf herbstliche Atmosphäre.

Die Weinstuben laden ein, den November entspannt zu genießen, bei einem Glas Juliusspital-Wein und in den warmen, behaglichen Räumen, die zum Verweilen einladen. Schon jetzt lohnt es sich, an die kommenden Weihnachtsfeiern zu denken und Plätze zu reservieren, um die festliche Saison in den traditionellen Stuben zu feiern.





Sommer
auf unserer lauschigen
Terrasse im Innenhof
mit mediterranem Flair.



Feiern
individuelle Menüs
und persönliche Beratung
für unvergessliche
Stunden.



Stuben
historische Stuben
mit fränkischem Charme
gemütlich, urig, original.



Wein
gute Tropfen aus Frankens bes-
ten Lagen. Die Sonne im Glas,
das ganze Jahr.



Feste
Unsere Festgastronomie auf dem
Weindorf, der Weinparade und
der Mainfrankenmesse.



Franken
unsere Heimat, gibt dem Essen
Pfiff, den Weinen Schwung und
zaubert Stimmung an den Tisch.

HIER GEHT'S UM DIE WURST

3 X IN WÜRZBURG

- MARKTPLATZ
(ARKADEN, AUSGANG TK-MAX)

- BARBAROSSAPLATZ 1
(IN KULINNA'S METZGEREI & HEIMATKÜCHE)

- VIP-BEREICH DER
WÜRZBURGER KICKERS

QUALITÄTS
GARANTIE

UNSERE ORIGINAL
HAUSGEMACHTE
CURRYSOSSE

BRATWURST
CURRYWURST
SCHASCHLIK
FRITTEN
DRINKS





HIER GEHT'S UM DEN BONUS

JETZT BONUSKARTE AM MARKTPLATZ SICHERN!
10 + 1, JEDER 11. GLÜHWEIN GEHT AUFS HAUS!
(WINZERGLÜHWEIN WEISS, ROT VON DIVINO NORDHEIM ODER HOT APEROL)

**MARKTPLATZ: MO-FR
10 BIS 18:30 UHR
SA 10 BIS 17:30 UHR***

**TEL: 0931 / 88088535
FRANK UND LUKAS
KULINNA IMBISS GBR**

***GGF. ABWEICHEND
AN FESTEN UND
FEIERTAGEN**

WWW.FRANKENLUEMMEL.DE

Juliuspital

Weintradition mit Verantwortung

Das Weingut Juliuspital blickt auf eine Geschichte zurück, die bis ins 16. Jahrhundert reicht. Gegründet im Jahr 1576 von Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn, war das Juliuspital von Beginn an mehr als nur ein Ort der Weinkultur. Es vereinte soziales Engagement, medizinische Fürsorge und landwirtschaftliche Arbeit unter einem Dach – eine Verbindung, die bis heute spürbar ist.

Aus den Erlösen des Weinguts wurde die Stiftung Juliuspital finanziert, die bis heute ein Krankenhaus und soziale Einrichtungen betreibt. So dient jeder Wein nicht nur dem Genuss, sondern auch einem guten Zweck – ganz im Sinne des Gründers, der Weinbau als Teil eines größeren Ganzen verstand: Lebensfreude, Verantwortung und Gemeinschaft.

Mit rund 180 Hektar Rebfläche gehört das Juliuspital heute zu den bedeutendsten und renommiertesten Weingütern Deutschlands. Die Weinberge liegen in besten Lagen Frankens – vom Würzburger Stein bis zum Iphöfer Julius-Echter-Berg – und werden nachhaltig bewirtschaftet.

Tradition und Moderne gehen dabei Hand in Hand: In den historischen Kellergewölben reifen die Weine unter optimalen Bedingungen, während moderne Kellertechnik für Präzision und Qualität sorgt. Das Ergebnis sind Weine, die die Vielfalt fränkischer Böden und Rebsorten widerspiegeln – charaktervoll, authentisch und mit einem unverwechselbaren Bezug zu ihrer Herkunft.

Das Juliuspital steht damit für eine Weinbaugeschichte, die seit fast 450 Jahren fortgeschrieben wird – mit Respekt vor der Natur, Leidenschaft für das Handwerk und dem Anspruch, Gutes zu bewahren und weiterzugeben.





Zutaten:

4 Portionen ca 1.4 kg
4 Rehschäufele (Rehschul-
ter) Gewicht ca. pro St. 350 g

250g	Sellerie
3 Stk	Möhren
1 Stg	Lauch
1 Liter	Wildfond
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer, gemahlen
250g	Crème fraîche
0,5 l	Rotwein, trocken
4 EL	Öl
150g	Preiselbeeren
	Alufolie

Gewürze:

2 Stk	Lorbeerblatt
8 Stk	Wacholderbeeren
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin

Rezept für Rehschäufele

So gelingt das Rezept

1 - Backofen vorheizen:
Ober/Unterhitze auf 240 °C
Umluft auf 220 °C.

2 - Dann die Rehschäufele kalt abspülen, trocken tupfen und gegebenenfalls parieren. Danach von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

3 - Sellerie, Karotten schälen, waschen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Nun das Fleisch in einen Bräter scharf anbraten, wieder herausnehmen. Dann das Gemüse in dem Bräter anbraten, darf ruhig eine leichte Farbe bekommen, dann das Tomatenmark dazu und leicht mit angehen lassen. Dann mit Rotwein ca. 0,2 l Rotwein ablöschen, Reduzieren lassen und mit dem Restlichen Rotwein und Wildfond aufgießen, Gewürze und das Fleisch wieder dazu geben.

4 - Den Bräter auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben den Deckel auflegen und den Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) herunter schalten. Die Rehschäufele ca. 90 Minuten schmoren lassen und währenddessen ein- bis zweimal wenden. Für die letzten ca. 30 Minuten Garzeit den Deckel abnehmen.

5 - Das fertig geschmorte Rehschäufele aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einwickeln und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Creme fraiche zur Sauce geben, einmal aufkochen und mit der in Wasser aufgelösten Speisestärke binden. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und den Wildpreiselbeeren abschmecken.

Als Beilagen passen

Blaukraut, Rosenkohl, Wirsing, Schwarzwurzel oder auch Feldsalat, Kartoffeln, Kartoffelklöße, Spätzle oder auch Nudeln.

**17.11. - 22.11.
sind Rehschäufele
bei uns im Angebot!**



*Gutes Gelingen wünscht
Ihnen Lukas Kulinna*

Aber bitte mit Prädikat

Die VDP.Klassifikation

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) vereint die führenden Weingüter Deutschlands, die sich höchster Qualität, nachhaltigem Weinbau und klar definierten Herkunftsprinzipien verpflichtet haben. Seine Klassifikation steht für Herkunft, Handwerk und Authentizität – vom Gutswein bis zum Großen Gewächs.

VDP.Gutsweine

Hier steht die Rebsorte im Mittelpunkt. Unkomplizierte, aromatische Weine aus typischen fränkischen Trauben, die jung getrunken werden. Auch in dieser Klassifikation garantieren der VDP-Adler und unser Name für geprüfte Qualität und authentischen Genuss.

VDP.Ortsweine

Unsere Ortsweine sind die Botschafter ihrer Gemeinden – gewachsen mit reduziertem Ertrag und traditionellen Rebsorten. Sie spiegeln die Typizität ihrer Her-

kunft wider und vereinen Boden, Klima und Handwerk zu Weinen mit Charakter und regionaler Identität.

VDP.Erste Lage

Weine aus den Lagen Würzburger Stein, Würzburger Abtsleite, Iphöfer Kronsberg, Escherndorfer Lump und Rödelseer Küchenmeister. Hier entstehen charaktervolle Weine aus klassischen Rebsorten und weiter reduzierten Erträgen, geprägt vom Boden und Mikroklima jedes Weinbergs. Ob kräutrige Keupernoten oder die markante Mineralität des Muschelkalks – diese Weine zeigen ihre Herkunft im Glas und sind ideale Begleiter zu feinen Menüs.

VDP.Große Lage – Großes Gewächs

Nur die besten Trauben aus streng selektierten Parzellen der klassifizierten Weinberge – Würzburger Stein-Berg, Iphöfer Julius-Echter-Berg und Volkacher Karthäuser – werden zu diesen außergewöhnlichen Weinen verarbeitet. Diese Weine zeigen das Optimum des Jahrgangs, sind vom Terroir geprägt und von einzigartigem Charakter – große Weine auf internationalem Niveau mit Reifepotenzial und expressiver Lagentypizität.



Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.



Ein guter KONTAKT



Juliusspital Weinstuben
Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080



Kulinna's
Metzgerei & HeimatKüche
Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Der Frankenlummel
Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Jetzt Newsletter
abonnieren!

