„Landgasthäuser Feste“
Die Juliusspital Weinstuben
in der ARD Mediathek!

Kostenlos aber
nicht umsonst

Kulinna‘s Magazin

#11/26

November

Jetzt für Weihnachten
und Silvester reservieren!

Lange Nacht der Weinkeller.

Am 21. November öffnen wir unsere Kellertüren für ein Winterfest des Weines. Genießen Sie diese einzigartige Atmosphäre in unserem beeindruckenden Weinkeller.

Der Kracher in der Metzgerei.

Jetzt für die Weihnachtsgeschenke sparen und von unseren Genussgutscheinen profitieren. Bis zu 20% auf Ihren Einkauf an der Frischetheke. Mehr im Heft.

Start in die Ganssaison.

Zum 11. 11. eröffnen wir nicht nur den fränkischen Fasching sondern auch die Ganssaison. Bestellen Sie rechtzeitig vor, für höchsten Geflügelgenuss.

Inhalt

4 Grußwort „Gute Geister“
8 St. Martin
12 Qual der Wahl
15 Das kennt doch jedes Kind!
17 Landgasthäuser
19 Weinempfehlung des Monats
20 25 Jahre Palliativakademie
26 Lorbeer
30 Küchengrüße von Lukas Kulinna
33 Ab in den Keller
36 Da glüht der Lümmel
38 Rezept: Fränkischer Wirsing
44 Sensorik
45 Impressum

Unsere Betriebe

Genuss aus Franken.

Juliusspital

WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080

Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Gute Geister

Liebe Freunde unseres Hauses,

im November regen sich manche Geister der Dunkelheit. Doch davor muss sich niemand fürchten. Wir setzen den dunklen Abenden unser ganz eigenes Mittel entgegen: das warme Leuchten von Kerzenschein, das behagliche Aroma fränkischen Weines und die herzliche Wärme echter Gastfreundschaft.

Wir helfen Ihnen dabei, die schönsten Seiten der späten Herbsttage voll auszukosten. Denn gegen das Grau da draußen gibt es kaum etwas Wirksameres als heitere Stunden, gute Gesellschaft und das beruhigende Gefühl von Geborgenheit.

Auch kulinarisch lassen wir keine Wünsche offen, um Geist und Seele zu erwärmen. Jetzt erwarten Sie bei uns zarter Enten- und Gansbraten, saftiges Wild und kräftige Schmorgerichte – perfekt abgestimmt auf die vollmundigen Rotweine und charakterstarken Holzfass-Klassiker des Weinguts Juliusspital.

Lassen Sie sich von guten Geistern durch den November begleiten und genießen Sie die Zeit.Wir freuen uns von Herzen auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Kulinna und unser Team.




Jetzt Newsletter
abonnieren!
www.kulinna.info

Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Genuss-Gutscheine.

202

November Kracher!

10%

auf Ihren gesamten Einkauf

ab einem Einkaufswert von 25€
Gültig von 1.11. bis 30.11. an der Wurst- und Fleischtheke.

203

Samstags Sensation!

20%

ab einem Einkauf von 60 €

auf Ihren gesamten Einkauf an der Wurst- und Fleischtheke.
Gültig jeden Samstag von 1.11. bis 30.11.

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach Verfügbarkeit

Alle infos auf unserer Website

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Tagesempfehlung
Wochenvorschau
1.11. - 30.11.26

Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

MONTAG
Himmel und Erd
Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree,
Apfelkompott
13,90 €

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

NOVEMBER

MITTWOCH
Paniertes Nackenkotelett vom Schwein
Buttererbsen, Salzkartoffeln
14,90 €

DONNERSTAG
Ofenfrisches fränkisches Schäufele
Sauerkraut, Kartoffelkloß
15,90 €

FREITAG
Bouillabaisse nach Art des Hauses
Fischstücke im würzigen Tomaten-Knoblauchsud,
Kräuterbaguette
16,90 €

St. Martin

Ein helles Licht.



Wenn der warme Schein unzähliger bunter Laternen die Würzburger Innenstadt erhellt, steht einer der schönsten Bräuche des Jahres an. Das St.-Martins-Fest verbindet Generationen und erinnert uns in den ersten dunklen Novembertagen an die Werte von Nächstenliebe, Teilen und Gemeinschaft. Auch in der Stiftungsgeschichte des Juliusspitals hallt der Gedanke des heiligen Martin – das Helfen und Teilen – seit nunmehr 450 Jahren eindrucksvoll nach.

Dass der Martinstag am 11.11. stattfindet, ist dabei kein Zufall: Historisch markierte das Datum das Ende des Bauernjahres. Pachten wurden gezahlt und Vieh geschlachtet, bevor am 12. November die 40-tägige vorweihnachtliche Fastenzeit begann. Genau deshalb wurde am 11. November noch einmal nach Herzenslust geschlemmt und gefeiert – ein Brauch, aus dem zeitgleich der Auftakt der Faschingssession um 11:11 Uhr hervorging. Die Elf galt damals als Zahl der Maßlosigkeit, die die zehn Gebote überschritt und zum Symbol der fröhlichen Narrenzeit wurde. So läutet der 11. November nicht nur die närrische Saison und bunte Umzüge ein, sondern auch ein absolutes Jahreshighlight für Feinschmecker: den offiziellen Beginn der Ganssaison! Nach alter fränkischer Rezeptur serviert, gehört die krosse Martinsgans schlichtweg zum Spätherbst dazu.

Bei Kulinnas Metzgerei liegen ab sofort wieder feinste heimische Weidegänse und saftige Enten bereit – küchenfertig für Ihren Festtagsbraten zu Hause. Und wer sich lieber entspannt zurücklehnen möchte, genießt das traditionelle Gansessen mit krosser Haut, saftigem Aroma, fränkischem Blaukraut und rohen Kartoffelklößen direkt in den gemütlichen Juliusspital Weinstuben. Dazu schenken wir feingliedrige Spätburgunder und kraftvolle Silvaner ein, die das Festmahl perfekt abrunden. Lassen Sie uns gemeinsam die Martins-Tradition feiern und den November mit strahlenden Augen und gutem Geschmack willkommen heißen!



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 €

Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Angebote NOVEMBER

02.11. - 07.11.	Schnitzel und Gulasch vom Schwein	0,99 € / 100g
	Lammhüfte / Lammgulasch	1,99 € / 100g
	Käseknacker	1,59 € / 100g
09.11. - 14.11.	Putenschnitzel	1,69 € / 100g
	Schweinefilet	1,29 € / 100g
	Gelbwurst	1,29 € / 100g
16.11. - 21.11.	Leinacher Schinken	2,99 € / 100g
	Geschnetzeltes vom Schwein	0,99 € / 100g
	Wildbratwurst	1,99 € / 100g
23.11. - 28.11.	Bierschinken	1,29 € / 100g
	Wildschweinkeule (o.K.)	1,99 € / 100g
	Wildschweingulasch	1,99 € / 100g
	Rehsalami	3,99 € / 100g

*Jetzt neu, unser HeimatFroster.
Hausgemachte Spezialitäten für den FrischeVorrat.



Fragen Sie im Laden nach unserer Bonuskarte

Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Catering

Unser RundumService zur Lieferung oder Abholung. Vom Getränk bis zum Spanferkel, alles aus einer Hand.

Telefon 0931 / 52756 oder
HeimatKueche@kulinna.info

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach Verfügbarkeit

Alle infos auf unserer Website

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Qual der Wahl.

Der Weihnachtsführer!



Sobald der Termin für die jährliche Weihnachtsfeier steht, taucht vor dem Organisator unweigerlich die eine, entscheidende Frage auf: Was kommt auf den Teller? Schließlich soll der Abend im Kreise von Kollegen, Freunden oder der Familie nicht nur gesellig werden, sondern allen Beteiligten auch kulinarisch in bester Erinnerung bleiben. Wer vor der Speisekarte sitzt, merkt jedoch schnell, dass die Entscheidung gar nicht so einfach ist.

Soll es der Klassiker sein – eine knusprige Gans oder besser eine saftige Ente? Bevorzugt Ihre Runde eher heimisches Wild wie Hirschgulasch und Rehrücken? Oder trifft ein fränkischer Sauerbraten am Ende doch besser den Geschmack? Auch Fischliebhaber und Anhänger des Schnitzels und nicht zu vergessen Vegetarier und Veganer wollen schließlich versorgt sein. Die richtige Strategie zu finden, ist nicht leicht. Am Ende zählt jedoch eins: Es soll für jeden etwas dabei sein und für gute Laune sorgen. Ein bewährter Weg bei größeren Gruppen ist die Reduzierung auf zwei bis drei durchdachte Hauptgänge. Vergessen Sie dabei nicht die flüssige Begleitung.

Sie müssen diesen Weg durch den Genussdschungel nicht alleine bestreiten. Ob Sie Ihre Feier in den historischen Räumlichkeiten der Juliusspital Weinstuben ausrichten oder das Festessen über Kulinnas Metzgerei für Ihr Event zu Hause planen: Wir stehen Ihnen bei der Zusammenstellung von Speisen und Weinbegleitung mit Rat und Tat zur Seite.


Holt Euch
echte
Metzger-
Patties!
Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche



Gutscheine

Ein Gutschein ist doch die perfekte Geschenkidee für fast jeden Anlass. Hier der Link zu unserem Gutscheinshop. Last-Minute, kein Problem, einfach ausdrucken.

Zum Shop



Das kennt doch jedes Kind!

Unsere Gelbwurst.

Wer erinnert sich nicht gerne an diesen magischen Moment aus der Kindheit? Man steht an der Metzgertheke, lugt neugierig über die Glaskante und bekommt von der freundlichen Verkäuferin mit einem Lächeln eine zarte Scheibe Gelbwurst direkt auf die Hand gereicht. Dieser erste, saftige Bissen war pure Freude und machte den Einkauf im Nu zum Highlight des Tages. Die Gelbwurst ist für Generationen das kulinarische Symbol für Heimat, Geborgenheit und kleine Glücksmomente.

Aber was steckt eigentlich hinter dem hellen Klassiker? Die Gelbwurst ist eine besonders feine, milde Brühwurst. Hergestellt wird sie aus

sehr fein geschnittenem Schweinefleisch und magerem Speck. Ihre charakteristische helle Farbe verdankt sie der Tatsache, dass sie ohne Pökelsalz hergestellt wird – dadurch rötet das Fleisch beim Brühen nicht aus, sondern behält seinen fast weißlichen Ton. Ihren Namen hat die Gelbwurst übrigens von ihrer Hülle: Früher wurde der Naturdarm mit Gelbwurz (Kurkuma) oder Safflor gelb eingefärbt.

Und warum gibt es sie eigentlich mit und ohne Grün? Das ist reine Geschmackssache! Die klassische Variante setzt ganz auf den milden, feinen Fleischgeschmack mit Nuancen von Muskatblüte, Kardamom und Zitronenmelisse. Bei der Variante „mit Grün“ mischen wir frisch gehackte Petersilie unter das Brät. Das sorgt nicht nur für hübsche Farbton-Akzente im Anschnitt, sondern schenkt der Wurst eine feine, kräutrige Frische.

Ob pur auf die Hand, als feiner Belag auf einer frischen Scheibe Bauernbrot oder eben als kleiner Glücklichmacher für die jüngsten Gäste an unserer Theke bei Kulinnas Metzgerei: Ein Stück echte Handwerks-Gelbwurst bringt auch Erwachsenen ein Stück unbeschwerte Kindheit zurück!

Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche


Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.
Jetzt ansehen!
„Landgasthäuser Feste“
Kulinna‘s in der
ARD Mediathek.
Zum Sendung

Kulinna‘s Bonusherzen



Brotzeit
nur mit Kulinna!
Jetzt Bonuskarte für die Frischetheke sichern.

Kulinnas Bonusherzen

Treue, die sich lohnt

Mit 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.

Kulinna‘s
Metzgerei
& HeimatKüche

WEIN

Empfehlung

des Monats

JULIUSSPITAL
STANDPUNKT

SPÄTBURGUNDER
BÜRGSTADT
VDP.ORTSWEIN



Delikate Aromen von saftigen, dunklen Kirschen und Brombeeren. Kühle, elegante Würze durch den Ausbau im Holzfass, gepaart mit einer sanften, filigranen Tannin-Struktur. Schon von weitem leuchten die roten Buntsandsteinböden dieser steilen Terrassenlagen mit ihren langen Weinbergsmauern über den Main. Die grusigsandigen Böden des Bundsandsteins laden sich gerne mit großer Hitze auf und sind so perfekter Untergrund für Frankens Rotweine.

Bunte Beeren.
Vom fränkischen
Buntsandstein.

25 Jahre.

Palliativakademie und Palliativstation.



Wenn eine schwere Erkrankung das Leben verändert, brauchen Betroffene und Angehörige verlässliche Unterstützung. Unter dem Motto „Von der Vision zur gelebten Praxis“ feierten die Stiftung Juliusspital Würzburg und das Klinikum Würzburg Mitte das 25-jährige Bestehen der Palliativakademie und der Palliativstationen.

Rund 230 Teilnehmende blickten beim Jubiläumssymposium auf die Pionierarbeit zurück, die einst unter dem langjährigen Chefarzt Dr. Rainer Schäfer begann und sich zu einem unverzichtbaren Netzwerk entwickelt hat. Heute ruht die Versorgung auf fünf eng verzahnten Säulen: Den Palliativstationen am Klinikum Würzburg Mitte, der Spezialisierten Ambulanten Palliativversorgung für Zuhause, dem Juliusspital Hospiz, dem beratenden Brückenteam sowie der Palliativakademie für Fort- und Weiterbildungen.

Neben medizinischer Expertise standen bei Vorträgen und Workshops auch Themen wie Musiktherapie, Aromapflege und ethische Fragen im Mittelpunkt. Sie zeigten eindrucksvoll, dass höchste fachliche Kompetenz und menschliche Wärme am Juliusspital seit einem Vierteljahrhundert untrennbar zusammengehören.

Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Jetzt vorbestellen

Telefon 0931 / 52756 oder HeimatKueche@kulinna.info

Weihnachtsessen „togo“

bis 17. 12. vorbestellen, ab 22.12. abholen
Preise pro Person / nur noch aufwärmen

Mostsuppe mit Zimtroutons	6,00 €
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen	6,00 €
Leberknödelsuppe mit Backerbsen	6,00 €
Schmorbraten vom Rind inkl. Soße	12,00 €
Rinderroulade inkl. Soße	12,00 €
Confierte Entenkeule inkl. Orangensoße	12,00 €
Hirschgulasch mit Preiselbeeren	12,00 €
Blaukraut	5,50 €
Wirsinggemüse	5,50 €
Spätzle	5,50 €
Kartoffelklöße(roh)	5,50 €
Serviettenknödel	5,50 €
Schoko-Spekulatiusmousse mit Glühweihkirschen(verkochter Alkohol)	6,00 €





Preise inkl. MwSt.
Angebote nach Verfügbarkeit

Alle infos auf unserer Website

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Stiftung Juliusspital 450 Jahre

Jeder Schluck eine gute Tat!

Zum Jubiläumsjahr der Stiftung gehört ein Wein, der die Liebe zur Heimat und zum Silvaner verbindet: Der Jubiläumswein - ein 2025 Würzburger Silvaner VDP.Ortswein aus den klassischen Muschelkalklagen Würzburgs. Der Erlös kommt vollständig dem sozialen Auftrag der Stiftung Juliusspital zugute. Erhältlich in der Vinothek und im Online Shop des Juliusspital Weinguts sowie bei uns in den Juliusspital Weinstuben (Als Souvenir im „Straßenverkauf“ zum Weingutspreis).



Apéro

NOVEMBER:
Glühweinspritz
Winterpflaumenlikör, Glühwein,
SECCO PINK
0,25 l 8,90 €



www.weinstuben-juliusspital.de

Ihre Feier



Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Sprechen Sie rechtzeitig mit uns. Wir helfen Ihnen bei der Planung.

HeimatFroster

Jetzt neu,
unser **HeimatFroster.**
Hausgemachte Spezialitäten für den FrischeVorrat. Burgerpatties, Würste, Steaks und vieles mehr.
Habe immer ein
Backup in Deiner Küche!



Dein FrischeVorrat

Alle infos auf
unserer Website

Lorbeer.

Eine subtile Basis.



Der Geschmacksarchitekt im Hintergrund: Lorbeer. Er drängt sich nie in den Mittelpunkt. Seine Wucht liegt in der Subtilität. Die ledrigen, dunkelgrünen Blätter des echten Lorbeerbaums (Laurus nobilis) setzen beim langsamen Mitköcheln ätherische Öle wie Cineol und Eugenol frei. Sie verleihen Gerichten eine tiefgründige, leicht herb-würzige und balsamische Note.

Lorbeer wirkt wie ein natürliches Bindeglied: Er rundet die Säure von Weinsoßen ab, bindet die Schwere von fettreicheren Fleischgerichten und verleiht Brühen eine vielschichtige Struktur. Dass man das Blatt vor dem Servieren wieder heraussortiert, gehört zu seinem Geheimnis – wenn man es nicht mehr sieht, aber im gesamten Gericht spürt. Gerade in der kalten Jahreszeit leistet Lorbeer unschätzbare Dienste. Winterliche Gerichte zeichnen sich durch lange Garzeiten aus, und genau hier entfaltet Lorbeer seine volle Wirkung. Er braucht Zeit, um seine Aromen abzugeben. Ob beim Sanftschmoren der feinen Martinsgans, im deftigen Hirschgulasch oder beim Einlegen des fränkischen Sauerbratens – Lorbeer sorgt für Tiefe. Nebenbei tut er auch der Verdauung gut: Die enthaltenen Bitterstoffe regen den Stoffwechsel an und machen reichhaltige Wintergerichte bekömmlicher.

Die Geschichte des Lorbeers reicht weit zurück. Im antiken Rom krönte der Lorbeerkranz (Baccalaureus) Feldherren, Dichter und Kaiser als Symbol für Sieg, Weisheit und Unsterblichkeit.Über Handelsrouten und Klöster gelangte der Lorbeer schließlich nach Mitteleuropa. In den fränkischen Klostergärten gehörte Lorbeer als Heil- und Gewürzpflanze zum festen Bestand. In der fränkischen Heimatküche etablierte sich das Lorbeerblatt schnell als unverzichtbare Zutat für Pökel- und Beizen, Wurstspezialitäten und die typische fränkische Essig-Säure-Balance in Soßen. Ein fränkischer Sauerbraten oder ein echter Sud für Blaue Zipfel ohne ein, zwei Lorbeerblätter schlichtweg undenkbar.



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
gemütlicht, urig, original.



Wein

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



Feste

Unsere Festgastronomie auf dem
Weindorf und der Weinparade.



Franken

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

Glühwein-Aktion

Der Frankenlümmel®
Marktplatz Würzburg

Jetzt Bonuskarte am Marktplatz sichern!
10 + 1, jeder 11. Glühwein geht aufs Haus!

(Winzerglühwein weiss, rot von Divino Nordheim oder Hot Aperol)



Hier geht's um den Bonus



Das Original.

QUALITÄTS GARANTIE

UNSERE ORIGINAL HAUSGEMACHTE CURRYSOSSE



DER FRANKENLÜMMEL®

MARKTPLATZ WÜRZBURG



Küchengrüße von
Lukas Kulinna

Gut gewürzt.

Gewürzmischungen für jeden erdenklichen Zweck und Exoten aus aller Welt - Experimentierfreude ist etwas Herrliches. Aber wenn es um den echten, ehrlichen Geschmack geht, halte ich es in unserer Küche ganz klar mit der alten Regel: Weniger ist mehr.

Für mich liegt das Geheimnis einer guten Küche nicht darin, ein Gericht mit Gewürzen zu übertünchen, sondern den Eigengeschmack der hochwertigen Zutaten sanft zu unterstreichen. Ein zartes Stück Fleisch aus unserer Metzgerei oder knackiges Wurzelgemüse von heimischen Feldern bringen von Natur aus ein fantastisches Aroma mit.

Unsere Aufgabe am Herd ist es lediglich, dieses Aroma zum Leuchten zu bringen. Eine hervorragende Küche braucht überraschend wenig, um Großes zu bewirken. Mit wenigen, aber qualitativ erstklassigen Basiszutaten kommen Sie unglaublich weit: ein gutes Salz alleine kann genügen. Probieren Sie es einfach mal aus.



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Genuss aus Franken.

Fix & Fertig!



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach Verfügbarkeit

Alle infos auf unserer Website

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Wein, Kulinarik und Beats
zwischen Fass und Gewölbe

KELLER NÄCHTE

20.+21.11.26

20.+21. November
Ab in den Keller

Blicken Sie gleich an zwei unvergesslichen Abenden hinter die Kulissen der fränkischen Weinkultur!

Am 20. November verwöhnen wir Sie bei UNTERIRDISCH. GUT. mit fränkischen Leckerbissen und Crossover Küche im Tapas-Stil. Ihre Weingläser sind gefüllt mit der Juliusspital Weinvielfalt während Sie den entspannten Klängen des Duos Miss Sophy & the groove lauschen. Nutzen Sie das gesamte Wochenende, um auf Entdeckungstour durch die schönsten Weinkeller der Stadt zu gehen.

Am 21. November öffnen wir gemeinsam mit den Würzburger VDP-Weingütern Staatlicher Hofkeller, Bürgerspital und Weingut am Stein unsere Tore für die Nacht der offenen Weinkeller. Erleben Sie die einzigartige Atmosphäre historischer Gewölbe und moderner Architektur, erhalten Sie faszinierende Einblicke in die traditionelle Weinbereitung und verkosten Sie prämierte fränkische Tropfen direkt am Ursprung.

Sowohl am Freitag als auch am Samstag verwandelt sich unsere Füllhalle in die JUSPI.DISCO.. Hier erwarten Sie beste Partystimmung, feine Weine aus unserem Stiftungsweingut und mitreißende Beats.



Am Wochenende

SAMSTAG & SONNTAG

Französische Zwiebelsuppe,
Käsecroutons

NOVEMBER (7,90 €)

*

¼ ofenfrische Bauernente
Blaukraut, Kartoffelkloß

(nur als Hauptgericht 19,90 €)

*

Eierlikörparfait
Kakaoespuma

(9,90 €)

32,90 €

Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.



2 X IN WÜRZBURG

- MARKTPLATZ
(ARKADEN, AUSGANG TK-MAX)

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

WWW.FRANKENLUEMMEL.DE

DA GLÜHT DER LÜMMEL!

Warum bis Dezember warten? Wir läuten die Wintersaison einfach jetzt schon ein! Ab November heißt es am Frankenlümmel-Stand auf dem Würzburger Marktplatz wieder: Tassen hoch! Wer behauptet eigentlich, dass man für den ersten richtig guten Glühwein bis zum Weihnachtsmarkt warten muss? Wir finden, dass man gar nicht früh genug anfangen kann, sich von innen zu wärmen.

Für alle treuen Winterschwärmer und Glühwein-Liebhaber haben wir dieses Jahr ein besonderes Schmankerl vorbereitet. Hol dir ab sofort deine Frankenlümmel-Bonuskarte direkt am Stand, genieße zehn Glühweine und sammle deine Stempel. Den elften Glühwein schenken wir dir als Belohnung fürs Durchhalten!

Glühwein schmeckt nicht nur pur, sondern ist auch der perfekte Begleiter zu unseren Klassikern. Die knackige fränkische Bratwurst schmeckt würzig, heiß und frisch vom Grill, während unsere hausgemachte Currywurst mit der geheimen Kulinna-Saucennote überzeugt. Die Kombination aus fruchtig-heißem Glühweinaroma und herzhaft-krossem Grillgenuss ist das absolute Geheimrezept gegen graue Novembertage.

Kommt vorbei und schnappt euch die Bonuskarte. Lasst uns gemeinsam die Wintersaison einläuten. Wir freuen uns auf euch am Marktplatz!

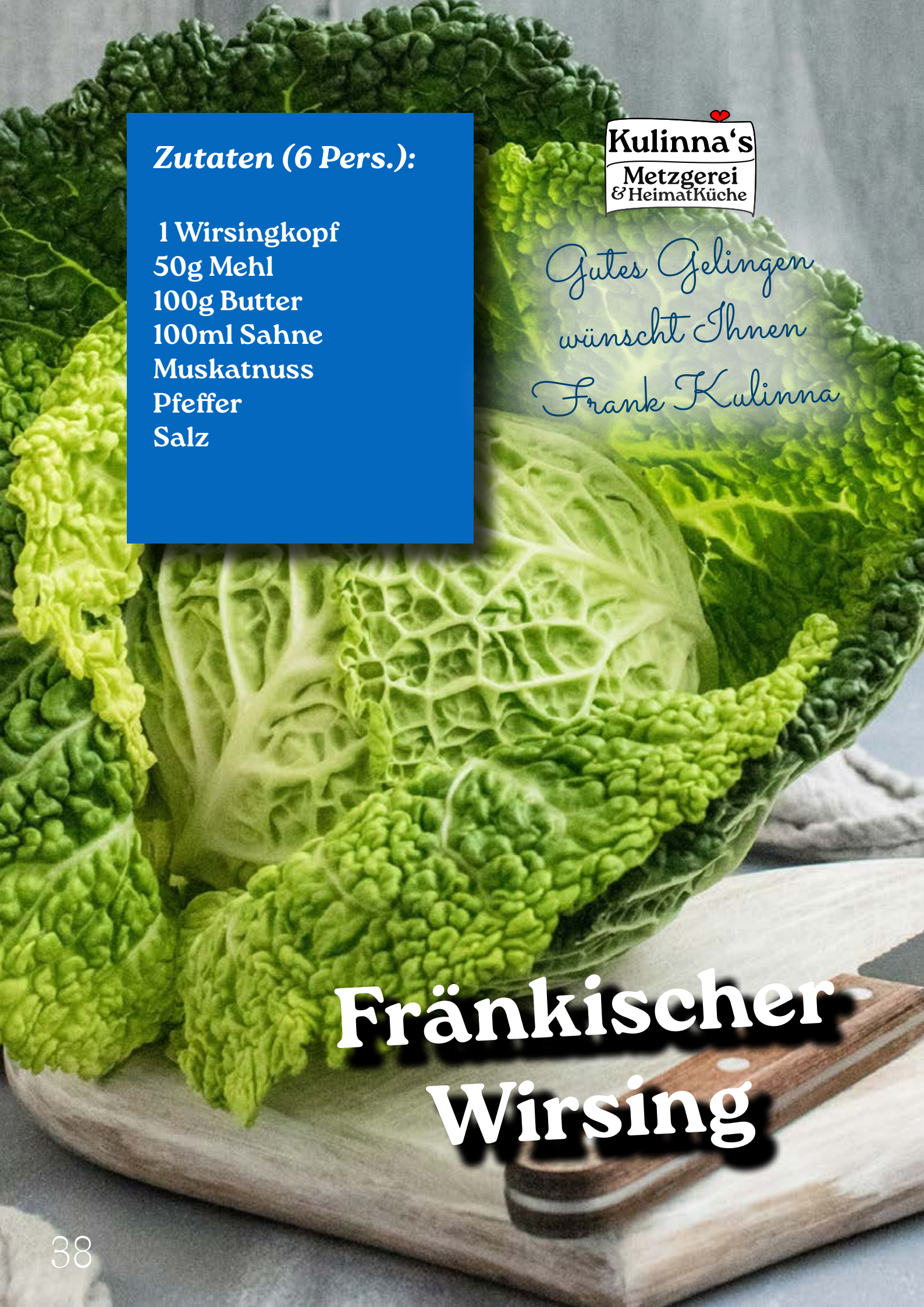
DER FRANKENLÜMMEL®
MARKTPLATZ WÜRZBURG

Chili Cheddar



Unsere Saisonwurst mit Chili und Cheddar-Käse. Der cremig-scharfe Sommergenuss. Auch perfekt für den heimischen Grill.

Der Frankenlümmel®
Marktplatz Würzburg



Kulinna's Metzgerei & HeimatKüche

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Frank Kulinna

Zutaten (6 Pers.):

1 Wirsingkopf
50g Mehl
100g Butter
100ml Sahne
Muskatnuss
Pfeffer
Salz

Fränkischer Wirsing

1. Wirsing blanchieren
Den Wirsingkopf in seine Blätter zerteilen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser portionsweise bissfest blanchieren und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Das Kochwasser aufheben.

2. Blätter zerkleinern
Die Wirsingblätter zerkleinern. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten. Manche mögen der Wirsing sehr fein, fast schon als Brei, das gelingt mit dem Pürierstab. Sie können aber auch ein Messer verwenden und Streifen oder Stücke schneiden. Profis lassen die Blätter durch einen Fleischwolf mit einer groben oder feinen Scheibe, je nach Vorliebe.

3. Mehlschwitze
Die Butter in einem großen Topf schmelzen und das Mehl in der Butter hell rösten. Mit etwa 500ml der warmen Kochbrühe ablöschen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Sahne dazugeben.

4. Gemüse fertigstellen
Den Wirsing zur Flüssigkeit geben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit ziehen lassen, ggf. abschmecken und nachwürzen. Ein Spritzer Zitronensaft oder Essig wird gelegentlich eingesetzt, um die Säure zu balancieren.

5. Anrichten
In einer Suppenschüssel servieren oder direkt in einer kleinen Beilagenschüssel anrichten.

Beilage:
Wirsinggemüse ist ein Allrounder. Es passt zu Grillfleisch, Bratwürsten, Fleischküchle, Braten, Ente, Gans und Geflügel. Dazu Bratkartoffeln oder fränkische Klöße. Lassen Sie sich doch einfach in Kulinna‘s Metzgerei beraten und wir empfehlen Ihnen die optimale Beilage.



Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Ein guter KONTAKT

Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliusspital Weinstuben
Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080

Kulinna's
Metzgerei & HeimatKüche

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

DER FRANKENLÜMMEL®
MARKTPLATZ WÜRZBURG

Der Frankenlümmel
Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Jetzt Newsletter abonnieren!

Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Mittag

Unser Mittagstisch, vor Ort oder zum Mitnehmen für nur 9,90 €.
Alle Infos online.





Preise inkl. MwSt.
Angebote nach Verfügbarkeit

Alle infos auf unserer Website

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756


Juliusspital
WEINGUT. WÜRZBURG.
Schauen Sie doch mal
in den Weinshop.
www.juliusspital-weingut.de/einkaufen

Sensorik.

Ich schmecke was, was Du nicht schmeckst.

Haben Sie sich schon einmal gefragt, warum ein Wein auf magische Weise nach frischem grünem Apfel, einer nassen Schieferplatte oder fein gerösteten Haselnüssen schmeckt oder duftet? Dahinter steckt kein Zauberwerk, sondern tatsächlich existierende Aromastoffe und Mineralien im Wein. Die gute Nachricht: das bewusste Wahrnehmen, Beschreiben und systematische Genießen von Wein lässt sich erlernen.

Ein Wein verwirklicht sein Profil in drei Aromaebenen. Die Primäraromen stammen direkt aus der Beere und dem Boden, sie umfassen z.B. frische Fruchtnoten, Kräuter- oder Blütenduft. Die Sekundäraromen entstehen während der Gärung und des Ausbaus im Keller, wodurch hefige, buttrige oder feine Holznnoten hinzukommen. Schließlich bilden sich über die Zeit der Reifung die Tertiäraromen, die sich z.B. in Nuancen von Honig, Dörrobst, Nuss oder Leder zeigen können.

Der fränkische Boden mit seinen typischen Gesteinsarten wie Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper prägt seine Weine auf einzigartige Weise. Ein klassischer Silvaner aus den Lagen des Juliusspitals begeistert mit Primäraromen von grünem Apfel, Birne und Wiesenkräutern, gepaart mit einer unverwechselbaren, feinherben Mineralität des Muschelkalks oder Keupers. Der Bacchus zeigt eine Frucht von schwarzer Johannisbeere und Holunderblüte, während der im Holzfass gereifte Spätburgunder Sauerkirsch-Aromen mit Tertiärnoten von Tabak und Zartbitterschokolade verbinden kann.

Um den eigenen Geruchssinn zu schulen, braucht es nicht unbedingt eine Sommelier-Ausbildung, sondern zunächst etwas Aufmerksamkeit und Übung. Wer bewusst an frischen Früchten, Kräutern, und Gewürzen schnuppert, baut sich im Gedächtnis eine Aromenbibliothek auf. Wer dann mit Bedacht Weine verkostet, wird die Unterschiede im Glas immer besser wahrnehmen. Diese Auseinandersetzung lohnt sich, denn Weinsensorik verfeinert das Leben. Wer lernt, die verschiedenen Schichten eines Weines zu entschlüsseln, verwandelt ein Getränk in ein mitreißendes Genusserlebnis.

Bis bald im Dezember.

Kulinna's Magazin

#11/26

Impressum

Herausgeber: Frank und Lukas Kulinna GbR

Kontakt: Frank und Lukas Kulinna GbR
Raiffeisenstraße 14a
97209 Veitshöchheim

Vertreten durch, V.i.S.d.P.: Frank Kulinna, Lukas Kulinna
Tel: 0931 / 52756

www.kulinna.info
www.weinstuben-juliusspital.de
www.frankenluemmel.de

Redaktion und Layout: Angesagt GmbH
www.angesagt-gmbh.de