

---

## Aperitifs

5 cl	Sandeman Sherry medium	3,90 €
5 cl	Sandeman Sherry secco	3,90 €
0,1 l	Echter Secco mit Weinbergspfirsich-Likör	4,20 €

---

## Winzersekt

Dieser handgerüttelte Sekt wird aus hochwertigen Grundweinen unseres Hauses hergestellt. Seine Eleganz und feine Perlage verdankt er dem langen Hefelager von bis zu 36 Monaten, sowie der Versektung im traditionellen Verfahren.

### 2008 Volkacher Karthäuser Riesling, Sekt b. A.

Typische Rieslingaromen von Pfirsich und Citrusfrüchten, lebendiger Charakter mit einer dezenten, mineralischen Note. Auf Basis eines hochklassigen Kabinettweines im traditionellen Verfahren handgerüttelt.

0,75 l Flasche	29,50 €
0,1 l Glas	4,90 €

### 2007 Blanc de noir brut, Sekt b. A.

wunderbar honiggelbe Farbe, sanft perlend, elegante Aromen von Cassis und ein Hauch frischer Erdbeeren, am Gaumen mit einem würzig, nussigen Eindruck

0,75 l Flasche	29,50 €
----------------	---------

---

## Secco

Frisch-fruchtiger Aperitif, hergestellt aus unseren hauseigenen Weinen.

### Echter Secco

0,75 l Flasche	16,90 €
0,1 l Glas	3,00 €

### Echter Secco PINK

0,75 l Flasche	16,90 €
0,1 l Glas	3,00 €

---

## Fränkische Schoppenweine

nur aus dem Lesegut der eigenen Weinberge gewonnen

- |  | WEISSWEIN   | 0,1 l | 0,25 l |
|--|---|-------|--------|
| 1  | <b>»Julius« unser Hausschoppen Qualitätswein trocken</b>  | 1,80  | 3,30 € |
|  | lebendige Frucht und angenehme Würze<br><i>Speiseempfehlung: zur Brotzeit oder Salatteller</i><br>z. B. mit Putenbrust und Forellenfilet<br>Alk. 12,5% vol., Säure 5,4 g/l, Restsüße 3,2 g/l  |       |        |
| Für Sie unsere hochprämierten Weißweine im offenen Ausschank |   |       |        |
| 2  | <b>2010 Iphöfer Domherr<br/>Müller-Thurgau Qualitätswein trocken</b>  | 1,90  | 3,70 € |
|  | moderner, geradliniger Müller-Thurgau, eine Fruchtfülle von Kiwi über Stachelbeere bis zu Holunder<br><i>Speiseempfehlung: zur Brotzeit, zum fränkischen Mistkratzer, Bandnudeln</i><br>Alk. 11,5% vol., Säure 6,6 g/l, Restsüße 4,7 g/l              |       |        |
| 3  | <b>2010 Würzburger<br/>Silvaner Qualitätswein trocken</b>   | 2,20  | 4,20 € |
|  | intensive Aromenvielfalt, von Pomelo bis Orange, mit einem Hauch Citrus<br><i>Speiseempfehlung: Wacholderforelle, Schnitzelspezialitäten</i><br>Alk. 11,5% vol., Säure 6,9 g/l, Restsüße 7,1 g/l  |       |        |
| 4  | <b>2010 Rödelseer Küchenmeister<br/>Silvaner Kabinett trocken</b>   | 2,40  | 4,40 € |
|  | lebendig und würzig mit leicht minzigen Noten und Aromen von Stachelbeere und Kiwi, harmonisch und elegant<br><i>Speiseempfehlung: Kartoffel- und Gemüsegerichte, Geflügel, Bratwürste, Fisch</i><br>Alk. 11,5% vol., Säure 7,4 g/l, Restsüße 0,2 g/l |       |        |
| 5  | <b>2010 Würzburger Abtsleite<br/>Riesling Kabinett trocken</b>  | 2,60  | 4,90 € |
|  | lebendiges und animierendes Mundgefühl, brillante Fruchtaromatik von Grapefruit bis Pfirsich, geradlinig und mineralisch<br><i>Speiseempfehlung: Meefischli, Zanderfilet</i><br>Alk. 12,0% vol., Säure 7,8 g/l, Restsüße 2,8 g/l                      |       |        |
| 6  | <b>2010 Iphöfer Bacchus Qualitätswein</b>   | 2,10  | 3,90 € |
|  | verspielte Aromen von reifen Früchten mit einer schmeichelnden Restsüße am Gaumen, animierend und lebendig<br><i>Speiseempfehlung: Mostsuppe, Gemüsesuppe, Nudelgerichte</i><br>Alk. 11,5% vol., Säure 7,2 g/l, Restsüße 15,8 g/l                     |       |        |
| 7  | <b>2010 Juliusspital Scheurebe Kabinett</b>   | 2,30  | 4,20 € |
|  | vielfältige Eindrücke von Johannisbeere, Ananas und Maracuja auf der Zunge, ein Hauch von Blütenduft<br><i>Speiseempfehlung: Cremesuppen, Bandnudeln, Salatteller</i><br>Alk. 11,5% vol., Säure 7,1 g/l, Restsüße 15,0 g/l                            |       |        |

- |           |  |               |               |
|-----------|--|---------------|---------------|
|           | <b>ROTLING / ROTWEIN</b>   | <b>0,1 l</b>  | <b>0,25 l</b> |
| <b>8</b>  | <b>2010 Juliusspital Rotling Qualitätswein</b>   | <b>2,30 €</b> | <b>4,20 €</b> |
|           | geschmeidig und vollmundig, beeindruckende Aromen von Erdbeere und Kirsche<br><i>Speiseempfehlung: Karpfen, Putensteak, Salate, Nudelgerichte</i><br>Alk. 11,0% vol., Säure 7,1 g/l, Restsüße 13,7 g/l                                 |               |               |
| <b>9</b>  | <b>2010 Bürgstadter Spätburgunder Qualitätswein trocken</b>  | <b>2,60 €</b> | <b>4,90 €</b> |
|           | Aromen von Schlehe über Wildkirsche bis schwarze Johannisbeere, feine Tannine, auf der Zunge Würze und Frucht<br><i>Speiseempfehlung: Lammrücken, Grillplatte, Spanferkel</i><br>Alk. 12,0% vol., Säure 4,9 g/l, Restsüße 2,9 g/l      |               |               |
| <b>10</b> | <b>2010 Juliusspital Schwarzriesling Qualitätswein trocken</b>   | <b>2,60 €</b> | <b>4,90 €</b> |
|           | angenehme, weiche Tannine, volle Aromen von Waldkirsche und reifer Brombeere, elegant und ausgewogen<br><i>Speiseempfehlung: Käse, Cordon bleu, Braten oder Schweinemedallions</i><br>Alk. 12,0% vol., Säure 4,7 g/l, Restsüße 3,0 g/l |               |               |

---

## Erlesene Weine 0,1 l

von unserem Kellermeister empfohlen

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>11</b> | <b>2010 Würzburger Stein Silvaner trocken – Großes Gewächs</b>   | <b>8,50 €</b> |
|           | Kraft und Finesse vereint Aromen von Nektarinen und reifer Ananas und treffen auf die typischen Flintnoten, geschmacklich sehr komplex, tiefgründig mit rassisger Mineralität<br><i>Speiseempfehlung: Forellenfilet oder Dorade, gerne mit Risotto oder Beilage</i><br>Alk. 13,5% vol., Säure 5,8 g/l, Restsüße 0,8 g/l                    |               |
| <b>12</b> | <b>2009 Würzburger Stein Traminer Spätlese</b>   | <b>6,00 €</b> |
|           | Rebsortentypischer ausgeprägter Duft nach Rosen, Muskat und Aromen von gelben Früchten. Ein wunderbares Spiel zwischen einer leichten Süße und einer animierenden Säure.<br>Frankenweinmedaille in Gold<br><i>Speiseempfehlung: Blauschimmelkäse, Käsesaucen und Geflügelpasteten</i><br>Alk. 13,5% vol., Säure 4,6 g/l, Restsüße 22,6 g/l |               |
| <b>13</b> | <b>2010 Volkacher Karthäuser Weißer Burgunder trocken – Großes Gewächs</b>   | <b>8,90 €</b> |
|           | vielfältige Aromenwelt von gelben Früchten wie Quitte, reife Birne und Melone bis hin zu mineralisch, rauchigen Akzenten, enorme Präsenz am Gaumen, fordernd und schmeichelnd zugleich<br><i>Speiseempfehlung: Gänseleber, Wildgerichte, kräftige Fleischgerichte</i><br>Alk. 13,0% vol., Säure 6,9 g/l, Restsüße 0,9 g/l                  |               |
| <b>14</b> | <b>2010 Iphöfer Kronsberg Silvaner Auslese</b>   | <b>7,50 €</b> |
|           | vollmundig und cremig mit satten Aromen von reifen Pflirsichen bis hin zu Ananas, abgerundet von feinen Honignoten<br><i>Speiseempfehlung: Topfenstrudel, Fruchtsorbets, Crème Brulée oder reifer Blauschimmelkäse</i><br>Frankenweinmedaille in Gold<br>Alk. 8,0% vol., Säure 11,2 g/l, Restsüße 158,6 g/l                                |               |

---

## Die Juliusspital Rebsortenweine 750 ml Flasche

- 15 2010 Juliusspital Rotling Qualitätswein 14,00 €  
geschmeidig und vollmundig, beeindruckende Aromen  
von Erdbeere und Kirsche  
*Speiseempfehlung: Karpfen, Putensteak, Salate, Nudelgerichte*  
Alk. 11,5% vol., Säure 7,1 g/l, Restsüße 13,7 g/l
- 16 Juliusspital Müller-Thurgau Qualitätswein trocken 14,00 €  
elegante Frucht von Apfel über Birne bis hin zu Orange,  
ausgewogene Würze am Gaumen  
*Speiseempfehlung: Cremesuppen, Salate, gebratener Fisch*  
Alk. 11,5% vol., Säure 7,0 g/l, Restsüße 4,0 g/l
- 17 2010 Juliusspital Silvaner Qualitätswein trocken 15,00 €  
animierende Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Limetten,  
lebendig und saftig auf der Zunge  
*Speiseempfehlung: Forelle, Karpfen und Salate*  
Alk. 11,5% vol., Säure 6,9 g/l, Restsüße 7,0 g/l
- 18 2010 Juliusspital Riesling Kabinett trocken 18,00 €  
ansprechendes Aromenspiel von Mandarine bis Pfirsich,  
auf der Zunge mineralisch, mit lebhaftem Säureeindruck  
*Speiseempfehlung: Forelle »blau«, Lachssteak, Zander*  
Alk. 12,0% vol., Säure 8,0 g/l, Restsüße 4,6 g/l
- 

---

## Die Juliusspital Bio-Kollektion in der 750 ml Flasche



Aus ökologisch erzeugten Trauben entstehen die neuen Weine der Biowein-Kollektion. Genuss und Lebensqualität trifft auf ökologische Verantwortung.

- 19 2010 Juliusspital  
Müller-Thurgau Qualitätswein trocken 14,50 €  
saftige Aromen von Birne, Apfel, Nektarine und einem Hauch von Holunder,  
lebendiges Trinkvergnügen mit mineralischer Frische  
*Speiseempfehlung: frische Salate und gebratener Fisch*  
Alk. 11,5% vol., Säure 6,0 g/l, Restsüße 3,8 g/l
- 20 2010 Juliusspital  
Grauer & Weißer Burgunder Qualitätswein trocken 19,50 €  
ein geradliniger Wein, der ein Feuerwerk an Fruchtindrücken, von Kiwi  
bis Grapefruit, auf die Zunge zaubert, herrlich lebendig und unkompliziert  
*Speiseempfehlung: helles Fleisch, Gemüsegerichte, geräucherte Forelle*  
Alk. 11,5% vol., Säure 7,2 g/l, Restsüße 2,7 g/l

---

## Fränkische Klassiker im Bocksbeutel 750 ml

- 21 **2010 Würzburger Stein  
Müller-Thurgau Kabinett trocken** 18,50 €  
kräftiger Wein mit ausgeprägter Fruchtaromatik von Mandarine und reifem Apfel, mit einem Hauch Vanille, harmonisch und rund  
*Speiseempfehlung: Aufläufe, Eintöpfe, zur Brotzeit, Blaue Zipfel*  
*Alk. 11,5% vol., Säure 6,7 g/l, Restsüße 3,7 g/l*
- 22 **2010 Würzburger Abtsleite  
Riesling Kabinett trocken** 22,50 €  
lebendiges und animierendes Mundgefühl, brillante Fruchtaromatik von Grapefruit bis Pomelo  
*Speiseempfehlung: gebratener Fisch, Filet vom fränkischen Mistkratzer*  
*Alk. 12,0% vol., Säure 7,7 g/l, Restsüße 3,2 g/l*
- 23 **2010 Würzburger Stein Silvaner Kabinett trocken** 24,50 €  
klar und stoffig, mit animierender Mineralität und leicht nussigen Anklängen, für den Würzburger Stein typische rauchige Noten  
*Speiseempfehlung: Risotto, helles Fleisch, Aufläufe, Paella*  
*Alk. 11,5% vol., Säure 7,2 g/l, Restsüße 2,8 g/l*
- 24 **2010 Thüngersheimer Grauer Burgunder Kabinett trocken** 23,50 €  
geradliniger und quicklebender Muschelkalk-Burgunder mit animierender Fruchtfülle von Quitte bis grünem Apfel  
*Speiseempfehlung: Käsespätzle, fränkischer Schinken, gedünsteter Fisch*  
*Alk. 12,0% vol., Säure 7,3 g/l, Restsüße 4,6 g/l*
- 25 **2010 Vogelsburg Traminer Kabinett** 24,00 €  
Eine der ältesten Rebsorten der Welt versprüht ihren Charme! Elegante Fruchtaromen von gelber Birne und Quitte treffen auf den typischen unverwechselbaren Rosenduft, feingliedrige Süße und eine dezente Mineralität auf der Zunge.  
*Speiseempfehlung: würzige Weichkäse, Gerichte mit dezenter Schärfe*  
*z.B. Hochzeitsessen*  
*Alk. 11,5% vol., Säure 6,9 g/l, Restsüße 20,5 g/l*
- 26 **2010 Randersackerer Pfülsen  
Riesling Spätlese trocken** 29,50 €  
strahlende, intensive Noten von Aprikose, Pfirsich und Citrusfrüchten, würzige Anklänge von frischen Kräutern, voll und griffig auf der Zunge  
*Speiseempfehlung: Spanferkel, Hochzeitsessen, Schnitzel, Schweinesteak*  
*Alk. 12,5% vol., Säure 7,5 g/l, Restsüße 4,8 g/l*
- 27 **2010 Würzburger Stein  
Silvaner trocken – Großes Gewächs** 39,00 €  
Kraft und Finesse vereint Aromen von Nektarinen und reifer Ananas und treffen auf die typischen Flintnoten, geschmacklich sehr komplex, tiefgründig mit rassischer Mineralität  
*Speiseempfehlung: Forellenfilet oder Dorade, gerne mit Risotto oder Beilage*  
*Alk. 13,5% vol., Säure 7,8 g/l, Restsüße 2,5 g/l*

---

## Rotweine in der 750 ml Flasche

- 28 **2010 Würzburger Spätburgunder Qualitätswein trocken** 23,50 €  
fruchtbetonte Art, Aromen von Wildkirsche bis hin zu Erdbeere  
*Speiseempfehlung: Kurzgebratenes und Wildgerichte, Braten und Gulasch*  
Alk. 12,0% vol., Säure 4,3 g/l, Restsüße 2,2 g/l
- 29 **2010 Iphöfer Domina Qualitätswein trocken** 23,50 €  
Aromen von Schwarzkirsche und Schlehe. Zarte Tannine,  
geschmeidig und fein  
*Speiseempfehlung: Kurzgebratenes, Wild und Gänsekeule, Sauerbraten*  
Alk. 12,0% vol., Säure 4,6 g/l, Restsüße 2,9 g/l
- 30 **2009 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder Spätlese trocken** 36,00 €  
Fruchtaromen von Kirsche und Cassis treffen aufeinander, Röstaromen  
und die Erinnerung an dunkle Schokolade, dicht und komplex, fordernd  
auf der Zunge, lang anhaltender Abgang  
*Speiseempfehlung: Gans, Wildbraten mit Preiselbeeren, Rindersteaks*  
Alk. 13,0% vol., Säure 4,3 g/l, Restsüße 0,8 g/l

---

## Dessertweine 500 ml Bocksbeutel

- 31 **2010 Iphöfer Kronsberg Silvaner Auslese** 28,00 €  
vollmundig und cremig mit satten Aromen von reifen Pfirsichen  
bis hin zu Ananas, abgerundet von feinen Honignoten  
Frankenweinmedaille in Gold  
*Speiseempfehlung: Topfenstrudel, Fruchtsorbets, Creme Brulée oder  
reifer Blauschimmelkäse*  
Alk. 8,0% vol., Säure 11,2 g/l, Restsüße 158,6 g/l
- 32 **2010 Würzburger Stein Weißer Burgunder Auslese** 28,00 €  
Fruchtaromen von Mandarine über Ananas bis zu Mango  
*Speiseempfehlung: zu fruchtigen und cremigen Desserts*  
Alk. 10,5% vol., Säure 11,2 g/l, Restsüße 16,2 g/l
- 33 **2010 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling Beerenauslese** 49,00 €  
ein wunderbares Aromenspektrum von Ananas, Maracuja und Pfirsich,  
gehaltvoll und nachhaltig mit einer belebenden Säure,  
welche die Süße perfekt ausbalanciert  
Frankenweinmedaille in Gold  
*Speiseempfehlung: Schokoladenmousse mit Fruchtbegleitung oder reifen Münster  
bzw. Brie mit Fruchtsenf*  
Alk. 9,0% vol., Säure 12,7 g/l, Restsüße 180,2 g/l
- 34 **2009 Würzburger Abtsleite Silvaner Eiswein** 59,00 €  
Am 18. 12. 2009 morgens um 5 Uhr mit 175° Oechsle gelesen und gekeltert.  
Ganze 200 Liter ergab der Einsatz am frühen Morgen. Der Wein besticht  
durch seine Aromenfülle und ist natürlich ideal als Begleiter für Desserts  
oder als Aperitif.  
Frankenweinmedaille in Gold  
Alk. 7,0% vol., Säure 10,3 g/l, Restsüße 286,0 g/l

---

## *Alkoholfreie Getränke*

0,2 l	Coca Cola (koffeinhaltig) (7)	2,00 €
0,2 l	Fanta (7)	2,00 €
0,2 l	Spezi (Coca Cola und Fanta) (7)	2,00 €
0,2 l	Coca Cola Light (koffeinhaltig) (2, 7)	2,00 €
0,2 l	Sprite	2,00 €
0,25 l	Gerolsteiner Mineralwasser Still	2,10 €
0,5 l	Gerolsteiner Mineralwasser Still	3,60 €
0,25 l	Gerolsteiner Mineralwasser	2,10 €
0,5 l	Gerolsteiner Mineralwasser	3,60 €
0,2 l	Apfelsaft	2,20 €
0,2 l	Orangensaft	2,20 €
0,2 l	Johannisbeer-Nektar	2,20 €
0,2 l	Weißer Traubensaft	2,20 €
0,2 l	Saftschorle	1,90 €

---

## *Warme Getränke*

Tasse Kaffee	2,00 €
Glas Tee mit Zitrone oder Milch	1,80 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,30 €
Milchkaffee	2,60 €
Latte Macchiato	2,60 €



---

## *Kleine Appetitanreger*

<b>»Fränkisches Einsteigerle«</b>	6,50 €
Etwas vom Gerupften, Griebenschmalz und Biberleskäs dazu Brotkörbchen	
<b>Warmes, geräuchertes Forellenfilet aus dem Spessart</b>	8,90 €
mit Sahnemeerrettich (1), 2 Scheiben Toast und Butter	
<b>Ein halbes Dutzend Schnecken</b>	7,50 €
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken dazu 2 Scheiben Toast	
<b>Hausgebeizter Lachs</b>	9,90 €
mit Sahnemeerrettich (1), Salatgarnitur und 2 Scheiben Toast	
<b>1 Scheibe Toast extra</b>	0,20 €

---

## *Aus der Suppenküche*

<b>Fränkische Leberknödelsuppe</b>	3,90 €
mit Schwimmerli	
<b>Deftige Rindfleischbouillon</b>	3,90 €
mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen	
<b>»Unsere« Mostsuppe vom Juliusspital-Silvaner</b>	4,60 €
mit Zimtkrusteln	

---

*Inklusivpreise*

*(1) geschwefelt, (5) mit Konservierungsstoff*



---

## *Pfannengerichte*

<b>Zartes, paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites	9,90 €
<b>Schweinenackensteak nach »Winzermeister Art«</b> gegrilltes Schweinenackensteak mit zart schmelzendem bayerischem Edelpilzkäse an buntem Buttergemüse und Kartoffelplätzchen	13,90 €
<b>Schweineschnitzel »Cordon bleu«</b> gefüllt mit gekochtem Schinken (3, 5) und Käse (7) dazu Pommes frites	12,80 €
<b>»Julius-Echter-Teller« zarte Schweinemedallions auf Bratenjus</b> mit frischen, gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und gebratener Speckscheibe (5)	16,50 €
<b>Herzhaftes Schweinenackensteak</b> mit KnoblauchsöÙle, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	12,50 €
<b>Mariniertes Lammrückensteak rosa gegrillt</b> mit hausgemachter, zart schmelzender Bärlauch-Rosmarin-Pfefferbutter, grünen Schwenkbohnen, Grilltomate und Kartoffelplätzchen	23,50 €
<b>Zartes Filet vom fränkischen Mistkratzer (Hähnchenbrustfilet)</b> an Butterkarotten dazu Kartoffel-Kräuter-Rösti	13,50 €
<b>Gegrilltes Putensteak</b> mit ChampignonrahmsöÙe und Butterspätzle	12,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> mit bunter Salatplatte	17,90 €
<b>Fränkisches Rumpsteak nach »Strindberg Art«</b> gebraten mit Senf-Meerrettich(1)-Zwiebelkruste, dazu Bratkartoffeln	19,90 €
<b>Fränkisches Rumpsteak auf feinen grünen Bohnen</b> dazu Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter	21,50 €
 Hierzu empfehlen wir einen Beilagen-Salatteller der Saison	 3,90 €

---

*Inklusivpreise*

(1) geschwefelt, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Konservierungsstoff, (7) mit Farbstoff

---

## *Fränkische Spezialitäten*

<b>Geräuchertes Schäufile vom Schwein »fränkische Art« (5)</b> (ohne Knochen) auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	<b>12,90 €</b>
Kleine Portion	11,40 €
<b>Fränkischer Sauerbraten</b> mit Kartoffelklößen (1, 8) und Blaukraut	<b>13,90 €</b>
Kleine Portion	12,40 €
<b>Spanferkelrollbraten</b> mit Kartoffelklößen (1, 8) und frischem Salat der Saison	<b>13,90 €</b>
Kleine Portion	12,40 €
<b>»Fränkisches Hochzeitsessen«</b> in würziger Bouillon gesottenes, mageres Rindfleisch aus der Keule mit hausgemachtem Kren (Meerrettichsoße) dazu Preiselbeeren und Butternudeln	<b>13,90 €</b>
Kleine Portion	12,40 €

---

## *Wild aus heimischen Wäldern*

Beachten Sie unsere saisonalen Tagesgerichte

<b>Zarter, geschmorter Wildschweinbraten</b> in Rotwein-Wacholdersauce, dazu Kartoffelklöße (1, 8) und Blaukraut	<b>14,90 €</b>
Kleine Portion	13,40 €
<b>Wildrahmgulasch »St. Hubertus« mit Waldpilzen</b> dazu Butterspätzle und Apfelmus mit Preiselbeeren	<b>13,90 €</b>
Kleine Portion	12,40 €

---

## *Für unsere kleinen Gäste*

<b>Kleines Schweineschnitzel mit Butterspätzle und Bratensoße</b>	<b>5,90 €</b>
<b>1 Stück Bratwurst (3,4) mit Pommes frites</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Portion Spätzle mit Soße</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Zwei Kartoffelklöße (1,8) mit Soße</b>	<b>3,00 €</b>

---

*Inklusivpreise – (1) geschwefelt, (2) mit Süßungsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker,  
(4) mit Phosphat, (5) mit Konservierungsstoff, (8) mit Antioxidationsmittel*

---

## *Spezialität des Hauses*

**Grillplatte nach »Fürstbischofs Art«** ab 2 Personen, pro Person 26,50 €  
zarte Steaks vom Rind, Lamm, Schwein und Pute  
mit verschiedenen Gemüse umlegt, dazu hausgemachte Kräuterbutter,  
Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

---

## *Vegetarische Gerichte*

**Gebackener Camembert** 7,50 €  
mit Preiselbeeren, 2 Scheiben Toast und Butter

**Fränkischer Kartoffel-Gemüsepuffer** 9,90 €  
mit Salatgarnitur und Kräuterquark

**»Vegetarisches Spitalpfännle«** 10,90 €  
Tomaten-Champignonragout in Kräuter-Sahnesoße auf Spätzle,  
mit Käse (7) überbacken

---

## *Fränkische, hausgemachte Salate*

mit einem Spezial-Dressing vom Chef

**Beilagen-Salatteller der Saison** 3,90 €

**Mittlerer Salatteller** 8,90 €  
mit Ei, dazu knuspriges Baguette

**Salatteller mit Streifen vom hausgebeiztem Lachs** 11,90 €  
dazu knuspriges Baguette

**Salatteller nach »Kellermeister Art«** 11,90 €  
mit würzigen, gebratenen Streifen vom fränkischen Schweinefilet  
dazu knuspriges Baguette

**Salatteller »Juliuspital«** 11,90 €  
mit Streifen von der gebratenen Putenbrust, dazu knuspriges Baguette

---

## *Fischgerichte und heimische Fischspezialitäten*

Warme, geräucherte Forelle aus dem Spessart 12,90 €  
mit Sahnemeerrettich (1), 2 Scheiben Toast und Butter

Portion Zanderfilet »fränkisch« 15,50 €  
in Juliusspital-Wurzelsud gedünstet oder gebraten, mit Salzkartoffeln  
und zerlassener Butter

Portion Zanderfilet – in der Kartoffelkruste gebraten 16,50 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter an Salatgarnitur

### LEBEND FRISCHER FISCH

aus dem hauseigenen Bassin, je nach Fang und Saison

Forelle »Müllerin« oder »blau« 14,80 €  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

½ Karpfen gebacken oder blau 14,20 €  
mit Salzkartoffeln, Butter oder Remoulodensauce (2)

Portion Waller in fränkischem Wurzelsud gedünstet 16,90 €  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Aal, Saibling, Lachsforelle  
je nach Fang und Saison entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte

### GANZE FISCHE

ab 2 Personen am Tisch vorgelegt auf Anfrage oder Vorbestellung

Waller gedünstet je 100 g 4,00 €

Hecht gedünstet oder gebraten je 100 g 4,00 €

Zander gedünstet oder gebraten je 100 g 4,00 €

Lachsforelle gedünstet oder gebraten je 100 g 3,50 €

Alle ganzen Fische werden serviert mit Salzkartoffeln,  
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich (1) und frischem Salat der Saison.

Hierzu empfehlen wir einen Beilagen-Salatteller der Saison 3,90 €

---

*Inklusivpreise*

*(1) geschwefelt, (2) mit Süßungsmittel*

---

## *Für den kleinen Hunger oder Brotzeit*

<b>1 Paar Fränkische Bratwürste</b> (3,4) auf Sauerkraut mit 1 Scheibe Bauernbrot	7,50 €
<b>1 Paar Grobe Bauernbratwürste</b> (3,4) auf Sauerkraut mit 1 Scheibe Bauernbrot	7,90 €
<b>Fränkische Schweinskopfsülze</b> (2,5) mit Juliusspital-Vinaigrette und Bratkartoffeln	8,90 €
<b>Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste</b> (3,4) im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	7,50 €
<b>Fränkisches Knäudele und Leberwurst</b> (3,4) auf Sauerkraut, dazu 1 Scheibe Brot	7,90 €
<b>Zartes Züngle vom Schwein</b> im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	8,90 €
<b>Würzburger Weinbergs-Vesper</b> (3,4,5) mit fränkischem Gerupften, Bauern-Leberwurst, rotem und weißem Preßsack, Polnische, geräuchertem Schäufole, gekochtem und rohem Schinken, Kümmerle, Butter und Juliusspital-Bauernbrot	9,90 €
<b>Gemischte Bayerische Käsespezialitäten</b> (7) mit frischem Obst garniert, dazu Butter und 3 Scheiben Bauernbrot	11,90 €
<b>Fränkischer Biberleskäs</b> Quark mit Sahne, Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt, dazu Bauernbrot oder Salzkaroffeln	7,20 €
<b>Fränkischer Gerupfter</b> angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot	6,80 €

Bauernbrot mit Käse (7) belegt und garniert	6,40 €
Bauernbrot mit Schinken gekochter (3, 5) oder roher (5) Bauernschinken, Kümmerle	6,40 €
Toast »Williams« Toast mit gekochtem Schinken (3, 5), Birnenfächern und Edelpilzkäse überbacken	8,90 €
Griebenschmalzbrot	3,60 €
Portion Käsewürfel (7) mit frischem Obst und Salzgebäck garniert	5,90 €
1 Scheibe Bauernbrot extra	0,40 €
1 Stück Portionsbutter 20 g extra	0,40 €
1 Scheibe Toast extra	0,20 €
1 Portion Baguette extra	0,50 €
Beilagen extra:	
Portion Pommes frites, Nudeln, Spätzle oder Salzkartoffel	2,50 €
Portion Bratkartoffel	3,00 €
Portion Gemüse	3,00 €
1 Kloß (1, 8)	1,30 €
Champignonrahmsöße	3,00 €
Zerlassene Butter	2,00 €
Remouladensauce (2)	2,00 €
Sahnemeerrettich (1)	2,00 €



---

## *Der süße Abschluss*

Hausgemachtes Karamell-Köpfe mit Sahnetupfer	4,90 €
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Sahnetupfer	5,90 €
Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis	6,90 €
Kaffee-Creme-Eisparfait auf Eierlikörspiegel mit Moccabohnen	5,80 €
»Limoncello« Spritzig leichtes Zitroneneis und -sorbet mit der natürlichen Süße italienischer Zitronen, im Sektkelch serviert	6,90 €
Kleines Käsedessert (7) mit frischem Obst und Baguette	7,90 €
Spezialität des Küchenchefs: Fränkisches Schmankerleis mit warmen Brombeeren	7,50 €

Bitte beachten Sie auch unser Tagesdessert!

Zum Dessert empfehlen wir

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato  
oder eine von unseren Auslesen aus der Weinkarte.



---

## *Kleine Gerichte zu später Stunde* von 22 bis 23 Uhr

Warmes, geräuchertes Forellenfilet aus dem Spessart mit Sahnemeerrettich (1), 2 Scheiben Toast und Butter	8,90 €
»Unsere« Mostsuppe vom Juliusspital-Silvaner mit Zimtkrusteln	4,60 €
Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli	3,90 €
Mittlerer Salatteller mit Ei und Baguette	8,90 €
1 Paar Fränkische Bratwürste (3,4) auf Sauerkraut mit Bauernbrot	7,50 €
1 Paar Grobe Bauernbratwürste (3,4) auf Sauerkraut mit Bauernbrot	7,90 €
Blaue Zipfel, 1 Paar Fränkische Bratwürste (3,4) im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu Bauernbrot	7,50 €
Fränkisches Knäudele und Leberwurst (3,4) auf Sauerkraut, dazu 1 Scheibe Brot	7,90 €
Zartes Züngle vom Schwein im Essig-Weinsud mit Wurzelgemüse, dazu 1 Scheibe Bauernbrot	8,90 €
Würzburger Weinbergs-Vesper (3,4, 5) mit fränkischem Gerupften, Bauern-Leberwurst, rotem und weißem Preißsack, Polnische, geräuchertem Schäufole, gekochtem und rohem Schinken, Kümmerle, Butter und Juliusspital-Bauernbrot	9,90 €
Salatteller mit Streifen vom hausgebeiztem Lachs dazu knuspriges Baguette	11,90 €
Fränkisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Salatgarnitur und knusprigem Baguette	16,50 €

---

*Inklusivpreise*

(1) geschwefelt, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) Phosphat, (5) mit Konservierungsstoff, (7) mit Farbstoff

<b>Gemischte Bayerische Käsespezialitäten (7)</b> mit frischem Obst garniert, dazu Butter und Bauernbrot	11,90 €
<b>Fränkischer Biberleskäs</b> Quark mit Sahne, Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt, dazu Bauernbrot	7,20 €
<b>Fränkischer Gerupfter</b> angemachter Camembert mit Butter, Sahne, Paprika, Juliusspital-Weißwein und Zwiebeln, garniert mit Salzstangen, dazu 2 Scheiben Bauernbrot	6,80 €
<b>Bauernbrot mit Käse (7)</b> belegt und garniert	6,40 €
<b>Bauernbrot mit Schinken</b> gekochter (3, 5) oder roher (5) Bauernschinken, Kümmerle	6,40 €
<b>Griebenschmalzbrot</b>	3,60 €
<b>Portion Käsewürfel (7)</b> mit frischem Obst und Salzgebäck garniert	5,90 €
1 Scheibe Bauernbrot extra	0,40 €
1 Stück Portionsbutter 20 g extra	0,40 €
1 Scheibe Toast extra	0,20 €
1 Portion Baguette extra	0,50 €




---

*Inklusivpreise*

*(3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Konservierungsstoff, (7) mit Farbstoff*

---

## *Erlesene Brände und Spirituosen aus Franken*

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 2 cl | <b>Williams Christ 40%</b><br>Ein Spitzenerzeugnis mit feinstem Aroma ausgereifter Birnen<br>DESTA Medienpreis 2000 + 2002   | 3,40 € |
| 2 cl | <b>Zwetschge »Holzfassgelagert« 40%</b><br>Ein Obstbrand gelagert nach alter Überlieferung<br>DESTA Medienpreis 2000   | 3,40 € |
| 2cl  | <b>Mirabellenbrand 42%</b><br>Voll jugendlicher Kraft, ausdruckstarkes Aroma,<br>das sich im Gaumen intensiviert und an Würze gewinnt  | 3,40 € |
| 2cl  | <b>Quitte 40%</b><br>Ein Destillat mit unverwechselbarem Geschmack   | 3,70 € |
| 2cl  | <b>Haselnuss 40%</b><br>Intensives Nussaroma   | 3,90 € |
| 2cl  | <b>Schlehe 40%</b><br>Die Schlehe - eine urfränkische Obstartität,<br>die erst nach dem ersten Frost ihr feines Aroma entwickelt<br>DESTA Medienpreis 2002   | 4,20 € |
| 2cl  | <b>Waldhimbeergeist 40%</b><br>eine fränkische Rarität, intensives Aroma zeichnet diese Frucht aus   | 3,70 € |
| 2cl  | <b>Johannisbeergeist 40%</b><br>herb, kräftiges Herbstaroma  | 3,70 € |
| 2 cl | <b>Trester Cuvèe aus 4 Sorten 40%</b><br>Fränkische Silbermedaille, DLG-Bundesprämierung in Gold.<br>Durch das Zusammenspiel der Rebsorten Müller-Thurgau, Bacchus,<br>Kerner und Silvaner entsteht dieser herzhaft fruchtige Brand  | 4,70 € |
| 2 cl | <b>Marc-Trester 40%</b><br>Holzfassgelagert. Ein Trester aus Müller-Thurgau und Muskattrauben,<br>der durch die Barrique-Reifung eine feine Holznote mit mildem,<br>nachhaltigen Geschmack erhält  | 4,70 € |
| 2cl  | <b>Wildkirsche 43%</b><br>Ein Spitzendestillat der wildwachsenden Holzkirschen   | 6,00 € |
| 2 cl | <b>Weinbergs Pfirsich Likör 20%</b>  | 2,70 € |
| 2 cl | <b>Rumorknecht 35%</b>   | 3,00 € |
| 2 cl | <b>Rumorknecht edelherb 35%</b><br>Der Rumorknecht war der Büttel von Sommerhausen.<br>Im südwestlichen Teil der Befestigung findet man auch heute noch seine Behausung –<br>den Rumorknechtsturm. Alles was man zur Beruhigung von unruhigen Geistern<br>brauchte, stand ihm dort zur Verfügung – vom unterirdischen Verließ bis zu den damals<br>gängigen Instrumenten. Wenn irgendjemand in den Straßen von Sommerhausen<br>rumorte, dann wurde er eingesperrt bis er wieder nüchtern war.<br>Unser Rumorknechtlikör bekämpft Ihre unruhigen Geister im Magen erfolgreich und<br>schafft wieder Frieden. Hiervon gibt es einen milden und einen edelherben – je nach<br>Geschmack.<br>Geht's Dir gut, Geht's Dir schlecht –<br>Besser geht's mit Rumorknecht! | 3,00 € |



## *Eine Auswahl unserer regionalen Lieferanten*

Hersteller/Lieferant	Produkt	Ort
Weingut Juliuspital	Wein aus Franken	Würzburg
W. Gößwein	Brände und Geister	Thüngersheim
F. Franz	Brände	Leinach
W. Stierhof	Brände	Iphofen
D. Bausewein	Liköre	Eisenheim
A. Wecklein	Edel-Obstbrände	Arnstein/Binsbach
Theo Faulhaber	Alkoholfreie Getränke	Würzburg
Kolb/Zentner	Fleisch	Würzburg
Metzgerei Knab	Wurst und Fleisch	Gerchsheim
Viktor Nußbaumer	Fleisch, See-Fisch, Molkereiprodukte	Würzburg
G. Willert	Essig und Senf	Arnstein
Fischzucht Schlereth	Heimische Fische	Veitshöchheim
Fischzucht Fischer	Heimische Fische	Karlstadt-Stetten
Schraud & Baunach	Obst und Gemüse	Würzburg
Juliuspital Bäckerei	Brot und Backwaren	Würzburg
R. Pfeuffer	Wild	Thüngen
M. Schmidt	Wild	Thüngersheim
T. Fronemann	Wild	Veitshöchheim
Dr. Hofmann	Wild	Veitshöchheim
Dr. Ulrich	Wild	Würzburg
Dr. v. Köckritz	Wild	Würzburg





# Juliuspital

WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Besuchen Sie  
uns auch auf der



WIRTSCHAUS MIT AUSBLICK  
*Einkehren. Besinnen. Genießen.*

Ein Teil der Stiftung Juliuspital Würzburg 

Pächter: Frank Kulinna  
97332 Volkach

Tel. (09381) 71 08 97 20

Fax (09381) 71 08 97 28

[www.vogelsburg-volkach.de](http://www.vogelsburg-volkach.de)

[vogelsburg@juliuspital.de](mailto:vogelsburg@juliuspital.de)

Öffnungszeiten:

10.00 - 24.00 Uhr

kein Ruhetag

durchgehend warme Küche

11.00 - 22.00 Uhr

JULIUSSPITAL WEINE

FRÄNKISCHE SCHMANKERL

KAFFEE- & KUCHENGENUSS

HOTEL- & TAGUNGSZIMMER

WEINBERGSPAZIERGANG

AUSFLUGSTERRASSE

WEINGARTEN

Für Feiern bei uns auf der  
Vogelsburg beraten wir Sie gern.

Pächter: Frank Kulinna

Juliuspromenade 19, 97070 Würzburg

Telefon 0931-54080

[www.juliuspital.de](http://www.juliuspital.de)

[weinstuben@juliuspital.de](mailto:weinstuben@juliuspital.de)

täglich geöffnet

von 10 Uhr bis 24 Uhr

kein Ruhetag

durchgehend warme Küche

von 11 bis 22 Uhr

22 bis 23 Uhr kleine Gerichte

---

Weingut Juliuspital Würzburg

Klinikstraße 1, 97070 Würzburg

Telefon 0931-393-1400 oder -1401

[www.juliuspital.de](http://www.juliuspital.de)

Ein breitgefächertes Angebot

unserer Weine finden Sie in unserer

**Vinothek – Weineck Julius Echter**

Koellikerstraße 1/2, 97070 Würzburg

Telefon 0931-3931450

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 9.30 bis 18.30 Uhr, Sa 9 bis 16 Uhr

---

Bei Feiern bis 40 Personen bewirten

wir Sie gerne direkt in den Weinstuben.

Für größere Feiern oder Veranstaltungen

stehen die aufwändig und niveauvoll

restaurierten Räume von **Gartenpavillon**

**und Zehntscheune** zur Verfügung.

Für Anfragen und Buchungen wenden

Sie sich bitte an: Angelika Müller,

Weingut Juliuspital, Telefon 0931-393-1406

oder [tagung@juliuspital.de](mailto:tagung@juliuspital.de)

---

Speisekarte gültig ab 1. 9. 2011.

Ältere Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.