

Suppen

Zwiebelsuppe, Speck-Knoblauchbrot (a, f, g, 5)	€ 7.00
“FKK” Falafel, Kürbissuppe, Kokos (a, o, p, f, 5)	€ 7.00

Brotzeit

„Wildsau“ Wildschweinleberwurst „home-made“, Senfgurken, Preiselbeersenf 3 Scheiben Brot (c, g, a, f, p)	€ 12.00
„Gerupfter“ Camembert angemacht mit Butter, Kümmel, Paprika, Bier und Zwiebel 3 Scheiben Brot (g, a)	€ 10.00
„Flotter Dreier“: Dreierlei Kochkäse mit 3 Scheiben Brot (a, g, 7)	€ 10.00
Zwiebeltarte, Thymian, Ziegenkäse, Federweißereis (a, g, f, c, 5)	€ 14.00

Salat

Salatteller „Vogelsburg“: Blattsalate, Potpourri aus dem Gemüsegarten, Baguette (a, o, p, 3, 5)	€ 12.00
optional mit gezupftem Gänseconfit	€ 17.00

Hauptgerichte

„Vogelsburg Currywurst 4.0“: 1 Paar grobe fränkische Wildschweinbratwürste, Kaffee-Curry-Sauce, Zwergorange, Haselnuss Cous Cous (a, i, f, g, 9, 3, 5)	€ 17.00
1 Paar grobe fränkische Bratwürste mit Weinsauerkraut, Brot (a, p, 5, o, 3, 4, g)	€ 11.00
1 Paar „Blaue Zipfel“ aus dem Apfelessig-Meerrettich-Sud, fermentierter Blumenkohl, geräucherte Perlzwiebeln, Mais (a, p, 3, 4, 5)	€ 11.00
Schnitzel „Wiener Art“: Schweineschnitzel vom Steigerwälder Bauernschwein mit Kartoffelsalat (a, o, p, c)	€ 15.00
„Wild Bao“ Wildschweingulasch im gedämpften Hefebrötchen, Preiselbeeren, Austernpilze, Birne, breite Bohnen (9, 5, a, f, o, p, g)	€ 24.00
Szegediner Gulasch vom Mainwaller Pomelo, Sauerkraut, Speck, rote Zwiebel, dicke Nudeln (a, c, d, o, p, g, 2, 5)	€ 22.00
Maultasche von Steckrübe und Pilzen Oliven, grüne Sauce, Tomate, gebundene Zwiebelessenz (a, c, g, o, p, f, 5)	€ 18.00
optional mit gebratenem Filet vom Saibling (d)	€ 25.00
Geschmorte Petersilienwurzel Kakao, Pesto von Radieschenblättern, Grapefruitkaviar, Ziegenfrischkäse, Walnuss (1, 2, j, g) (auch vegan ohne Ziegenfrischkäse möglich)	€ 18.00

Dessert

Vogelsburg Cheesecake, Quitte, Kastanieneis (a, c, g, h, i, 5)	€ 9.00
Geeister Kaiserschmarrn, Salz-Butter-Karamell, Zwetschgenmus (a, c, g, h, i, f, 5)	€ 9.00

Unsere Zero`s - Alkoholfreier Secco und Weißwein aus Riesling

0,75 ltr.

SECCO ZERO

€ 22.50

Prickelndes alkoholfreies Trinkvergnügen zum Anstoßen und Feiern! Fruchttige Noten, gut balancierte Lebendigkeit. Alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure.

JULIUS ZERO

€ 18.00

Klassische Fruchtaromen des Rieslings, lebendige Struktur, unkomplizierte Trinkfreude. Alkoholfreier Wein.

Secco & Sekt

0,1 ltr.

0,75 ltr.

ECHTER SECCO Perlwein weiß oder pink

€ 3.50

€ 22.50

Erfrischende Spritzigkeit und pure Trinkfreude. Saftig und fruchtig. Alkohol: 12,0 % vol. Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

2018 Juliusspital Rosé brut Sekt b.A.

€ 31.00

Feingliedrige Aromen von roten Beeren, elegantes Genusserlebnis. Alkohol: 12,5% vol. Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

Offener Ausschank

0,25 ltr.

0,75 ltr.

1,00 ltr.

JULIUS WEISS trocken

€ 4.20

€ 16.50

Unser Hausschoppen aus der fränkischen Trilogie: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau. Fruchtiges, balanciertes Trinkvergnügen. Alkohol: 12,5% vol.

Juliusspital Silvaner trocken VDP.GUTSWEIN

€ 5.60

€ 16.50

Eleganter, fruchtiger Silvaner-Typ, Noten von gelben Birnen und Äpfeln. Alkohol: 12,5% vol.

Juliusspital Weißer Burgunder trocken VDP.GUTSWEIN

€ 6.70

€ 20.00

Aromen von Steinobst und Ananas, mineralische Struktur am Gaumen. Alkohol: 13,0% vol.

Würzburger Bacchus VDP.ORTSWEIN

€ 6.70

€ 20.00

Eleganter Wein mit verspielter Aromenvielfalt, feines Süße-Säure-Verhältnis. Alkohol: 12,5% vol.

Juliusspital Rotling VDP.GUTSWEIN

€ 5.60

€ 16.50

Aromen von roten Beeren, wie Erdbeere und Johannisbeere, saftiger Gaumenschmeichler. Alkohol: 11,5% vol.

Juliusspital Riesling trocken VDP.GUTSWEIN

€ 6.70

€ 20.00

Facettenreicher und erfrischender Riesling. Tolle Aromatik von Pfirsichen und gelben Früchten. Alkohol: 13,0% vol.

Bürgstadter Spätburgunder trocken VDP.ORTSWEIN

€ 7.20

€ 21.50

Elegante jedoch gut strukturierte Tannine, Aromen von dunklen Waldfrüchten und Kirschen. Alkohol: 13,0% vol.

Offener Ausschank aus dem Bocksbeutel

Vogelsburg Silvaner trocken VDP.ORTSWEIN-BIO

€ 7.60

€ 22.50

Feinfruchtig, Noten von Apfel und Birne, mineralisch. Alkohol: 13,0% vol.

Vogelsburg Müller-Thurgau trocken VDP.ORTSWEIN

€ 7.60

€ 22.50

Gelber Apfel, leichte Muskatnote, wunderbar balanciert. Alkohol: 11,5% vol.

Iphöfer Domina trocken VDP.ORTSWEIN

€ 7.60

€ 22.50

Tiefdunkle Farbe, in der Nase dunkle Kirschen und Heidelbeeren, würzig. Alkohol: 12,5% vol.

0,25 ltr.

0,4 ltr.

Weißweinschorle

€ 3.50

€ 5.00

Rotweinschorle

€ 4.00

€ 5.50

Flaschenweine

0,75ltr.

2020 Juliusspital **Scheurebe** VDP.GUTSWEIN

€ 22.00

Verspielt aromatisch, lebendig und dennoch mit charmanter Restsüße.
Alkohol: 12,0% vol.

2020 Juliusspital **Rosé** trocken VDP.GUTSWEIN

€ 20.00

Zart lachsfarben. Leichtfüßig, mineralisch, mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.
Alkohol: 12,0% vol.

2020 Thüngersheimer **Grauer Burgunder** trocken VDP.ORTSWEIN

€ 22.00

Aromen erinnern an Honigmelone, am Gaumen mineralisch, gut balanciert.
Alkohol: 13,0% vol.

2020 Rödelseer Küchenmeister **Silvaner** trocken VDP.ERSTE LAGE

€ 27.00

Ein Potpourri an gelben Früchten, weiße Blüten, mineralisch und spannend am Gaumen.
Alkohol: 13,0% vol.

2020 Iphöfer Kronsberg **Riesling** trocken VDP.ERSTE LAGE

€ 27.00

Ausladende und reife Frucht von Weinbergspfirsichen und Aprikosen. Herrlich lebendige Säurestruktur.
Alkohol: 12,5% vol.

2020 Würzburger Stein **Silvaner** trocken VDP.ERSTE LAGE

€ 29.50

Vielseitige Aromatik von reifem Kernobst und Citrus, dicht und komplex auf der Zunge. Ein Steinwein!
Alkohol: 13,0% vol.

2020 Würzburger Stein **Weißer Burgunder** trocken VDP.ERSTE LAGE

€ 29.50

Feine Fruchtaromen von Nektarine und Mango, elegant und dennoch zupackend.
Alkohol: 13,0% vol.

2020 Würzburger Abtsleite **Muskateller** Kabinett VDP.ERSTE LAGE

€ 29.50

In der Nase Aromen von Rosenblüten, Ananas und Litschi. Verspielter und exotischer Gaumenaufakt.
Alkohol: 11,5% vol.

VDP.Große Gewächse | Premiumweine

0,75ltr.

2017 Volkacher Karthäuser **Weißer Burgunder** trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS

€ 44.00

In der Nase dezent helles Karamell, etwas Brioche und gelbe Frucht wie Quitte und Pfirsich, dazu eine leichte Würze. Feine Balance aus Frucht und Holz. Am Gaumen äußerst druckvoll, pure Präzision und sehr mineralisch. Ein Traum als Speisebegleiter! Alkohol: 13,0% vol.

2015 Würzburger Stein **Riesling** trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS

€ 44.00

Perfekte Trinkreife! Ein dichter und komplexer Steinwein mit Aromen von reifer Steinfrucht, etwas Grapefruit und Orange. Geradlinige und fordernde Mineralität. Druckvoll am Gaumen, tiefgründig und inzwischen wunderbar balanciert auf der Zunge. Alkohol: 14,0% vol.

2018 Juliusspital Sauvignon blanc trocken *Premium*

€ 49.50

Die Handschrift unseres Chefönologen Nicolas Frauer in Reinform. Spontan vergoren und über 18 Monate in 500l Tonneau Fässern ausgebaut. Intensive, klare Aromatik erinnert an Orangenschale, Weinbergs-Pfirsich und Ananas. Am Gaumen elegant und dennoch mit Tiefgang und viel Struktur. Alkohol: 13,5% vol.

2017 Würzburger Pfaffenberg **Spätburgunder** trocken VDP.ERSTE LAGE

€ 41.00

Ein hochklassiger Burgunder, der 15 Monate im kleinen Holzfass (225 L Barrique) gereift ist. Grundlage für diesen Wein ist eine handselektierte Traubenpartie mit extrem niedrigem Ertrag. Komplex und vielschichtig wechseln sich Aromen von Schwarzkirsche mit Noten von Mocca und Zartbitterschokolade bis hin zu rauchigen, an Tabak erinnernde Komponenten ab. Unser Chefönologe Nicolas Frauer hat im Burgund studiert, weswegen ihm dieser Wein immer besonders am Herzen liegt. Alkohol: 13,0% vol.

2018 Würzburger Stein **Riesling** Auslese

0,5ltr.

€ 28.00

Ausgeprägte exotische Frucht, Steinobst, Maracuja bis hin zu Mango, seidige Textur.
Auf der Zunge und ein langes Finale. Alkohol: 9,5% vol.
Speiseempfehlung: zu fruchtigen Desserts mit weniger Süße, oder als Aperitif.

2014 Randersackerer Pfülsen **Rieslaner** Beerenauslese

0,5ltr.

€ 62.00

Ein fränkischer Süßweinklassiker, facettenreiche Fruchtaromen treffen auf geradlinige Mineralität. Auf der Zunge ein fein balanciertes Süße-Säure-Spiel
Restsüße 153,0 g/l Alkohol: 11,0% vol. Speiseempfehlung: Quer durch die Dessertkarte.

Wasser **0,4 ltr.**
Krautheimer Tafelwasser € 2.70

0,5 ltr.
Frankenbrunnen exquisit classic oder naturell € 3.80

Alkoholfreie Getränke **0,4 ltr.**
Holunderschorle (Tafelwasser mit Holunderblütensirup) € 3.80
Krautheimer Zitronenlimo (8), Orangenlimo (1,8), Cola (1,8,9), Cola Mix (1,8,9) € 3.80
Coca Cola light (1,3,7,8,9,10) € 4.00

Säfte & Saftschorlen von ENDRES **0,4 ltr.**
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar,
Traubensaft, Rhabarbersaft € 4.60

Apfelsaftschorle naturtrüb, Johannisbeerschorle,
Traubensaftschorle, Rhabarberschorle € 3.80

Biere von der Brauerei Krautheimer **0,5 ltr.**
Krautheimer Pilsner (ag) € 3.80
Krautheimer Radler (ag) € 3.80
Krautheimer Hefe Weißbier (aw) € 3.80
Krautheimer Pilsner alkoholfrei (ag) € 3.80
Krautheimer Hefe Weißbier alkoholfrei (aw) € 3.80

Craft Bier **0,33 ltr.**
Mainlager – fruchtig-frisches Bier mit Litschi - und Ananas Note(ag) € 3.80
Spezialbier, kaltgehopft, Stammwürze: 13,5°P. Das Mainlager enthält Brauwasser, Pilsner Malz, Münchener Malz, den Doldenhopfen Hallertauer Perle und eine extra Portion Hopfen der Sorte Cascade und Simcoe im Lagertank.

Handgeröstete Kaffeebohnen der Kaffeerösterei BARULI - verantwortungsvoll & fair gehandelt -

Espresso € 2.50
Doppelter Espresso € 3.50
Cappuccino, große Tasse € 3.80
Milchkaffee, große Tasse € 3.80
Tasse Kaffee € 2.80
Pott Kaffee € 4.00

Unsere Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Verschiedene Tee-Sorten **Glas Tee** € 3.50