

Das Team der Vogelsburg heißt Sie an
der schönen Mainschleife

-lich Willkommen!



„Einkehren. Besinnen. Genießen.“
ist nicht nur unser Slogan, sondern das Lebensgefühl,
das Sie bei uns erwartet.

Genießen Sie den phantastischen Ausblick
und die Auszeit von dem Stress und der Hektik
bei einem guten Schoppen Wein
und unserer kreativen, fränkischen Küche.

Unsere regionalen Lieferanten
haben wir mit größter Sorgfalt
in Hinblick auf Nachhaltigkeit ausgewählt.
Wir hoffen, Sie schmecken die Liebe,
die wir in die Herstellung unserer Gerichte stecken.

Eine Auflistung unserer Lieferanten
finden Sie auf der folgenden Seite.

Unsere regionalen Lieferanten

B

*Bäckerei Mahler	Volkach	gesamtes Brotsortiment
*BÄKO	Rottendorf	Backwarenartikel

D

*Deutsche See	Bamberg	Seefisch/ Räucherfische/ Fischspezialitäten
---------------	---------	--

E

*EDEKA C+C	Dettelbach	Vollsortiment
------------	------------	---------------

F

*Familie Schulz	Mainfischer Astheim	Mainfische
*Fischzucht Schlereth Stefan Wagner	Zellingen/Würzburg	Süßwasserfische / Fischspezialitäten Karpfenschinken / Forellenmatjes

H

*Heinrich Klenk Gewürze	Schwebheim	alle Gewürze
-------------------------	------------	--------------

K

*Käsehof Brunner - Markt	Herrnsheim/Wilanzheim	Käseauswahl
--------------------------	-----------------------	-------------

L

*Landmetzgerei Kleinhenz	Oberleichtersbach	Lammfleisch/ Burgerfleisch
*Lehr- und Fachzentrum für Geflügel und Kleintierhaltung	Kitzingen	Geflügel/Kaninchen
*Lindenmeyer GmbH & Co. KG	Völklingen	Malzextrakt, Gourmetessige

M

*Metzgerei Bausewein	Prichsenstadt	alle Wurstwaren/ Burger/ Schinken
----------------------	---------------	-----------------------------------

O

*Obst & Gemüsehandel Krückel	Würzburg	Obst/ Gemüse
*Obsthof Zörner	Bibergau	Äpfel/ Birnen

P

*Patisserie Walter GmbH	Kleinheubach	Dessert / Eis / Patisserie
-------------------------	--------------	----------------------------

R

*Rhöner Eismanufaktur	Dermbach	komplettes Eissortiment
-----------------------	----------	-------------------------

S

*Schaubmühle	Volkach	Frühstückscerealien/ Mehle/ Grieß
*Schäfer Bauernhof	Kleinlangheim	Geflügel/ Kaninchen
*Schlachthof Neckermann	Aub	Rindfleisch/ Schweinefleisch
*Schuster Spezialitäten	Untersteinbach	Shrub

W

*Willert Essig & Senfspezialitäten	Arnstein	Senfsorten
------------------------------------	----------	------------

Allergene:

aw -	glutenhaltig Weizen	i -	Haselnüsse
ar -	glutenhaltig Roggen	j -	Walnüsse
ag -	glutenhaltig Gersten	k -	Kaschunüsse
ah -	glutenhaltig Hafer	l -	Pecannüsse
b -	Krebstiere	m -	Pistazien
c -	Eier	n -	Macadamianüsse
d -	Fische	o -	Sellerie
e -	Erdnüsse	p -	Senf
f -	Sojabohnen	qu -	Sesamsamen
g -	Milch	s -	Lupinen
h -	Mandeln	t -	Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 -	mit Farbstoff	6 -	geschwärzt
2 -	mit Konservierungsstoff	7 -	mit Phosphat
3 -	mit Antioxidationsmittel	8 -	mit Süßungsmittel
4 -	mit Geschmacksverstärkern	9 -	Koffein, taurinhaltig bzw. chininhaltig
5 -	geschwefelt / Sulfite	10 -	enthält ein Phenylalaninquelle
11 -	gewachst	12 -	gentechnisch verändert

Monatsschmankerl Thema: Quitte

Meefischpflanzerl, Orangen-Butter-Sauce, Quitten-Chili-Chutney,
Quitten-Rosmarin-Quiche, Feldsalat (d, g, 5, aw, c, p) € 10.50

Linsen-Quitten-Eintopf, gebratene Blutwurst, gebackene Petersilie,
Quittenschmand (2, 3, 5, 0, p, g) € 13.90

Wallerfilet gebraten, Rote-Bete-Sauce, karamellierter Rettich,
Kartoffel-Quitten-Ragout (d, g, 5) € 17.90

Lammrücken rosa gebraten, Kräuterkruste, Balsamicojus,
Steckrüben-Quitten-Püree, Polentakrapfen (aw, 5, o, p) € 22.90

Confierte Entenkeule, gebratene Quitte, Rosenkohl,
Paprika-Baumkuchen (aw, g, c) € 18.90

Kaiserschmarrn, Quittenkompott, Sauerrahm-Vanille-Espuma (aw, c, g, h) € 8.50

Speisekarte Vogelsburg

von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorspeisen

Putenleber gebraten, Balsamicoglace, süß-saurer Linsensalat, Baby-Spinat (o,p,5) € 8.90

Dreierlei vom Kalbskopf: gebackener Kopf, sauer mariniertes Züngle, gebackenes Hirn, warme Kichererbsencreme, Champignons (aw,c,qu,o,p) € 13.90

„Franki Pasti“

Bunter Vorspeisenteller fränkischer Köstlichkeiten:

Gebeizte Lachsforelle, Coppa, Wildsalami, Hirschschinken, Lammschinken, Zwetschgenbammes, eingelegter Ziegenkäse, hausgemachte Mixed Pickles, hausgemachte Chutneys, Brot vom Bäcker Mahler (aw,ar,ag,f,g,1,2,3) € 14.90

Aus dem Suppentopf

Juliusspital-Silvaner-Mostsuppe:

Frühlingszwiebeln, Karottenstroh, roter Pfeffer, Kracherle (aw,g,5) € 5.20

Kraftbrühe:

Hausgemachte dreierlei Einlagen, Gemüsestreifen, Schwimmerli (aw,c,p) € 5.20

Bunte Salatteller

Kleiner Beilagensalat:

Rohkost, Blattsalate, Albertshöfer Gartenkresse € 4.50

Salatteller“Vogelsburg“: Rohkostsalate, Blattsalate, Kirschtomaten, Radischen,

Albertshöfer Gartenkresse, Körner, Baguette vom Bäcker Mahler aus Volkach € 8.90

Den Salatteller „Vogelsburg“ servieren wir Ihnen auch mit folgenden Beilagen:

Gebratene Grünkernpflanzlerl (p,aw) € 14.50 Gebratener Hähnchenbrust € 15.50

Eingelegtem Ziegenkäse € 15.50 Gebratenem Fisch Tagesangebot (d) € 16.90

Hauptgerichte

„Fränkisches Hochzeitsessen“: Gesottene Rinderbrust, Brühe, Wurzelgemüse, frischer Meerrettich, geschmelzte Nudeln (o,aw,g) € 16.90
(Kleinere Portion € 14.50)

„Kachelfleisch“ gebratener Schinkendeckel vom Schwein, Juliuspital-Schwarzrieslingsoße, Linsengemüse, Kräuterkartoffeln (o,5,g) € 15.90

„Vogelsburger Backhändel“: Hähnchenkeule paniert, Kräuter-Ajoli, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat (p,g,aw) € 15.90

Kalbsherz „medium“ gebraten, Marsalasoße, glacierte Schwarzwurzeln, lila Gnocchi (5,o,g,aw,f) € 16.90

Kalbsleber gegrillt, Balsamicosoße, Kartoffel-Senfgemüse, Sherryschalotten (5,0,p,g) € 17.50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, gemischter Salat, mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites (aw,c) € 12.90
(Kleinere Portion € 11.40)

Wildgerichte

Hirschsauerbraten, Gewürzheidelbeersoße, gebackener Rahmwirsing, Brezenknödel (aw,o,g,c,5) € 16.90
(Kleinere Portion € 14,40)

Rostbraten von der Hirschkeule gegrillt, Schokoladensoße, Steinpilzpopcorn, Spitzkohl, Kartoffelcrepes (5,o,aw,c,g) € 19.50

Wildschweinburger im Süßkartoffelbrötchen: Wildschweinfleisch, blauer Coleslawsalat, Senfsoße, eingelegte Gewürzzwetschgen, rote Zwiebeln (p,g,aw,5) € 18.50

„Fleischlos“

Grünkern-Burger: Gebratener Quinoa-Grünkohlbratling, Paprikarelish, Karottensalat, Rucola, im Vital-Brötchen, gebackene Petersilienwurzel, Sesamdip (aw,qu,f,ah,ar) € 16.90

Hausgemachte Tagliatelle, Erdnusssoße, Spinat, Rote Beete (aw,c,e,g) € 13.90

Rote Beete-Quarkknödel, Rucola-Kräutersaitlings-Ragout, Salbeibutter, Käseraspeln (c,g,aw) € 14.90

Fluss, See und Weiher

Zellinger Saibling im Ganzen gebraten, Orangenbutter, geschmorter Chicorée, Pimentos de Padron, Kartoffel- Kräuterstampf (d,g,5) € 18.90

Täglich wechselnde Fischempfehlung zwischen € 16.00 und € 25.00

Aus dem Wurstkessel

1 Paar fränkische grobe Bratwürste vom Metzger Bausewein, Weinsauerkraut
oder hausgemachter Kartoffelgurkensalat (aw, p, 5) € 8.90

1 Paar „Blaue Zipfel“ vom Metzger Bausewein aus dem Weinessigsud,
rote Zwiebeln, Wurzelgemüse, Brot vom Bäcker Mahler (aw, ar, ag, 5) € 8.90

Vogelsburger Currywurst, Trauben-Currysoße, Süßkartoffelpommes
(g, 5) € 12.50

„Fränkischer Saustall“:
½ Pfund vom fränkischen Landschwein: Heiße Blut- und Leberwurst, Bratwurst,
gepökelte & geräucherte Schweineschulter von der Metzgerei Bausewein,
gebackener Schweinekopf, Senfnudeln, Sauerkrautrelisch (aw, c, o, ar, ag, 2, 3, 5) € 14.90

Brotzeiten und Kleinigkeiten

„Weinbergsvesper“
Rotgelegter, Weißgelegter, Leberwurst, Pfefferbeißer,
Nocke „Gerupfter“, Griebenschmalz, Ei, Silvanerkäse, roher luftgetrockneter Schinken,
Kümmerle, Radieschen, Tomaten, Brotauswahl, Butter (aw, ar, ag, f, g, 1, 2, 3) € 15.90

„3 Kleine“ Weckgläschen vom :
Gerupften, Biebeleskäs, Kochkäse, 3 Scheiben Brot (aw, ag, ar, g) € 8.50

Flammkuchen „Himmel & Erd“:
Schmand, Sauerkraut, Blut & Leberwurst, Apfelkompott (5, 9, 2, 3, aw) € 9.50

Käseauswahl, frische Früchte, hausgemachtes Confit, Nüsse,
Brot vom Bäcker Mahler (aw, ar, ag, c, f, g, h, j, k, l, m, n, qu, 3, 5) € 10.90

Süßer und würziger Abschluss

2erlei vom Krautheimer Whiskey: Whishey- Nougatschnitte, Whiskeyeis von
der Rhöner Eismanufaktur (aw, c, g) € 6.50

Hausgemachte Mango-Waffeln, Kokos-Chutney, Schokoladeneis (c, g, aw) € 6.90

„Zabaione“
Juliusspitalweinschaum, 2 Kugeln Walnußeis (c, g, 5) € 6.50

Dessertvariation „Vogelsburg“ (aw, c, g, h, i, j, k, l, m, n, 5) € 9.00

Karthäuserklöße, marinierte Beeren, Weinschaumsoße, Walnusseis (aw, c, g, i, j, 5) € 8.90

Hinweis:

Die Legende der entsprechenden Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der zweiten Seite unserer Speisekarte!
Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Vielen Dank. Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.