



Alexander Wiesenegg empfiehlt:

Hausgebeizter Lachs

an Sauerrahm, Gurke und Salatbouquet

2023er Johannes von Steren

Cuvée von Weiß- und Grauburgunder trocken 0,1l

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

2022er Würzburger Pfaffenberg Silvaner VDP.ERSTE LAGE trocken 0,1l

--

Rosa gebratener Hirschrücken

mit hausgemachtem Apfelblaukraut, Schupfnudeln,

Rosenkohl, Preiselbeeren und Wacholderrahmjus

2022er Würzburger Domina trocken 0,1l

Lebkuchen Creme Brulée

an Bratapfelkompott und Vanilleeis

2012er Würzburger Stein Riesling Auslese 5cl

4 Gänge	73/95*
3 Gänge mit Suppe	57/76*
3 Gänge mit Vorspeise	64/81*

*mit Weinempfehlung

Gerne können Sie die Weine als Kurzweinprobe ohne Menü bestellen.

Selbstverständlich können auch unsere vegetarischen Gäste in den Genuss eines Menüs kommen, fragen Sie einfach Ihre Servicekraft.

Scheibe Brot 0.80€ / Baguette 1.50€ / Blatz 3.00€

Aperitif

Joh. Secco	0.1l/0.25l	4.00/8.00
Joh. Secco alkoholfrei	0.1l/0.25l	4.00/8.00
Bürgerspital Riesling brut	0.1l/0.25l	7.00/14.00

Suppen und Vorspeisen

Kleiner Brotkorb mit Kräuterhüttenkäse		4.50
Selbstgemachtes Griebenschmalz mit Bauernbrot		7.90
Rinderbouillon mit Kräuterflädle		7.50
Leberknödelsuppe mit Backerbsen		7.90
Fränkische Mostsuppe (vegetarisch) mit Croûtons und Julienne Gemüse		7.90
Kürbissuppe (vegetarisch) mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl		7.90
Hausgebeizter Lachs an Sauerrahm, Gurke und Salatbouquet		16.90
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat, Preiselbeeren und Salatbouquet		16.90
Karamellisierte Ziegenfrischkäse mit Cassisfeigen, Brotchip und Salatbouquet		15.90



Hauptgerichte

Rosa gebratener Hirschrücken mit Schupfnudeln, hausgemachtem Apfelblaukraut, Rosenkohl, Preiselbeeren und Wacholderrahmjus	36.90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren	27.50
Rumpsteak in Pfefferrahmsoße (Rohgewicht 200g) mit Röstkartoffeln	31.90
Kalbfleischküchle auf abgebräuntem Semmelknödel, mit Waldpilzen in Rahm und Röstzwiebeln	23.90
Gekochtes Ochsenfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichgemüse und Preiselbeeren	24.90
Knuspriges Schweineschäufele mit selbstgemachten Kartoffelklößen und Krautsalat	27.50
Mainflößersteak vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter	19.90
Zitronenbackhendl mit selbstgemachtem Speck-Kartoffelsalat, Sour Cream und Salatbouquet	24.90
Beilagensalat mit Rotwein-Preiselbeer-Dressing	5.50

Scheibe Brot 0.80€ / Baguette 1.50€ / Blatz 3.00€



¼ gefüllte Bauernente,
mit selbstgemachten Kartoffelklößen
und Blaukraut oder Speck-Wirsing 27.50

½ gefüllte Bauernente,
mit selbstgemachten Kartoffelklößen
und Blaukraut oder Speck-Wirsing 35.90

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Kürbis-Ingwer-Graupenrisotto,
Blattspinat und Weißweinschaum 29.90

Forelle Müllerin
mit Dampfkartoffeln und Salat oder Salatplatte 29.90

Beilagensalat mit Rotwein-Preiselbeer-Dressing 5.50

Scheibe Brot 0.80€ / Baguette 1.50€ / Blatz 3.00€



Vegetarische Hauptgerichte

Veggie Burger (vegetarisch)

mit Rote Beete Sticks in Kürbiskernpanade,
hausgemachtem Laugen-Brioche, körnigem Frischkäse,
Radieschen, Zwiebeln, Sprossen und Salatbouquet 16.50

Süßkartoffelgnocchi (vegan)

mit Rosenkohl, Maronen und Preiselbeerschaum 21.90

„Teuffels“-Bowl

Blattsalate mit Mango-Chili-Dressing, Garnelen, Mango,
Edamame, Quinoa, Paprika und gerösteten Kernen
dazu Knoblauchbrot mit Avocadocreme und Falafel 24.90

vegan 19.90

Salat der Saison (vegetarisch)

Blattsalate mit Rotwein-Preiselbeer-Dressing, Eiern,
Tomaten, geröstete Kernen und Knoblauchbrot 16.90

dazu empfehlen wir:

Kross gebratenes Zanderfilet 15.00

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 15.00

Zitronenbackhuhnstreifen 10.90

Beilagensalat mit Rotwein-Preiselbeer-Dressing 5.50



Fränkische Schmankerl

Brotzeitbrett ab 2 Personen

Leberwurst, Gerupfter, Griebenschmalz,
Landjäger, Emmentalerwürfel, Knäudele,
fränkische Minigurken, Radieschen,
Butter und Brot

pro Person 19.50

Ein Paar fränkische Bratwürste

mit Weinsauerkraut oder Meerrettich
und einer Scheibe Brot

14.90

Blaue Zipfel im Sud

mit Zwiebeln und einer Scheibe Brot

13.50

Rohes Tatar vom fränkischen Weiderind

mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Gurke,
Butter und zwei Scheiben Brot

19.90

Tatarbeefsteak gebraten

mit selbstgemachtem Speck-Kartoffelsalat
Röstzwiebeln und Salatbouquet

19.90



Fränkische Schmankerl

Hausgemachte Schweinskopfsülze
dazu Vinaigrette und Röstkartoffeln

19.90

Matjesfilet „Hausfrauenart“
mit Apfel, Gurke, Sauerrahm und Dampfkartoffeln

19.90

Gerupfter (vegetarisch)
mit Bauernbrot

11.50

Überbackener Gerupfter (vegetarisch)
auf geröstetem Bauernbrot

11.50

Küfertoast

gekochter Schinken und Williamsbirne
mit Emmentaler überbacken, dazu röscher Speck

11.50

Gemischte Käseplatte (vegetarisch)

Emmentaler, Gouda, Tilsiter, Gerupfter,
Blauschimmelkäse, Brie, Ziegenkäse, Oliventapenade,
Feigensenf, Butter und 2 Scheiben Brot

19.90



Dessert

Affogato

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 7.50

Selbstgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Secco 7.50

Lebkuchen Creme Brulée

an Bratapfelkompott und Vanilleeis 12.50

Dunkles Schokoladenmousse

mit Mango und Kokossorbet 12.50

Käsevariation

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
und Baguette 13.90

2012er Würzburger Stein Riesling Auslese 5cl 8.50

Fränkischer Tresterbrand vom Bürgerspital 2cl 7.00

Fränkischer Apfelbrand 2cl 6.00

Eine Allergiker Karte mit Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Gut Ding will Weile haben...+

Nach alter, traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Weiderinds in einer speziellen „dry-aged-box“ direkt in unserem Restaurant auf den Punkt gereift. Hierzu imitieren wir die Verhältnisse, nach neuesten Hygiene-Standards, welche die Metzger Anfang des letzten Jahrhunderts in Ihren Kellern vorfanden. Beim dry-aging wird das Muskelfleisch durch fleischeigene Enzyme zersetzt und verliert ca. 35 % seines ursprünglichen Gewichtes. Durch dieses Verfahren wird das Fleisch noch schmackhafter, bekommt eine leicht nussige Note und ist noch zarter. Dank der dicken, eingetrockneten Fettschicht, welche vor der Zubereitung entfernt wird, geht dem Fleisch keine Feuchtigkeit verloren. Hierzu verarbeiten wir ausschließlich fränkische „Färsen“, aus kontrollierter Zucht, welche von uns ausgesucht und in einem fränkischen Familienbetrieb geschlachtet wurden. Das Fleisch ist 6-8 Wochen am Knochen gereift.

New York Cut (hohe Rippe ca. 500g Rohgewicht) **45.00**
Steak mit Fettanteil am Rand.
Aromatisch und saftig durch die Verbindung zum Rückenknochen

Tomahawk Steak ab 2 Pers. je 100g **10.90**
Hochrippe am Knochen

Bone-in-Rib-Eye (Rohgewicht ca. 500g) **45.00**
Geschnitten aus dem Kern der Hochrippe serviert mit Rippenknochen.
Das Steak mit dem markanten Fettauge und der stärksten Marmorierung

T-Bone-Steak (Rohgewicht ca. 500g) **48.00**
Der Klassiker, die Form des Knochens gibt den Namen.
Wird aus dem flachen Roastbeef, incl. Filet geschnitten

Bürgerspital Burger
Fränkisches dry-aged Rindfleisch, hausgemachtes Laugen-Brioche,
Zwiebel, Tomate, Gurke, Speck, BBQ-Soße und Salatbouquet **19.50**

Glaciertes Gemüse	5.50	Röstkartoffeln	5.50
Pommes Frites	5.50	Pfefferrahmsoße	2.50
Gegrillter Maiskolben	4.50	Knoblauchbrot	4.50
Kleiner Salatteller	5.50	Kräuterbutter	2.90
BBQ-Soße	2.90		