



Alexander Wiesenegg empfiehlt:

Hausgebeizter Lachs

an Sauerrahm, Gurke und Salatbouquet

2023er Johannes von Steren

Cuvée von Weiß- und Grauburgunder trocken 0,1l

Getrüffelte Blumenkohlsuppe

2023er Würzburger Pfaffenberg Silvaner VDP.ERSTE LAGE trocken 0,1l

Rosa gebratener Hirschrücken

mit hausgemachtem Blaukraut, Schupfnudeln,
Rosenkohl, Preiselbeeren und Wacholderrahmjus

2022er Würzburger Domina trocken 0,1l

Creme Brulée

mit Apfel-Crumble und Vanilleeis

2012er Würzburger Stein Riesling Auslese 5cl

4 Gänge	73/97*
3 Gänge mit Suppe	57/77*
3 Gänge mit Vorspeise	64/82*

*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.



Aperitif

Joh. Secco	0.1l/0.25l	4.20/8.40
Joh. Secco alkoholfrei	0.1l/0.25l	4.20/8.40
Bürgerspital Riesling brut	0.1l/0.25l	7.00/14.00

Suppen und Vorspeisen

Kleiner Brotkorb mit Kräuterhüttenkäse		4.50
Hausgemachtes 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
Getrüffelte Blumenkohlsuppe (vegetarisch)		7.90
Linsensalat (vegan) mit Gelbe-Bete-Chips, frittiertem Rucola und Soße von geschmorter Paprika		12.90
Hausgebeizter Lachs an Sauerrahm, Gurke und Salatbouquet		16.90
Zweierlei vom Kalbskopf mit Aioli, Vinaigrette, Radieschen und jungem Lauch		16.90



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

Königsberger Klopse
mit Reis und Weißwein-Kapern Sauce 21.90

Zitronenbackhendl
mit selbstgemachtem Speck-Kartoffelsalat,
Sour Cream und Salatbouquet 24.90

Beilagensalat mit Rotwein-Preiselbeer-Dressing 5.50



Knuspriges Schweineschäufele
mit selbstgemachten Kartoffelklößen
und Krautsalat 27.50

Paniertes Schweineschnitzel
mit selbstgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 19.90

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Kräuter-Graupenrisotto,
Pak Choi und Zitronengras-Curryschaum 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

Geschnetzeltes vom geräucherten Tofu (vegan)

mit Stampfkartoffeln, Rote-Bete-Hummus
und knusprigen Sauerteig-Sticks 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 Portion 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

Küfertoast

gekochter Schinken und Williamsbirne

mit Emmentaler überbacken, dazu röscher Speck

11.50

Vesperteller

Leberwurst, Landjäger, Knäudele,

Emmentalerwürfel, Gerupfter, Griebenschmalz,

fränkische Minigurken, Radieschen,

Butter und 2 Scheiben Brot

19.90

Gemischte Käseplatte (**vegetarisch**)

Emmentaler, Gouda, Tilsiter, Gerupfter,

Blauschimmelkäse, Brie, Ziegenkäse, Oliventapenade,

Feigensenf, Butter und 2 Scheiben Brot

19.90

Gerupfter (**vegetarisch**)

mit Bauernbrot

11.50

Überbackener Gerupfter (**vegetarisch**)

auf geröstetem Bauernbrot

11.50



Dessert

Affogato

Doppelter Espresso mit Vanilleeis 7.50

Selbstgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Secco 7.50

Crème Brûlée

mit Apfel-Crumble und Vanilleeis 12.50

Schokotörtchen

mit Ananas, Strudelteigfäden, Pistazien-Espuma
und Schokoladeneis 12.50

Käsevariation

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
und Baguette 13.90

2012er Würzburger Stein Riesling Auslese 5cl 8.50

Fränkischer Tresterbrand vom Bürgerspital 2cl 7.50

Fränkischer Apfelbrand 2cl 6.50

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 Fettsäure 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		