



Alexander Wiesenegg empfiehlt:

Hausgebeizter Lachs

an Sauerrahm, Gurke und Salatbouquet

2023er Johannes von Steren

Cuvée von Weiß- und Grauburgunder trocken 0,1l

Bärlauchschaumsuppe

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

Rosa gebratener Lammrücken

mit Rosmarinkartoffeln, Bohnen-Chorizo-Ragout und Spätburgunderjus

2022er Würzburger Domina trocken 0,1l

Crème Brûlée

mit Rhabarberkompott und Vanilleeis

2006er Würzburger Abtsleite Rieslaner Beerenauslese 5cl

4 Gänge

72/94*

3 Gänge mit Suppe

56/75*

3 Gänge mit Vorspeise

63/80*

*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	4.00/8.00
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
Bärlauchschaumsuppe (vegetarisch)	7.90
Hausgebeizter Lachs an Sauerrahm, Gurke und Salatbouquet	16.90
Vitello Tonnato mit roh mariniertem Gelbflossenthunfisch	16.90



Hauptgerichte

Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln, Bohnen-Chorizo-Ragout und Spätburgunderjus	35.90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren	26.50
Kalbfleischküchle auf abgebräuntem Semmelknödel, mit gebratenen Egerlingen, Röstzwiebeln und Petersilienschaum	23.90
Rumpsteak in Pfefferrahmsoße (Rohgewicht 200g) mit Röstkartoffeln	30.90
Gekochtes Ochsenfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichgemüse und Preiselbeeren	24.90
Knuspriges Schweineschäufele mit selbstgemachten Kartoffelklößen und Krautsalat	27.50
Zitronenbackhendl mit selbstgemachtem Speck-Kartoffelsalat und Sour Cream	24.90
Mainflößersteak vom Schweinenacken mit Pommes Frites	19.90
Beilagensalat mit Rotwein-Preiselbeer-Dressing	5.50

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



Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Spargel-Graupenrisotto,
Blattspinat und Weißweinschaum 29.90

Forelle Müllerin
mit Dampfkartoffeln und Salat oder Salatplatte 29.90

Vegetarische Hauptgerichte

Veggie Burger (vegetarisch)
mit Rote Beete Sticks in Kürbiskernpanade,
hausgemachtem Laugen-Brioche, körnigem Frischkäse,
Radieschen, Zwiebeln, Sprossen und Salatbouquet 16.50

Dreierlei Gnocchi (vegan)
mit grünem Spargel, fränkischen Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln und Basilikumschaum 19.90

„Teuffels“-Bowl,
Blattsalate mit Mango-Chili-Dressing, Garnelen, Melone,
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

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



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
und Röstzwiebeln

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

Crème Brûlée

mit Rhabarberkompott und Vanilleeis 12.50

Dialog von Erdbeere,

Mascarpone und Schokolade 12.50

Käsevariation

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
und Baguette 13.90

2006er Würzburger Abtsleite Rieslaner Beerenauslese 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		



Gaubodenspargel vom Spargelhof Kuhn

Spargelsud	5.00
Spargelcremesuppe	7.90
Spargelsalat Vinaigrette mit Radieschen, jungem Lauch und Ei	24.90
Eine Portion fränkischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln	24.90
Spargel "Westfälische Art" mit Schinken und Käse überbacken dazu Dampfkartoffeln	26.90
Spargel "Polnische Art" mit Ei, Weißbrotroutons und Dampfkartoffeln	26.90
Dazu empfehlen wir:	
Ein Paar fränkische Bratwürste	9.90
Portion Schinken roh oder gekocht	11.90
Kleines paniertes Schweineschnitzel	12.90
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	15.00
Kross gebratenes Zanderfilet	15.00
Rumpsteak 200g	21.90
Garnelenspieße "Black Tiger"	13.90
Extra Sauce-Hollandaise oder Extra-Butter	4.00