



Alexander Wiesenegg empfiehlt:

Hausgebeizter Lachs

mit Quellersalat und Mango-Rosmarin-Vinaigrette

2024er Johannes von Steren

Cuvée von Weiß- und Grauburgunder trocken 0,1l

Geschmorte Paprikasuppe

mit Rucola-Flan

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

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

mit hausgemachtem Apfelblaukraut, Schupfnudeln,
Rosenkohl, Preiselbeeren und Wacholderrahmjus

2023er Würzburger Domina trocken 0,1l

Crème Brûlée

mit Birnenkompott und Apfel-Punschsorbet

2012er Würzburger Stein Riesling Auslese 5cl

4 Gänge

69/93*

3 Gänge mit Suppe

52/72*

3 Gänge mit Vorspeise

60/78*

*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.



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
Geschmorte Paprikasuppe (vegetarisch) mit Rucola-Flan	7.90
Zweierlei Beete (vegan) mit Cassisfeigen, karamellisierten Walnüssen, Feldsalat und Orangen-Vinaigrette	12.90
Hausgebeizter Lachs mit Quellersalat und Mango-Rosmarin-Vinaigrette	16.90
Geräucherte Wachtelbrust auf Blaukrautsalat mit gerösteten Haselnüssen, Feldsalat und Preiselbeer-Zitrus-Vinaigrette	16.90



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren	29.50
Rumpsteak in Pfefferrahmsoße (Rohgewicht 200g) mit Röstkartoffeln	33.90
Gekochtes Ochsenfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichgemüse und Preiselbeeren	24.90
Kalbfleischküchle auf abgebräuntem Semmelknödel, mit Waldpilzen in Rahm und Röstzwiebeln	24.90
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit hausgemachtem Apfelblaukraut, Schupfnudeln, Rosenkohl, Preiselbeeren und Wacholderrahmjus	32.90
Knuspriges Schweineschäufele mit selbstgemachten Kartoffelklößen und Krautsalat	27.50
Paniertes Schweineschnitzel mit selbstgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	19.90
Hühnerfrikassee mit Reis, Erbsen und Champignons	24.90

Beilagensalat mit Rotwein-Preiselbeer-Dressing 5.50

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



Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Kürbis-Graupenrisotto,

Pak Choi 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

Ravioli gefüllt mit Aubergine (vegan)

mit Babyspinat, Kirschtomaten und Kürbisschaum

21.90

„Teuffels“-Bowl vegan

Blattsalate mit Mango-Chili-Dressing, Melone,

Edamame, Quinoa, Paprika und gerösteten Kernen

dazu Knoblauchbrot mit Avocadocreme und Falafel

19.90

mit Garnelen

24.90

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

Knuspriges Hähnchenfilet

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 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

14.90

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 Birnenkompott und Apfel-Punschsorbet 12.50

Allerhand von der Quitte

mit Walnusseis 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

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 **22.90**

Glaciertes Gemüse	5.50	Röstkartoffeln	5.50
Pommes Frites	5.50	Pfefferrahmsoße	3.50
Gegrillter Maiskolben	4.50	Knoblauchbrot	4.50
Kleiner Salatteller	5.50	Kräuterbutter	3.50
BBQ-Soße	3.50		



Regionalität, die man schmeckt

Bei uns stehen Qualität, Frische und Nachhaltigkeit an erster Stelle. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten mit größter Sorgfalt von ausgewählten regionalen Höfen und Produzenten. Unser Brot kommt frisch aus der nahegelegenen Bäckerei, unser Fleisch stammt von fränkischen Bauernhöfen und auch unser Gemüse wächst auf heimischen Feldern.

Kurze Lieferwege, saisonale Produkte und vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Partnern garantieren nicht nur vollen Geschmack, sondern auch Nachhaltigkeit in unserer Region. So wissen wir genau, woher unsere Zutaten kommen – und Sie können sich sicher sein: Bei uns landet das Beste auf dem Tisch.

Genießen Sie Frankens Leckereien und Köstlichkeiten von unseren ausgewählten Partnern!



... und Weitere

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