

RESTAURANT WALFISCH & TERRASSE



ESSEN & TRINKEN

APERITIF

Wi'Secco Weingut Hans Wirsching 0.1l 4.5	Wirsching Brut Cuvée aus Kerner und Silvaner 0.1l 5.0
Hugo 0.25l 6.9 Aperol Spritz 0.25l 6.9	Campari Orange 5cl 6.5 Sherry 5cl 4.6

KÜRBISZEIT IM WALFISCH

Hokkaido-Kürbissuppe 6.5	
Rosa gebratenes Hirschrückenfleisch mit geschmorten Kürbis und Ragout, Waldpilzen und Preiselbeeren 23.5	
Zanderfiletstücke mit Risotto und Kürbisschaum 19.8	Gefüllte Teigtaschen mit Kürbis und Ricotta auf Kürbisragout 13.5

VORSPEISE & SUPPE

Vitello tonnato⁴ Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce 12.0	
Antipasti Teller - vegetarisch- 9.5	Vorspeisenversucherli von Wild, Geflügel und Fisch 10.8
Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe Kalbsleber-Brätstrudel, Griebnockerl, Gemüse 6.9	

WEINEMPFEHLUNG

2018 Riesling Würzburger Stein Erste Lage trocken Weingut St. Hofkeller 0.25l 8.5

FISCH & FLEISCH & VEGETARISCH

Züricher Kalbsgeschnetzeltes⁴ mit Champignons und Kartoffelrösti 22.5	Zwiebelrostbraten Tranche vom Entrecote mit Röstzwiebeln und Schupfnudeln 25.9
Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Spessart mit Waldpilzen und Schupfnudeln 20.4	Steigerwälder Wildteller Hasenrückenfleisch, Wildbratwürste, Wildpflanzlerl. Rotweinschmorbirne, Speck, Trauben, Butterspätzle 24.9
Steigerwälder Waldpilzeintopf⁴ mit Gartenkräutern und Semmekloß herbstliche Blattsalate 17.5	Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzragout ⁴ und Butterspätzle 19.9
Kalbsleberscheiben Melanie mit gebratenen Apfelingen Preiselbeeren und Krokettchen 17.9	Fränkisches Hochzeitsessen mit Meerrettichsauce ⁴ und Semmelbröselnudeln 18.9

Tagesschmankerl

Wallerfilet blau im Wurzelsud mit Wurzelgemüse, Dampfkartoffeln, und Sahnemeerrettich 23.9
--

WEIN & BIER

Unser Hausschoppen:	2019 Wirsching Rosé trocken 0.25l 5.8 Weingut Hans Wirsching, Iphofen
2018 Silvaner trocken Weingut Hans Wirsching 0.25l 5.6	2018 Wirsching Dornfelder tr. 0.25l 5.9 Weingut Hans Wirsching, Iphofen
2019 Müller-Thurgau halbtr. 0.25l 4.9 Weingut Juliuspsital, Würzburg	2018 Rondos Cuvée rot 0.25l 7.9 Weingut Hans Wirsching, Iphofen
2018 Wirsching Bacchus halbtr. 0.25l 5.4 Weingut Hans Wirsching, Iphofen	2018 Spätburgunder trocken 0.25l 8.9 Randersackerer Ewig Leben, Weingut Edelhof
2019 Scheurebe trocken 0.25l 6.8 Weingut Wirsching, Iphofen	Biere aus Krautheim
2019 Weißer Burgunder trocken 0.25l 7.2 Weingut Hans Wirsching, Iphofen	Pils - fein-herb - 0.3l 3.2
2019 Blanc de blancs trocken 0.25l 7.5 Weingut Hans Wirsching, Iphofen	Lager - unser Helles 0.33l 3.5
2017 Riesling trocken 0.25l 6.5 Weingut Hans Wirsching, Iphofen	Hefeweizen hell 0.5l 4.5
	Radler Bier 0.33l 3.5
	Keiler Weizen dunkel 0.5l 4.5
	Becks alkoholfrei Pils 0.33l 3.5
	Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei 0.5l 4.5

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte für Flaschenweine.

SALAT

Schafmälchen-Salat mit Croûtons und Apfeljulienne 3.5
Dill-Gurkensalat 3.5

ALKOHOLFREI

Frankenbrunnen Fl.0.5l 4.5 spritzig, medium, naturell	Coca Cola^{1,2} / Light^{1,2} Fl.0.2l 3.0
Frankenbrunnen Fl.0.75l 5.7 spritzig	Granini Säfte Fl.0.2l 3.0 Apfel, Orange, Johannisbeere, Pink Grapefruit
Proviant Saftschorlen Fl.0.33l 3.8 Apfel naturtrüb, Zitrone-Ingwer, Kirsch- Granatapfel, Rhabarber	Schweppes Fl.0.2l 3.0 Tonic Water ³ , Bitter Lemon ³

DESSERT

Fränkische Apfelkräpfli mit Vanilleeis 8.5
Haselnußparfait⁴ mit lauwarmen Brombeeren 7.9
Schokomousse-Türmchen mit roter Beeren-Grütze 7.5

EIS & KAFFEEGENUSS

Madame Claires Verführung Espresso mit Espresso-Krokant-Eis ⁴ 3.9	Café Crème 2.6
Eiscafé mit Vanilleeis und Sahne ⁴ 5.5	Espresso 2.2
Unsere Eissorten⁴: Vanille, Walnuss, Schokolade, Himbeer-Sahne, Mango-Joghurt, Krokant pro Kugel 1.9	Cappuccino⁴ 2.9
Unsere Sorbets: Mango, Himbeere, Birne pro Kugel 2.4	Latte Macchiato⁴ 3.2
	Café Coretto 3.5

Fragen Sie nach unseren Digestiven & Schnäpsen!

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, *2 mit Farbstoff, *3 chininhaltig, * 4 enthält Milcherzeugnisse, * 5 mit Süßungsmitteln, * 6 enthält eine Phenylalaninquelle, * 7 mit Geschmacksverstärkern
Alle Preise in EUR / Inklusivpreise

Änderungen vorbehalten 18. Oktober 2020