RESTAURANT WALFISCH & TERRASSE

WALFISCH

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	**Campari Orange**	5cl	6.5
Aperol Spritz	0.25l	6.9	**Sherry**	5cl	4.6

VORSPEISE & SUPPE

Vitello tonnato[4]
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce
12.0

Antipasti Teller
- vegetarisch-
9.5

Vorspeisenversucherli
von Wild, Geflügel und Fisch
10.8

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe
Leberklößchen, Grießnockerl, Gemüse
6.9

WEINEMPFEHLUNG

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

WEIN & BIER

Unser Hausschoppen:

2018 Silvaner trocken Weingut Hans Wirsching	0.25l	5.6
2019 Müller-Thurgau halbtr. Weingut Juliusspital, Würzburg	0.25l	4.9
2018 Wirsching Bacchus halbtr. Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0.25l	5.4
2019 Scheurebe trocken Weingut Wirsching, Iphofen	0.25l	6.8
2019 Weißer Burgunder trocken Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0.25l	7.2
2019 Blanc de blancs trocken Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0.25l	7.5
2017 Riesling trocken Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0.25l	6.5

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte für Flaschenweine.

2019 Wirsching Rosé trocken Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0.25l	5.8
2018 Wirsching Dornfelder tr. Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0.25l	5.9
2018 Rondos Cuvée rot Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0.25l	7.9
2018 Spätburgunder trocken Randersackerer Ewig Leben, Weingut Edelhof	0.25l	8.9

Biere aus Krautheim

Pils – fein-herb –	0.3l	3.2
Lager – unser Helles	0.33l	3.5
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

ALKOHOLFREI

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

KÜRBISZEIT IM WALFISCH

Hokkaido-Kürbissuppe
6.5

Rosa gebratene Hirschrückenmedaillons
mit geschmorten Kürbis und Ragout, Waldpilzen und Preiselbeeren
24.5

Zanderfiletstücke
auf Hokkaidokürbisgemüse
und Butternudeln
19.8

Gnocchi
mit Kürbisfüllung
auf Kürbisragout
13.5

FISCH & FLEISCH & VEGETARISCH

Bamberger Fischgebackenes
von Zander und Waller,
auf Kartoffel-Meerrettichgemüse
23.9

Kalbsleberscheiben Melanie
mit gebratenen Apfelringen
Preiselbeeren und Kroketten
17.9

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Spessart
mit Waldpilzen und Schupfnudeln
20.4

Entrecote Café de Paris
mit Grilltomate und Kartoffelstäbchen
25.9

Schweinefiletmedaillons
mit Waldpilzragout[4] und Butterspätzle
19.9

Lammrücken Provencale
mit Kräuterkruste
Bohnen und Kartoffelgratin
26.5

Züricher Kalbsgeschnetzeltes[4]
mit Champignons und Kartoffelrösti
22.5

Ochsenfurter Sauerbraten
mit Apfelstücken und Kartoffelklöße
16.9

Tagesschmankerl

Steigerwälder Wildteller
Hasenrückenfilet,
Wildbratwürste, Wildpflanzerl.
Rotweinschmorbirne, Speck,
Trauben, Butterspätzle
22.9

SALAT

Schafmäulchen-Salat
mit Croûtons und
Apfeljulienne
3.5

Dill-Gurkensalat
3.5

DESSERT

Fränkische Apfelkräpfli
mit Vanilleeis
8.5

Crème Bûlée
mit roter Beeren-Grütze
7.5

Haselnussparfait[4]
mit lauwarmen
Beeren
6.9

EIS & KAFFEEGENUSSS

Madame Claires Verführung
Espresso mit Espresso-Krokant-Eis[4] 3.9

Eiscafé mit Vanilleeis und Sahne[4] 5.5

Unsere Eissorten[4]**: Vanille, Walnuss, Schokolade, Himbeer-Sahne, Mango-Joghurt, Krokant**
pro Kugel 1.9

Unsere Sorbets: Mango, Himbeere, Birne
pro Kugel 2.4

Café Crème	2.6
Espresso	2.2
Cappuccino[4]	2.9
Latte Macchiato[4]	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 27 Oktober 2020