

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE LECKERE VORGERICHTE

Vitello tonnato

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit Thunfischcrème und Kapernäpfel

€ 13.5

Gebratene Riesengarnelen

Auf lauwarmen Bohnensalat
mit Limonen-Haselnußdressing

€ 14.5

Italienische Antipasti

gebratenes Gemüse mit Pesto
Tomaten, Büffelmozzarella und Cippolini

€ 9.8

KRAFTBRÜHE UND RAHMSUPPE

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen

€ 6.8

Eine feinsamtige aromatische Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

mit Sahnehaube

€ 7.8

FLUSS- UND SEEFISCHSPEZIALITÄTEN

Aus der Region

Spessart Lachsforellen-Filet naturell gebraten
frischer Blattspinat, Dampfkartoffeln

€ 24.8

Nordsee-Kabeljau

Mit Eismeerkrabbensauce

Gurken-Dillgemüse und Dampfkartoffeln

€ 25.8

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Tessiner Kartoffel-Gnocchi

Gnocchi gefüllt mit einer feinen Käse-Ricotta-Fülle
auf frischem Blattspinat mit Parmesanspänen

€ 15.5

Crespelle Ripienne

gerollte italienische Pfannkuchen
mit Tomaten-Ricotta-Spinat-Kräuter-Füllung
überbacken an Sommerblattsalate

€ 14.5

SALATE

Sommerblattsalate an Hausdressing

€ 4.9

Dillgurkensalat

€ 4.5

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe

Beilagen Änderung € 1.0

August 2023

RESTAURANT WALFISCH

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder mundart

trockener Burgunder mit gut eingebundener Säure

- Trinkvergnügen bis zum letzten Schluck. -

Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim

0.25l € 6.9

TAGESEMPFEHLUNG

Frische Steigerwälder Steinpilze

nach Minutenart aus dem Wok

auf Prosecco Hartweizen Bandnudeln

€ 21.5

Gebratene Rehnüßchen aus der Keule geschnitten

mit gebratenen Speck-Pfifferlingen

gefüllte Preiselbeer-Kroketten, Rotweinschmorbirne

€ 30.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Steigerwälder Schweinerückensteak

mit frischen Pfifferlingen und Waldpilzen

an feiner Kräuterweinrahmsauce

Butterspätzle

€ 22.5

Ochsenfurter Apfelsauerbraten

in eigener Sauce geschmort

mit viel Apfelstücken und Kartoffelklößen

€ 18.9

Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Tafelspitz mit Meerrettichschaum,

frischen Kren, Gurkenschnitz, Preiselbeeren

und Semmelbrösel Nudeln

€ 19.9

WALFISCH KLASSIKER

Kalbszünge Weinhändler Art

mit Knusperspeck-Weintrauben, Preiselbeeren

in Silvanersauce, Kartoffelkroketten

€ 19.5

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons

in Weinrahmsauce, Röstitaler

€ 24.5

Pariser Rinderhüft Medaillons

in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus

Grilltomate, gebackene Kartoffelstäbchen

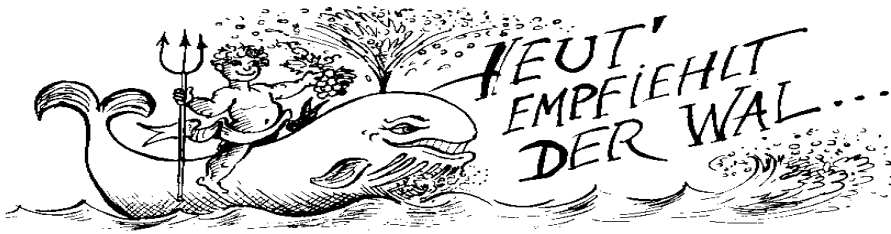
€ 22.4

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe

Beilagen Änderung € 1.0

August 2023



Frische Spessart Pfifferlinge

Der Echte Pfifferling, Eierschwamm oder Rehling, auch Eierschwämmchen, in Österreich und Bayern Eierschwammerl und Reherl, in Franken Gelberle, in Sachsen Gelchen, in der Schweiz auch Eierschwämmli genannt

Frische eingemachte Pfifferlinge

mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne und einem Schuss Silvaner eingemacht
gebratene Brezen-Servietten-Knödel

€ 17.5

Frische Steigerwälder Steinpilze

Die Steinpilze sind eine Gattung aus der Familie der Dickröhrlingsverwandten.

- vornweg -

Frische Steigerwälder Steinpilze in Weißbrot-Crumble gebraten

an Sommerlichen Blattsalate

€ 18.5

Frische Steigerwälder Steinpilze nach Minutenart aus dem Wok

auf Prosecco Hartweizen Bandnudeln

€ 21.5

WALFISCH SALATKLASSIKER

Marktfrische, knackige Sommerblattsalate

...kombinieren Sie nach Lust und Laune Ihren Salat

NIÇOISE -Thunfisch, Ei, Tomate, Zwiebelringe, Oliven	€ 17.9
TANDOORI -Putensteak, Sweet Chily und Früchte	€ 19.6
MEDITERRANÉE -gebratene Fischfiletstücke	€ 21.5

Dänisches Sherry Matjesfilet

in Sauerrahmsöße mit Zwiebel-, Gurken
Apfelstreifen. Kartoffel der neuen Ernte

€ 16.9

Berner Roastbeef Plättli (kaltes Gericht)

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
knusprige Röstitaler, Preiselbeer-Sahneerrettich

€ 18.6

Sûpreme von der Kikok Maispoularde

mit Salbeiblätter und Rosmarin Zweig gebraten
mit Pfifferlingen, Datteltomaten, Lauchzwiebeln
und Gnocchi

€ 25.8