

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE LECKERE VORGERICHTE

Carpaccio vom Rind

mit Ruccola-Parmesanspäne-Olivenöl

€ 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

Grißnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen

€ 6.8

Eine feinsamte aromatische Rahmsuppe

von frischen Pfifferlingen

€ 7.8

FLUSS- UND SEEFISCHSPEZIALITÄTEN

Aus der Region

Spessart Lachsforellen-Filet naturell gebraten
frischer Blattspinat, Dampfkartoffeln

€ 24.8

Gebratenes Zanderfilet

auf eingemachten Rahm-Pfifferlingen
Hartweizen Bandnudeln mit Semmelschmelz

€ 24.8

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

Karlsbader Brauerei-Goulasch vom Kalb

mit gebratenen Speckpfefferlingen

gebratenen Brezen-Servietten-Knödel

€ 21.5

Gebratene Rehnüßchen aus der Keule geschnitten

mit gebratenen Speck-Pfefferlingen

gefüllte Preiselbeer-Kroketten, Rotweinschmorbirne

€ 30.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Steigerwälder Schweinerückensteak

mit frischen Pfefferlingen und Waldpilzen

an feiner Kräuterweinrahmsauce

dazu 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

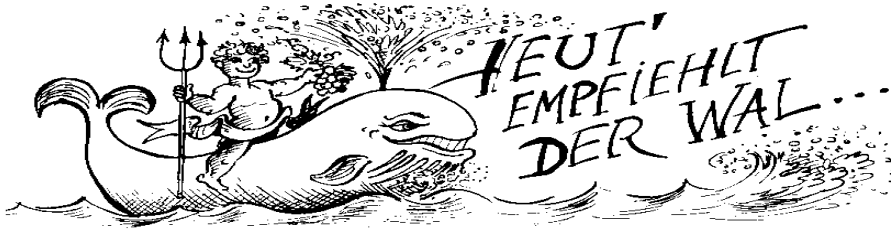
€ 26.4

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

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe

Beilagen Änderung € 1.0

August 2023



von Pfifferlingen

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

Pfifferlinge
in Noisette Butter gebraten
an Sommerlichen Blattsalate

€ 18.5

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

€ 17.5

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

Fränkische Bauernsülze
mit roten Zwiebeln in Essig und Öl Marinade
Bratkartoffeln der neuen Ernte

€ 17.5

Dänisches Sherry Matjesfilet
in Sauerrahmsöfle mit Zwiebel-, Gurken
Apfelstreifen. Kartoffel der neuen Ernte

€ 17.5

Berner Roastbeef Plättli (kaltes Gericht)
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
knusprige Röstitaler, Preiselbeer-Sahnemeerrettich

€ 18.6

Sûpreme von der Kikok Maispoularde
mit Salbeiblätter und Rosmarin Zweig gebraten
mit Pfifferlingen, Datteltomaten, Lauchzwiebeln
und Gnocchi

€ 25.8

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe
August 2023