

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE LECKERE VORGERICHTE

### Nüssli Salat mit Speck

Apfelstreifen, Eispalten, Sesamcracker  
an Walnussöl und Balsamico

€ 9.8

### Rote Bete und Ziegenkäse

Carpaccio von roter Bete mit Walnusskernen  
und gratiniertem Kräuter-Ziegenkäse

€ 10.5

### Tatar vom Rind

mit Sauce Tatar pikant zubereitet  
gebuttertes Toastbrot

€ 13.8

## KRAFTBRÜHE UND RAHMSUPPE

### Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen

€ 6.9

### Feine aromatische Hokkaido Kürbissuppe

mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

€ 7.8

## FLUSS- UND SEEFISCHSPEZIALITÄTEN

### Aus der Region

#### Spessart Lachsforellenfilet Müllerin Art

mit Blattspinat und Dampfkartoffeln

€ 25.8

#### Bamberger Fischgebackenes

vom Waller-Lachsforelle und Zander  
mit Ei und Semmelbrösel knusprig gebacken  
auf Kartoffel-Meerrettich-Gemüse, frischer Kren

€ 25.8

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### Frische Pfifferlinge

mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne  
und einem Schuss Silvaner eingemacht  
hausgemachte Semmelknödel

€ 18.5

### Gnocchi Steinpilze

Kartoffelnocken gefüllt mit Steinpilzen  
geschmorter Butternusskürbis und Pfifferlinge

€ 15.8

## SALATE

Nüssli Salat an Walnuss-Vinaigrette € 5.5

Herbstliche Blattsalate 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 -

November 2023

# RESTAURANT WALFISCH

## WEINEMPFEHLUNG

2017 Roter Veit Rotwein Cuvée

weiche, mundige Art, unsere Empfehlung zu Geflügel und Wildgerichte

Weingut Hans Wirsching Iphofen

0.25l € 6.2

## TAGESEMPFEHLUNG

### Waller blau

Wallerfilet im Wurzelsud gegart  
an Wurzelgemüse, Dampfkartoffeln,  
Sahne-Meerrettich oder zerlassener Butter

€26.5

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

### Portion bayerische Hausente

(von Brust und Keule ausgelöst)

mit delikater Leber-Fleisch-Brotfülle  
Schmorapfel, Rotkohl, Kartoffelkloß

€ 24.5

### Kalbsnieren Balmoral

Gebratene Kalbsnieren mit Knusperspeck in Cognacrahmsauce  
Und Kartoffelrösti

€ 19.8

### Schweinerückensteaks Favorit

gebrantene Schweinerückenmedaillons  
das eine mit Pfefferkruste das andere mit Rahmpfifferlingen  
Bohnenbündel, Tomate und Kartoffelstäbchen

€ 24.5

### Ochsenfurter Apfelsauerbraten

in eigener Sauce geschmort  
mit viel Apfelstücken und Kartoffelklößen

€ 18.9

## WALFISCH KLASSIKER

**Steigerwälder Hirschragout** -ein Walfisch Klassiker-  
in Wacholder-Preiselbeersauce, Trauben und Speck

Butterspätzle, Rotwein-Schmorbirne

€ 24.8

### Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons  
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti

€ 24.9

### Fränkisches Hochzeitsessen

gesottener Tafelspitz mit Meerrettichschaum,  
frischen Kren, Gurkenschnitt, Preiselbeeren  
und Semmelbrösel Nudeln

€ 20.5

### Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte

in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus  
frisches Marktgemüse, gebackene Kartoffelstäbchen

€29.5

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