

RESTAURANT WALFISCH

KLEINE VORGERICHTE

Ochsenherztomaten mit Mozzarella di Bufala
mit Olivenöl, Basilikum und Mühlenpfeffer
€ 10.5

Gebratene Riesengarnelen
auf gebratenen grünen Spargel
mit Limonen Dressing
€ 14.5

Vitello tonnato
rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln
€ 13.8

KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe
Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen
€ 7.5

**Lecker und fein ist unsere
Kartoffel-Lauchsuppe Parisienne**
durchgestrichene Kartoffel-Lauchsuppe
€ 7.8

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

Kürbis und Pfifferlinge
Kartoffelnocken gefüllt mit Kürbis
auf gebratenen Pfifferlingen und grünem Spargel
€ 16.9

Frische Pfifferlinge
mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne
und einem Schuss Silvaner eingemacht
hausgemachte Semmelknödel
€ 18.5

FLUSS- UND SEEFISCHE

Salat Méditerranée
Blattsalate an Balsamico Vinaigrette
Oliven- Tomaten-Gurken-Sprossen
mit gebratenen Süß- und Seewasser Fischfiletstücke
€ 21.5

Wolfsbarschfilet Méditerranée
auf feinen Safran-Nüdeli, Kopfsalatspitzen Mimosa
€ 24.5

Sherry Matjes Filets in feinem Sauerrahm Sößle
mit Zwiebel-Gurken-Apfelstreifen, Dampfkartoffeln
€ 19.8

SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne € 4.5
Sommer-Blattsalate-an Vinaigrette € 5.5

RESTAURANT WALFISCH

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Iphöfer Silvaner

trockener Silvaner mit dezenter Frucht und feiner Mineralität

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

0.25l € 6.9

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Berner Bratenplättli (kaltes Gericht)

mit rosa gebratenem Roastbeef und Schweinekamm Braten

Preiselbeer-Sahneerrettich, Bratkartoffeln, Cornichons

€ 19.6

Würzburger Brauerei Saftgulasch

vom Rindertafelspitz & Schweinekamm mit Pfifferlingen

mit Semmelbröselnudeln

€ 19.5

DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

Sulzfelder Weinnudeln

Hartweizennudeln mit Pfifferlingen, Tomatenecken

in Silvanersauce obenauf Geschnetzeltes

vom Schweinerücken mit roten Zwiebeln aus dem Wok

€ 19.8

Rhöner Lammhäxle

mit Rosmarin und Thymian zart geschmorte Lammhaxe

Schwenkbohnen und Rosmarinkartoffeln

€ 23.8

Ochsenfurter Apfelsauerbraten

Süß-sauer mit viel Apfelstücken

in eigener Sauce geschmort, Kartoffelklöße

€ 19.9

Segnitzer Schmetterlingsschnitzel (vom Schweinerücken)

mit frischen Kräuter-Rahmpfifferlingen und Waldpilzen

breite Hartweizen Bandnudeln mit Semmelbrösel schmelz

€ 24.5

WALFISCH KLASSIKER

Rehragout Diana

ein Klassiker in Wacholdersauce geschmort

mit Waldpilzen, Rotweibirne Gute Luise, Butterspätzle

€ 24.5

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons

in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti

€ 25.9

Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte

in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus

Schmortomate und Kartoffelstäbchen

€ 32.5

Wir verwenden Jodsalz. In allen Gerichten sind Spuren von Allergenen enthalten.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Informationsmappe.-Beilagen Änderung € 1.0 –
Couvert extra (Besteck, Teller, Serviette) € 3.5-
im Juli 2024