

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE VORGERICHTE

### Caprese

Datteltomaten, Mozzarella di Bufala  
Olivenöl, Basilikum und Mühlenpfeffer  
€ 10.8

### Gebratene Riesengarnelen

auf gebratenen grünen Spargel mit Limonen Dressing  
€ 14.9

### Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln  
€ 14.2

## KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

### Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen  
€ 7.8

### Gazpacho Andaluz

spanische kalte Tomaten-Gemüsesuppe mit Croutons  
€ 7.9

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### Ravioli Pecorino und Feige

mit gebratenen Pfifferlingen und grünem Stangenspargel  
€ 16.9

### Frische Pfifferlinge

mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne  
und einem Schuss Silvaner eingemacht,  
hausgemachte Semmelklöße  
€ 18.9

## FLUSS- UND SEEFISCHE

### Sherry Matjes Filets in feiner Sauerrahm Soße

mit Zwiebel-Gurken-Apfelstreifen, Dampfkartoffeln  
€ 19.8

### Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit grünem Spargel  
Tagliatelle in Safransauce  
€ 27.8

## SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne € 4.5

Sommer-Blattsalate-an Vinaigrette € 5.5

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-

August 2024

# RESTAURANT WALFISCH

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### 2022 Rivaner x G erste Geige

trockener Rivaner mit dezenter Frucht und feiner Mineralität  
Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim  
0.25l € 6.9

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

### Würzburger Brauerei Saftgoulasch vom Rind

feine Butterspätzle, hauchdünner Dillgurkensalat  
€ 23.9

### Berner Bratenplättli (kaltes Gericht)

mit rosa gebratenem Roastbeef und Maispouardenbrust Tranchen  
Preiselbeer-Sahneerrettich, knusprige Rösti Taler  
€ 21.7

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

### Rhöner Lammhäxle

mit Rosmarin und Thymian zart geschmorte Lammhaxe  
Schwenkbohnen und Rosmarinkartoffeln  
€ 24.8

### Ochsenfurter Apfelsauerbraten

Süß-sauer mit viel Apfelstücken  
in eigener Sauce geschmort, Kartoffelklöße  
€ 20.6

### Steigerwälder Schweinefiletmedaillons

mit frischen Kräuter-Rahmpfifferlingen  
breite Hartweizen Bandnudeln mit Semmelbrösel schmelz  
€ 25.8

## WALFISCH KLASSIKER

### Rehragout Diana

ein Klassiker in Wacholdersauce geschmort  
mit Waldpilzen, Rotweibirne Gute Luise, Butterspätzle  
€ 25.8

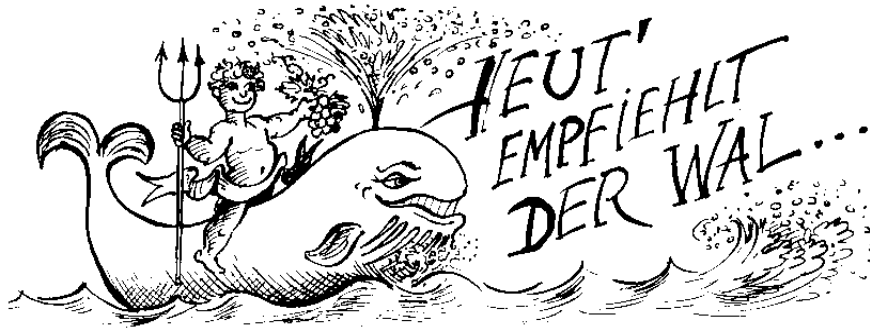
### Züricher Kalbsgeschnetzeltes

mit gebratenen Steinpilzchampignons  
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti  
€ 25.9

### Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte

in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus  
Schmortomate und Kartoffelstäbchen  
€ 33.5

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-  
August 2024



## 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

- vornweg -

**Eine feine aromatische Rahmsuppe**  
von frischen Pfifferlingen  
€ 8.6

**Frische Pfifferlinge**  
mit viel Gartengrün, Landbutter, Sahne  
und einem Schuss Silvaner eingemacht,  
hausgemachte Semmelklöße  
€ 18.9

**Gebrautes Wolfsbarschfilet**  
mit grünem Spargel  
Tagliatelle in Safransauce  
€ 27.8

## WALFISCH SALATKLASSIKER

Marktfrische, knackige Sommerblattsalate  
...kombinieren Sie nach Lust und Laune Ihren Salat

**TANDOORI** –Putensteak, Sweet Chily und Früchte € 20.6

**MEDITERRANÉE** –gebratene Fischfiletstücke € 22.4

**Fränkische Bauern Sülze (kaltes Gericht)**  
mit roten Zwiebeln in Essig und Öl Marinade  
Bratkartoffeln der neuen Ernte  
€ 17.9

**Berner Bratenplättli (kaltes Gericht)**  
mit rosa gebratenem Roastbeef und Maispouardenbrust Tranchen  
Preiselbeer-Sahnemeerrettich, knusprige Rösti Taler  
€ 21.7

**Italienischer Sommerteller (kaltes Gericht)**  
Gemüse mit Pesto-Melone Schinken-Vitello tonnato-  
Spianata Romana-Taleggio-Oliven-Mozzarella di Bufala  
€ 23.5

Wir verwenden Jodsatz. 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-  
August 2024