

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

Gebrautes Rotbarschfilet Méditerranée

mit gebratenen Pfifferlingen, Datteltomaten

Lauchzwiebeln, Tagliatelle

€ 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 Iphöfer Silvaner

trockener Silvaner mit dezenter Frucht und feiner Mineralität

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

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

Segnitzer Schmetterlingsschnitzel (vom Schweinerücken)

mit frischen Kräuter-Rahmpfifferlingen

breite Hartweizen Bandnudeln mit Semmelbrösel schmelz

€ 24.5

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

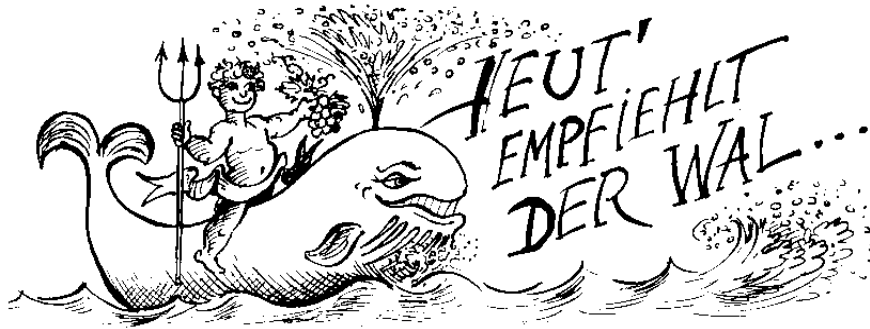
in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus

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

Gebratenes Rotbarschfilet Mediterranée
mit gebratenen Pfifferlingen, Datteltomaten
Lauchzwiebeln, Tagliatelle

€ 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 Maispoulardenbrust 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