

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE VORGERICHTE

### Rote Beete Carpaccio

mit Meerrettichschnitte und gerösteten Walnüssen  
€ 10.8

### Norwegisches Fischplättchen

Graved Lachs, Lachs-Crêpes-Roulade  
geräuchertes Forellenfilet, Saucen Dips  
€ 13.8

### Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln  
€ 14.8

## KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

### Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießklößchen, Gemüsewürfel  
€ 7.8

### Feine Rahmsuppe von Muskat Kürbissen

mit gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskernöl  
€ 8.5

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### Gnocchi mit Steinpilzen

Kartoffelnocken mit Steinpilzfülle  
auf geschmorten Butternusskürbis und Kürbisragout  
mit gebratenen Waldpilzen  
€ 17.5

### Oma's Kohlroulade

mit herzhaft cremiger Weizenfüllung umhüllt von Weißkohl  
in Paprikasauce gegart, auf Gemüse-Basmatireis  
€ 17.9

## VON FLUSS-UND SEEFISCHEN

### Bamberger Fischgebackenes

knusprig Gebackenes von See-und Süßwasser Fischen  
auf Kartoffel-Meerrettich Gemüse  
€ 24.5

### Spessart Forellenfilets (regional)

mit Mandelblättern in Butter gebraten  
frischer Blattspinat und Dampfkartoffeln  
€ 26.8

### Portion Wallerfilet „Blau“

mit Wurzelgemüse im Silvaner-Fisch-Sud gegart  
Salzkartoffeln, Wurzelgemüse, Sahnemeerrettich oder Butter  
€ 28.5

## SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne € 4.5

Herbst-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-  
Dezember 2024

# RESTAURANT WALFISCH

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

**2021 Domina Regent** halbtrocken  
Cuvée von Domina und Regent mit ausgeprägten Fruchtaromen  
Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim  
0.25l € 7.8

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

**Portion bayerische Hausente**  
(von Brust und Keule ausgelöst)  
mit delikater Leber-Fleisch-Brotfülle, Entensoße  
Schmorapfel, Preiselbeer Rotkraut, Kartoffelklöße  
€ 26.5

**Fränkische Rinderrouladen**  
gefüllt mit Speck-Zwiebeln-Gurke  
in Rotweinsauce langsam geschmort  
Leipziger Gemüse Allerlei, Kartoffelplätzchen  
€ 22.5

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

**Steigerwälder Truthahnbruststeak**  
mit Shiitake Pilzen-Kräuterseitlinge-Steinpilze an Rahm  
Hartweizen Bandnudeln mit Semmelbrösel-Schmelz  
€ 22.5

**Steigerwälder Wildteller**  
Wildhasenfilet mit Trauben und Speck gebraten  
Rehragout in Wachholdersauce mit Rotweinbirne  
feine Butterspätzle  
€ 27.8

## WALFISCH KLASSIKER

**Würzburger Zwiebelfleisch**  
Gekochter Rindertafelspitz Tranchen  
mit Zwiebeln in der Pfanne abgebräunt  
Kartoffel-Speck Blini, Prinzessbohnen  
€ 24.5

**Züricher Kalbgeschnetzeltes**  
mit gebratenen Steinpilzchampignons  
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti Taler  
€ 26.5

**Portion Gänsebraten**  
(von Brust und Keule ausgelöst)  
mit delikater Leber-Fleisch-Brotfülle, Gänsesauce  
Schmorapfel, Preiselbeer Rotkraut, Kartoffelklöße  
€ 38.5

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  
Dezember 2024