

# RESTAURANT WALFISCH

## KLEINE VORGERICHTE

### Rote Bete und Ziegenkäse

Carpaccio von roter Bete und gratiniertem Ziegenkäse  
€ 10.9

### Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit feiner Thunfischcreme und Kapernäpfeln  
€ 13.8

### Norwegisches Fischplättchen

von Lachs, Forelle, Matjes; Saucen Dipp  
€ 13.8

## KRAFTBRÜHEN UND RAHMSUPPEN

### Würzburger Ratsherren-Kraftbrühe

Grießnockerl, Gemüsewürfel und Tafelspitzstreifen  
€ 7.2

### Feine Gemüsesuppe von Brokkoli und Pastinaken

mit Croutons und Sahnehaube  
€ 7.5

## ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN

### Crespelle ai funghi

Eierpfannenkuchen gefüllt mit Pfifferlingen  
auf Steigerwälder Waldpilzragout, Nüssli-Kopfsalat  
€ 16.8

### Allgäuer Käseknödel mit brauner Bröselbutter

mit gebratenen Steinpilzchampignons und Kirschtomaten  
auf würzigem Blattspinat  
€ 16.8

## Süss- und Seewasser Fischgerichte

### Bamberger Fischgebackenes

knusprig gebackenes von Süß- und Seewasser Fischen  
auf Kartoffel-Meerrettich Gemüse  
€ 24.5

### Zwei Spessart Forellenfilets

#### mit Mandelblättern gebraten

Gemüse von jungen Möhren mit Markerbsen  
Petersilienkartoffel  
€ 26.5

### Skrei von den Lofoten (Norwegen)

Skrei Loins mit Salbei und Rosmarinzwieg gebraten  
Brokkoli Röschen, Dampfkartoffeln  
€ 28.8

## SALATE

Hauchdünner Gurkensalat an Dillsahne € 4.8

Nüssli Salat an Walnuss-Vinaigrette € 5.8

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 MÄRZ 2025

# RESTAURANT WALFISCH

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Weißer Burgunder erste Geige  
Frankenwein Medaille Gold  
Thüngersheim Johannisberg - trocken  
Weingut Geiger und Söhne Thüngersheim  
0.25l € 7.8

## EMPFEHLUNG DES TAGES

**Würzburger Kalbsrahmbraten  
mit Schwammerl von Wald und Wiese**  
Erbsen-Karotten-Rahmgemüse,  
Kartoffel Plätzchen  
€ 22.8

**Truthahn Bruststeak Madagaskar**  
mit grünen und roten Pfefferkörnern an Crème  
Butterreis mit Ebsen  
€ 19.6

## DAS ISST MAN GERN IN FRANKEN

**Zwei Schweinerücken Medaillon Favorit**  
-das eine in Pfefferkruste-das andere mit Rahmpilzen  
Grilltomate, Bohnenbündel, Kartoffelkroketten  
€ 24.

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes**  
mit gebratenen Steinpilzchampignons  
in Weinrahmsauce, Kartoffelrösti  
€ 26.8

**Hirschragout Hubertus**  
mit Shiitake-Kräuterseitlingen und Steinpilzchampignons  
in Wacholder-Preiselbeersauce, Butterspätzle, Rotwein-Schmorbirne  
€ 26.5

**Fränkisches Hochzeitsessen**  
gesottener Tafelspitz mit Meerrettichschaum,  
Semmelbrösel Nudeln, Kren, Gurkenschnitt, Preiselbeeren  
€ 24.5

**Apfelsauerbraten vom Rind**  
die Besten Stücke der Rinderkeule süß-sauer mariniert  
in eigener Bratensauce mit viel Apfelstücken geschmort  
dazu Kartoffelklöße mit Semmelbrösel Schmelz  
€ 22.9

**Pariser Pfeffersteak vom Entrecôte**  
in Pfefferkruste gebraten, Portweinjus  
Grilltomate, Speck, Kartoffelstäbchen  
32.6

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 MÄRZ 2025