



„Mit Mut beginnen neue Ideen“

Verehrte Gäste,

herzlich willkommen in der Villa Marburg. Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Sie lieben die traditionelle Küche unter Verwendung von ausgewählten, regionalen Lebensmitteln? Dann werden Sie bestimmt in unserem neuen Teil „Modernes Wirtshaus“ das Richtige finden.

Oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef Klaus-Peter Ullrich in die FUSION CUISINE☼ entführen. Hierbei werden unterschiedliche Esskulturen und Kochkünste, sowie klassische Regional- und Nationalküchen vermischt. Aufgrund seiner zahlreichen Reisen nach Asien ist Klaus-Peter Ullrich bestens mit den landestypischen Spezialitäten und Geheimnissen vertraut. Dieses Wissen setzt er in unnachahmlicher Art in seinen Kreationen um.

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich sorgfältig gereiftes, hochwertiges Angus Rind. Steakliebhaber dürfen sich das nicht entgehen lassen!

Unser Serviceteam wird alles daran setzen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, eine gesonderte Allergenkarte liegt für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden und guten Appetit!

Das Team der Villa Marburg



APERITIF, COCKTAIL & MORE

Euro

PRIVAT J. JUNG SÖHNE

0,1l 6

Riesling Sekt, trocken
Weingut Fritz Allendorf
Rheingau

2015^{er} Schlumberger **ROSÉ**

0,1l 7

Jahrgangssekt, trocken
Weinhaus Schlumberger
Österreich

venti 2 GOLD CUVÉE

0,1l 7

Prosecco- Spumante Brut
Borgo Molino – Italien

CHAMPAGNER

Louise Roederer, Brut Premier
2012er Louise Roederer, Brut Rosé

0,1l 14

0,1l 19

NEGRONI SBAGLIATO

prosecco | campari | martini rosso

6

FRENCH 75

gin | zitronensaft | zucker | sekt

6

DARK HUGO

prosecco | schwarze holunderbeere | minze | limette

6

LILLET BERRY

lillet | beeren | schweppes russian wild berry

6

CAMPARI ORANGE1 / SODA1

6

SHERRY

dry | medium | cream

4,5

PORTWEIN

weiß | rot

4,5

VORSPEISEN

BÜFFELMOZZARELLA & HÄHNCHEN WAN TAN 10€
erdnuss | kaffee-pannacotta

ASIA STREET FOOD 10€
pommes | lachs-sashimi | teriyaki sauce

GEBACKENER CAMEMBERT 9€
naan-brot | semmelbrösel | calvados

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE 8€
garnele

BANANEN-CURRYSUPPE ^{VEGAN} 7€
gegrillte banane

BIO-STRAUCHTOMATENSUPPE 7€
grissini

SALATE

CHEF-SPEZIAL-SALAT

karotte | papaya | avocado | dattel-tomaten | mango | lychees
banane | ananas | fruchtig-scharfes-passionsfrucht-dressing
wahlweise mit

- paneer **vegi** oder tofu **vegan** 13€
- gebratene garnelen 16€
- rinderfiletstreifen 16€

VEGETARISCH

BURRATA

tomaten-olivenöl-risotto | hausgemachtes basilikum pesto

18€

MANGO-MACCARONI

mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

17€

FISCH

GEGRILLTES LACHSFILET

erdbeer-käsespätzle | blattspinat | basilikum sabayon
wahlweise mit Ziegenkäse

24€



FLEISCH

PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH 26€

hirschsteak | erdnusskruste | gebratene nudeln | sprossen

MOUSSAKA MODERN 24€

gegrillter lammrücken | lammhackfleisch | auberginen
griechischer joghurt | zitronen-ouzo-feta-kartoffeln

BIO-PUTE INDIA STYLE 24€

tandoori-joghurt | butterbrösel
staudensellerie-ananas-salat | mango-paneer-risotto

GEGRILLTE BAUERNENTENBRUST 23€

grünem thai-waldmeister curry | gemüse
bio-dinkel-basmati reis

VORSPEISEN

BROTSALAT	10€
mozzarella von der fränkischen ziege wildkräuter sommer-marille	
FRÄNKISCHE PIZZA	10€
kartoffelrösti sauerrahm milder ziegenkäse apfelwürfel	
<u>wahlweise mit:</u>	
- reh salami	
- hirsch schinken	
- geräucherter bio-saibling	
STRAMMER MAX	9€
2 ^{erlei} vom bio-schweine schinken ei brotballon	

HAUPTGÄNGE

GYROS VOM SPESSART HIRSCH	23€
salat herzen ofenkartoffel preiselbeer-tzatziki	
ZWIEBELROSTBRATEN VOM RINDERRÜCKEN	23€
zwiebelsoße röstzwiebeln gebackene klöße	
salatherzen dijon senf	
BIO-PUTE ^{HAWAII}	23€
baby-ananas rosmarin schinken bio-gouda	
rosmarin-kartoffeln curry-schmand	
CORDON BLEU ^{MODERN}	22€
kalbsschnitzel speessart rinder-schinken bio-almkäse	
knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf zitronen-fondant	
GEGRILLTES FILET VOM DUROC SCHWEIN	22€
paprika chorizo frischkäse sauerkraut	
schwarzbier jus gebackene klöße	
GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK	21€
honig-whiskeymarinade süßkartoffel-pommes krautsalat	



ANGUS BEEF

Wir setzen auf höchste Qualitätsansprüche und verwenden ausschließlich marmoriertes argentinisches Angus Rind.

Die Argentinischen Rinder werden nur mit Heu, Mais & Gras gefüttert.

Dieses Fleisch wird nach traditioneller Art vier bis sechs Wochen trocken am Knochen und danach noch einmal mindestens zwei weiteren Wochen im Vakuum gereift.

Erst dann wird es ausgebeint. Hierdurch wird der unvergleichlich intensive Rindfleischgeschmack garantiert.

RUMPSTEAK	200g 26€	250g 28€
FILETSTEAK	150g 28€	200g 30€

WILD

Rotwild ernährt sich von Kräutern, Gräsern und Knospen.

In den deutschen Küchen bleibt es eine Besonderheit, da es nicht flächendeckend vorkommt. Fleisch vom Rotwild hat eine dunkle, rotbraune Färbung und ist sehr mager.

HIRSCHSTEAK **200g | 25€**

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites
Süßkartoffel-Pommes – 3€ Aufpreis

Saucen: Pfeffersauce, Zwiebel-Schmand, Kräuterbutter

KNACKIGER BEILAGENSALAT

4,5€

Unsere Weinempfehlung zum Steak/Wild

2017^{er} Mariana

Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira

Herdade do Rocim

Cuba - Portugal

0,2l – 6,5€



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON WEISSER SCHOKOLADE schokoladen-bananen eis	8€
HAUSGEMACHTE EISSORTEN „CHEF SPEZIAL“	8€
SPANISCHE SANGRIA ^{BY U.} sorbet von gegrillter orange	8€
BUDDHAS HAND zitrone ³	5€

MINERALWASSER

		<i>Euro</i>
Sodenthaler „Gourmet“	0,25 l - 3	0,75 l - 6.5
Sodenthaler „Gourmet“ still	0,25 l - 3	0,75 l - 6.5
San Pellegrino	0,50 l - 6	0,75 l - 7
Aqua Panna	0,75 l - 7	

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l - 2.8	0,4 l - 4.5
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 4}	0,2 l - 2.8	0,4 l - 4.5
Fanta ^{1, 2}	0,2 l - 2.8	0,4 l - 4.5
Mezzo Mix ^{1, 2, 3}	0,2 l - 2.8	0,4 l - 4.5
Sprite	0,2 l - 2.8	0,4 l - 4.5
Tonic Water ⁵	0,2 l - 3	
Ginger Ale ¹	0,2 l - 3	
Bitter Lemon ⁵	0,2 l - 3	

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft	0,2 l - 2.8	0,4 l - 4.5
Maracujasaft Johannisbeernektar, Mangosaft, Multivitamin		
Saftschorle	0,2 l - 2.8	0,4 l - 4.5

BIERE VOM FASS

Schlappe Seppel Pils aus dem Spessart	0,3 l - 3.5	0,4 l - 4.2
Faust Weißbier Hefe hell	0,3 l - 3.8	0,5 l - 4.5

FLASCHENBIERE

Faust Weißbier Hefe dunkel	0,5 l - 4.5
Faust Weißbier Hefe hell alkoholfrei	0,5 l - 4.5
Schlappe Seppel alkoholfrei	0,33 l - 3.2
Kraftmalz mit Traubenzucker	0,33 l - 3.2

HOT DRINKS

Tasse Kaffee	2.5
Kännchen Kaffee	4
Espresso	2.5
Doppelter Espresso	4
Cappuccino	4
Milchkaffee	4
Latte Macchiato	4
Glass Tee	2.5
Kännchen Tee	4
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3.5

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chinin haltig