



## „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<sup>er</sup> 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

<b>STRAMMER MAX VON GEANGELTEN THUNFISCH</b> thunfisch-schinken   wassermelone   curry dip   brotballon	12€
<b>BÜFFELMOZZARELLA &amp; HÄHNCHEN WAN TAN</b> erdnuss   kaffee-pannacotta	10€
<b>ASIA STREET FOOD</b> pommes   lachs-sashimi   teriyaki sauce	10€
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> naan-brot   semmelbrösel   calvados	9€

## SUPPEN

<b>BANANEN-CURRYSUPPE</b> garnele	8€
<b>BANANEN-CURRYSUPPE</b> VEGAN gegrillte banane	7€
<b>BIO-STRAUCHTOMATENSUPPE</b> grissini	7€



## 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 <sup>MODERN</sup>

24€

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

### BIO-PUTE <sup>INDIA STYLE</sup>

24€

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

### GEGRILLTE BAUERNENTENBRUST

23€

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

## VORSPEISEN

<b>BROTSALAT</b>	10€
mozzarella von der fränkischen ziege   wildkräuter   sommer-marille	
<b>FRÄNKISCHE PIZZA</b>	10€
kartoffelrösti   sauerrahm   milder ziegenkäse   apfelwürfel	
<i>wahlweise mit :</i>	
	- reh salami
	- hirsch schinken
	- geräucherter bio-saibling
<b>STRAMMER MAX</b>	9€
2 <sup>erlei</sup> vom bio-schweine schinken   ei   brotballon	
<b>KALTER HACKBRATEN</b>	9€
brioche   2 <sup>erlei</sup> gurken   lardo   weiße-BBQ-sauce	

## HAUPTGÄNGE

<b>GYROS VOM SPESSART HIRSCH</b>	23€
salat herzen   ofenkartoffel   preiselbeer-tzatziki	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM RINDERRÜCKEN</b>	23€
zwiebelsoße   röstzwiebeln   gebackene klöße	
salatherzen   dijon senf	
<b>CORDON BLEU <sup>MODERN</sup></b>	22€
kalbsschnitzel   speessart rinder-schinken   bio-almkäse	
knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf   zitrone-fondant	
<b>GEGRILLTES STEAK VOM DUROC SCHWEIN</b>	22€
paprika   chorizo   frischkäse   sauerkraut	
schwarzbier jus   gebackene klöße	
<b>GEGRILLTES SCHWEINEFILET &amp; PULLED PORK</b>	21€
honig-whiskeymarinade   süßkartoffel-pommes   krautsalat	
<b>BIO-PUTE <sup>HAWAII</sup></b>	20€
baby-ananas   rosmarin schinken   bio-gouda	
rosmarin-kartoffeln   curry-schmand	



## 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.

<b>RUMPSTEAK</b>	<b>200g   26€</b>	<b>250g   28€</b>
<b>FILETSTEAK</b>	<b>150g   28€</b>	<b>200g   30€</b>

## 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<sup>er</sup> Mariana**

**Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira**

**Herdade do Rocim**

**Cuba - Portugal**

**0,2l – 6,5€**



## DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE VON WEISSER SCHOKOLADE</b> schokoladen-bananen eis	8€
<b>HAUSGEMACHTE EISSORTEN „CHEF SPEZIAL“</b>	8€
<b>SPANISCHE SANGRIA</b> <sup>BY U.</sup> sorbet von gegrillter orange	8€
<b>BUDDHAS HAND</b> zitrone <sup>3</sup>	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 <sup>1,2,3</sup>	0,2 l – 2.8	0,4 l – 4.5
Coca Cola light <sup>1, 2, 3, 4</sup>	0,2 l – 2.8	0,4 l – 4.5
Fanta <sup>1, 2</sup>	0,2 l – 2.8	0,4 l – 4.5
Mezzo Mix <sup>1, 2, 3</sup>	0,2 l – 2.8	0,4 l – 4.5
Sprite	0,2 l – 2.8	0,4 l – 4.5
Tonic Water <sup>5</sup>	0,2 l – 3	
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l – 3	
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2 l – 3	

## SÄFTE

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