



VILLA MARBURG
im Park



„NICHTS IST MODERNER ALS DAS ALTE“ *by U.*

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

2018^{er} Secco PINK auf Eis serviert

0,1l 5

himbeerig, fruchtig, süffig
Weingut Christine Pröstler
Retzbach-Franken

PRIVAT J. JUNG SÖHNE

0,1l 6

Riesling Sekt, trocken
Weingut Fritz Allendorf
Rheingau

venti 2 GOLD CUVÉE

0,1l 7

Prosecco- Spumante Brut
Borgo Molino – Italien

CHAMPAGNER

Louise Roederer, Brut Premier
2014er Louise Roederer, Brut Rosé

0,1l 14

0,1l 19

AMARO SPRITZ UNSERE EMPFEHLUNG

7

nonino amaro – alpenkräuterlikör | prosecco

NEGRONI SBAGLIATO

7

prosecco | campari | martini rosso

FRENCH 75

7

gin | zitronensaft | zucker | sekt

LAMBRUSCO SPRITZ

7

aperol | lambrusco | orange

LILLET BERRY

7

lillet | beeren | schweppes russian wild berry

SHERRY

4,5

dry | medium | cream



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET ruccolasalat parmesan-spähne	14€
MEINE SPANIEN TORTILLA Jamón Ibérico schinken grill-paprika bio-ei pommes sauce mojo ²	13€
FELDSALAT luftgetrockneter speessart-hirschschenken rehsalami himbeer-kürbis-dressing	10€
ZIEGENKÄSE walnüsse honig gebratene udon-nudeln rotes thai-curry	10€

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE garnele	8€
BANANEN-CURRYSUPPE VEGAN gegrillte banane	7€
SPESSART BOWL hausgemachte rinderbrühe leberkloß grießklösschen flädle wachtelei	7€
KÜRBISSUPPE steirisches kernöl kürbiskerne	7€



SALATE & VEGETARISCH

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 17€

ITALIENISCHER BURGER

burrata | gegrillte mango | avocado | cocos | basilikum-pesto
süßkartoffel-pommes | tomaten- carpaccio | ruccola | nüsse

18€

MANGO-MACCARONI

mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

17€

THAI ANANAS **VEGAN**

bio-jasminreis & früchte, gebraten in asiatischen aromen

17€

GEGRILLTER HALLOUMI-KÄSE

oliven-passionsfrucht-risotto | spekulatius-kefir
knobi-spinat

17€

FISCH

FILET VOM ISLÄNDISCHEN FJORDLACHS

szechuan-pfeffer | schwarzwurzel | hummer-rhabarber-jus
sticky-haselnuss-butter-reis

24€



HAUPTGÄNGE

PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH <u>ODER</u> WILDSCHWEIN	26€
hirschsteak <i>bzw.</i> wildschweinsteak erdnusskruste gebratene nudeln sprossen rührei	
NASI GORENG VOM WILDSCHWEIN	26€
gebratener reis gemüse ei sprossen soja-manis-pflaumen-dip erdnüsse sambal-oelek-rührei	
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN	26€
kleine ofenkartoffel marktgemüse feta tzatziki	
WILDSCHWEINSTEAK	26€
massaman-curry fränkische klöße mango-feldsalat mandeln	
BIO-ENTENBRUST	24€
grünes thai-curry ananas-pastis-halloumi-gemüse dinkel-sticky-reis	
WILDENTE ^{MODERN}	23€
bauern-entenbrust schinken von der wildente chorizo-paprika-rotkohl-gemüse brandy-jus gebackene klöße	
WILDSCHWEINBRATEN ^{NEW STYLE}	23€
schweinefilet luftgetrockneter wildschweinschinken rotkrautsalat hagebutten-jus gebackene klöße	
CORDON BLEU	23€
kalbsschnitzel speessart rinder-schinken bio-almkäse knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf zitronen-fondant	
GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK	22€
honig-whiskeymarinade süßkartoffel-pommes krautsalat	



VILLA MARBURG
im Park
★ ★ ★ ★

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
FILETSTEAK

200g | 26€

150g | 28€

250g | 28€

200g | 30€

WILD

Wild 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€

WILDSCHWEINSTEAK

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

2015^{er} Cuvée "Johannes G"

Cabernet Sauvignon & Merlot

Weingut Eckehart Gröhl

Weinolsheim - Rheinhessen

0,2l – 7€

0,75l – 24€



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€

OFFENE WEISSWEINE 0,2L

2016 ^{er}	VILLA MARBURG <small>PRIVAT EDITION</small> Weißburgunder, trocken Christine Pröstler Retzbach – Franken	4,5€
2018 ^{er}	Grauer Burgunder Gutswein, trocken Weingut Eckehart Gröhl Weinolsheim - Rheinhessen	5,5€
2018 ^{er}	Cuvée Blanc Müller Thurgau, Riesling, Gewürztraminer, Schönburger VDP Gutswein, trocken Weingut Fritz Allendorf Oestrich-Winkel - Rheingau	6€
2018 ^{er}	Sauvignon Blanc Ortswein, trocken Weingut Eckehart Gröhl Weinolsheim - Rheinhessen	6€
2019 ^{er}	Scheurebe Qualitätswein, feinherb Weingut Juliusspital Würzburg - Franken	6€
2018 ^{er}	Lugana - Folàr Trebiano di Lugana Cantina Santi - Illasi Venetien - Italien	6€
2018 ^{er}	Hofgarten Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein Vogtsburg im Kaiserstuhl – Baden	7€
2017 ^{er}	Chablis – Vieilles Vignes  Domain de Noëlle Prey (Burgund) Frankreich	8€

OFFENE ROTWEINE 0,2L

2017 ^{er}	Dornfelder Qualitätswein, feinherb Weingut Stern Pfalz (Hochstadt)	5€
2015 ^{er}	Cuvée « Johannes G » Cabernet Sauvignon & Merlot Ortswein, trocken Weingut Eckehart Gröhl Rheinhessen (Weinolsheim)	7€
2016 ^{er}	Izadi Crianza ¹⁰⁰ Tempranillo Bodegas Izadi Rioja - Spanien	6,5€
2015 ^{er}	Retzbacher Domina Ortswein, trocken Christine Pröstler Franken (Retzbach)	7€
2015 ^{er}	Avignonesi „Cantalaro“ Rosso Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Montepulciano – Italien	7€
2016 ^{er}	Indigène ⁵⁰ Grolleau, ⁵⁰ Gamay Domaine du Clos de l'Élu Loire - Frankreich	9€

OFFENE ROSÉWEINE 0,2L

2017 ^{er}	Spätburgunder Rosé Kabinett, halbtrocken Weingut Helmstetter - Franken (Bürgstadt)	5€
2018 ^{er}	Rotling Domina & Müller Thurgau Gutswein, halbtrocken Christine Pröstler Franken (Retzbach)	6€
2018 ^{er}	Illusion Rosé Spätburgunder, Gutswein fruchtig Weingut Fritz Allendorf Rheingau (Oestrich-Winkel)	6€
2018 ^{er}	Der Schmetterling Spätburgunder Rosé, trocken Christina Dhom Nahe (Bad Kreuznach)	6€

MINERALWASSER

		Euro
Spessart-Wald Wasser - Classic	0,25 l - 3	0,75 l - 6.5
Spessart-Wald Wasser - Medium	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 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
Schlappe Seppel Urtyp Dunkel		0,33 l - 3.5

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
Espresso		2.5
Doppelter Espresso		3,2
Cappuccino		3
Milchkaffee		3
Latte Macchiato		3,2
Glass Tee		2.8
Kännchen Tee		3,8
Becher heiße Schokolade mit Milch <i>oder</i> Sahne		3.2 / 3,5
Irish Coffee		8,5

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