



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
2013er 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

DIM SUM VOM SPESSART WILD	12€
preiselbeeren-szechuan-aioli mango-radieschen-salat rotes curry-himbeer-gel	
HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-POMMES	13€
<i>wahlweise :</i> ITALIEN - parmaschinken büffel-mozzarella parmesan basilikum THAILAND - garnelen rotes thai curry cocos	
PIZZA « BIANCO » <i>byll.</i>	14€
salsiccia karamell-zwiebeln baby-spinat büffelmozzarella knusprige pizza-boden-würfel	

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE	8€
garnele	
BANANEN-CURRYSUPPE VEGAN	7€
gegrillte banane	

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 | rucola | nüsse

18€

MANGO-MACCARONI

mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

17€

OFENKARTOFFEL

mango | büffel-mozzarella | rucola | bio-garnelen
olivenöl-balsamico | tomaten- aioli

17€

BURRATA

tomaten³ | rosmarin-kartoffeln

17€

FISCH

FILET VOM ISLÄNDISCHEN FJORDLACHS

makkaronis | erdbeeren-puttanesca-soße | baby-spinat

24€

GEGRILLTES LACHSFILET ^{100% THAI}

salat von gerösteter kokosnuss | papaya | sticky reis
tom yam butter | garnelen | cocos-lasi

24€



FLEISCH

PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH <u>ODER</u> WILDSCHWEIN	26€
hirschsteak bzw. wildschweinsteak erdnusskruste gebratene nudeln sprossen rührei	
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN	26€
mango-oliven-salat kokosnuss-tzatziki süßkartoffel-pommes	
GEBRATENES KALBSSTEAK <small>SALTIMBOCCA STYLE</small>	25€
parmaschinken knusprigen salbei limoncello-balsamico jus grissini-kartoffelstampf baby-spinat	
BIFTEKI VOM RIND	24€
rinderrückensteak rindertatar gegrillter schafskäse wassermelonen-tomaten-salat zitronen-ouzo-kartoffeln knusprige weinblätter tomaten-aioli	
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST	22€
im bananenblatt gebackener schafskäse rotes thai-curry zitronengras-reis	

VORSPEISEN

- DÖNER HIRSCH-BAB** 12€
salat | laugenstange | rotkraut | joghurt
mit oder ohne scharf
- BRATWURST VOM SPESSART-WILD** 9€
whiskey-bacon | ofenkartoffel | cheddar-käse

SUPPE

- SPESSART BOWL** 7€
hausgemachte rinderbrühe | leberkloß | grießklösschen
flädle | wachtelei

HAUPTGÄNGE

- GEGRILLTES KALBSSTEAK & WEIßWURST** 24€
trauben-staudensellerie salat | gebackene brezen-knödel
süße-senf-meerrettich-salsa
- SCHNITZEL VOM SPESSART HIRSCH** 23€
mandelpanade | grüne pfeffer-rosmarin-kartoffel-stampf
preiselbeeren | gurken-granatapfel-salat
- 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} Avignonesi

„Cantalaro“ Rosso

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Montepulciano – Italien

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€

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	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
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