



**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 Fleisch von Alpen-Rindern . 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!**

**Das Team der Villa Marburg**



## APERITIF, COCKTAIL & MORE

Euro

<b>2018<sup>er</sup> Secco PINK</b> <small>auf Eis serviert</small> himbeerig, fruchtig, süffig Weingut Christine Pröstler Retzbach-Franken	0,1l	5
<b>PRIVAT J. JUNG SÖHNE</b> Riesling Sekt, trocken Weingut Fritz Allendorf Rheingau	0,1l	6
<b>venti 2 GOLD CUVÉE</b> Prosecco- Spumante Brut Borgo Molino – Italien	0,1l	7
<b>CHAMPAGNER</b> Louise Roederer, Brut Premier	0,1l	14
2013er Louise Roederer, Brut Rosé	0,1l	19
<b>AMARO SPRITZ</b> <small>UNSERE EMPFEHLUNG</small> nonino amaro – alpenkräuterlikör   prosecco		7
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> prosecco   campari   martini rosso		7
<b>FRENCH 75</b> gin   zitronensaft   zucker   sekt		7
<b>LAMBRUSCO SPRITZ</b> aperol   lambrusco   orange		7
<b>LILLET BERRY</b> lillet   beeren   schweppes russian wild berry		7
<b>SHERRY</b> dry   medium   cream		4,5



## VORSPEISEN

<b>DIM SUM VOM SPESSART WILD</b>	12€
preiselbeeren-szechuan-aioli   mango-radieschen-salat rotes curry-himbeer-gel	
<b>HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-POMMES</b>	13€
<i>wahlweise :</i> ITALIEN - parmaschinken   büffel-mozzarella   parmesan   basilikum THAILAND - garnelen   rotes thai curry   cocos	
<b>GEBRATENE GARNELEN</b>	13€
papaya-salat   tom yam reis	

## SUPPEN

<b>BANANEN-CURRYSUPPE</b>	8€
garnele	
<b>BANANEN-CURRYSUPPE</b> <small>VEGAN</small>	7€
gegrillte banane	

### Unsere Weinempfehlung zur Vorspeise & Suppe

2018<sup>er</sup> PRIVAT EDITION *by SN*

Silvaner & Grauburgunder  
Christine Prötler & Stephan Nax  
Retzbach – Franken

0,2l – 6€  
0,75l – 21€

## 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

tomaten<sup>3</sup> | rosmarin-kartoffeln

17€

## FISCH

### FILET VOM ISLÄNDISCHEN FJORDLACHS

makkaronis | erdbeeren-puttanesca-soße | baby-spinat

24€

### GEGRILLTES LACHSFILET <sup>100% THAI</sup>

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

24€



## FLEISCH

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

## VORSPEISEN

- HAUSGEMACHTER ZIEGEN-OBAZDA** 8,5€  
mango | butter-brezel
- WURSTSALAT VOM STRUNZACHTÄLER HOFSCHEIN** 8,5€  
tête de moin - käse | frühlingsrolle

## SUPPE

- BIO-STRAUCHTOMATENSUPPE** 7€  
kalt geräucherter spessart-hirsch-schinken

## HAUPTGÄNGE

- SCHNITZEL VOM SPESSART HIRSCH** 23€  
mandelpanade | grüne pfeffer-rosmarin-kartoffel-stampf  
preiselbeeren | gurken-granatapfel-salat
- CORDON BLEU** 23€  
kalbsschnitzel | spessart rinder-schinken | bio-almkäse  
knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf | zitronen-fondant
- GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK** 22€  
honig-whiskeymarinade | süßkartoffel-pommes | krautsalat



## ALPEN RIND

Wir setzen auf höchste Qualitätsansprüche und verwenden ausschließlich Fleisch von Almweiderindern aus österreichischen Bergregionen. Die Rinder stammen von verschiedenen Almen aus der Steiermark und den angrenzenden Regionen. Das rauere Klima auf einer Alm mögen nicht nur die Kühe lieber, es sorgt auch für magere, sehr kräuterreiche Wiesen. Diese Faktoren sowie viel Bewegung ergeben ein geschmackintensives Rindfleisch mit der gewünschten intramuskulären Fetteinlagerung

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

## 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.

<b>HIRSCHSTEAK</b>	<b>200g   25€</b>
<b>WILDSCHWEINSTEAK</b>	<b>200g   25€</b>

**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> Brancaia Tre**  
<sup>80</sup> Sangiovese, <sup>10</sup> Merlot, <sup>10</sup> Cabernet Sauvignon  
**Brancaia**  
**Radda in Chianti (Toskana)**  
**0,2l – 7€**  
**0,75l – 25€**



## 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

		Euro
Spessart-Wald Wasser - Classic/Medium/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
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