



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

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

ASOLO PROSECCO

0,1l 7

Spumante Superiore Brut
Villa Sandi – 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

- „SPESSART HUMMERCOCKTAIL“** 12€
geräuchertes saiblingsfilet | obst | safran creme
- HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-POMMES** PEKING ENTEN STYLE 10€
geräucherte entenbrust | pflaumen dip | knusper

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** 18€
burrata | gegrillte mango | avocado | cocos | basilikum-pesto
süßkartoffel-pommes | tomaten- carpaccio | ruccola | nüsse
- MANGO-MACCARONI** 17€
mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella



FISCH

GEGRILLTES LACHSFILET ^{100% THAI} 24€
salat von gerösteter kokosnuss | papaya | sticky reis
tom yam butter | garnelen | cocos-lasi

FLEISCH

PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH 26€
hirschsteak | erdnusskruste
gebratene nudeln | sprossen | rührei

GEGRILLTE BAUERN-ENTENBRUST 25€
marinierte tandoori-früchte | mascarpone | kokos-kartoffelstampf

KALBSSTEAK ^{PICCATA STYLE} 25€
rührei | parmesan-krapfen | Crème fraîche | espresso-rucola salat

FASANENBRUST 24€
rotes erdnuss-curry | gemüse | maronen-risotto

Unsere Weißwein-Empfehlung

2018^{er} PRIVAT EDITION *by SN*

Silvaner & Grauburgunder
Christine Pröstler & Stephan Nax
Retzbach – Franken

0,2l – 6€
0,75l – 21€

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-POMMES	9€
leberkäse ei	
GEBACKENER BIO-CAMEMBERT	9€
neue kartoffeln preiselbeeren knusper	
SPESSART WILDPLATTE	12€
salami schinken pfeffer-beiße büffel-mozzarella feigen schüttelbrot alm butter spessart gin-tonic	
ZIEGENKÄSE IM BACON-MANTEL	12€
gelbe beete mango kürbis frisée	

SUPPEN

SPESSART WILD-LEBRKNÖDELSUPPE PHO STYLE	8€
pfannkuchenstreifen champignons	
KÜRBISSUPPE	8€
gegrillte chorizo	

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	
GULASCH VOM SPESSART REH	23€
hausgemachte semmelknödel & spätzle	
ENTENBRUST IN WIEßBIER MARINIERT	23€
blumenkohl-püree amarena-kirsch soße bacon kartoffeln	



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

FILETSTEAK

150g | 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€

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} Brancaia Tre

⁸⁰ Sangiovese, ¹⁰ Merlot, ¹⁰ Cabernet Sauvignon

Brancaia

Radda in Chianti (Toskana)

0,2l – 7€

0,75l – 25€



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON WEISSER SCHOKOLADE 8€
schokoladen-bananen eis

HAUSGEMACHTE EISSORTEN „CHEF SPEZIAL“ 8€
staudensellerie-erdnuss | lychee-dill | werther's original-himbeere

GEBACKENES VANILLE - EISCREME 8,5€
weiße schokoladen mascarpone | passionsfrucht | früchte

BUDDHAS HAND 5€
zitrone³

KÄSE

AUSWAHL AN INTERNATIONALEN KÄSESORTEN 10€
feigensenf | trauben | nüsse | pumpernickel

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 ^{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