



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

2019^{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 / SUPPEN

HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-POMMES PEKING ENTEN STYLE	10€
geräucherte entenbrust pflaumen dip knusper	
BANANEN-CURRYSUPPE	8€
garnele	
BANANEN-CURRYSUPPE VEGAN	7€
gegrillte banane	
KÜRBISSUPPE	8€
gegrillte chorizo	

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€
MANGO-MACCARONI	17€
mango-chilirahm oliven peperoni tomaten büffelmozzarella	

Unsere Weißwein-Empfehlung

2018^{er} PRIVAT EDITION *by SN*
Silvaner & Grauburgunder
Christine Pröstler & Stephan Nax
Retzbach – Franken

0,2l – 6€
0,75l – 21€



HAUPTGÄNGE

GEGRILLTES LACHSFILET ^{100% THAI}	24€
salat von gerösteter kokosnuss papaya sticky reis tom yam butter garnelen cocos-lasi	
PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH	26€
hirschsteak erdnusskruste gebratene nudeln sprossen rührei	
FASANENBRUST	24€
rotes erdnuss-curry gemüse maronen-risotto	
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	
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

RUMPSTEAK	200g 27€	250g 30€
FILETSTEAK	150g 28€	200g 32€

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 himbeeren-champagner sorbet	8€
HAUSGEMACHTE EISSORTEN „CHEF SPEZIAL“ staudensellerie-erdnuss lychee-dill werther's original-himbeere	8€
GEBACKENES VANILLE - EISCREME weiße schokoladen mascarpone passionsfrucht früchte	8,5€
BUDDHAS HAND zitrone ³	5€

KÄSE

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

OFFENE WEISSWEINE 0,2L

“ Wein des Monats ”

2019 ^{er}	TREIBSTOFF <small>MR.WHITE</small> Müller Thurgau, Kerner, Riesling - trocken Geiger & Söhne (Thüngersheim - Franken)	5,5€
2018 ^{er}	<i>by SN</i> PRIVAT EDITION Silvaner & Grauburgunder Gutswein, trocken Christine Pröstler & Stephan Nax Retzbach – Franken	6€
2019 ^{er}	Silvaner Qualitätswein, trocken Christine Pröstler (Retzbach – Franken)	5€
2019 ^{er}	Scheurebe Qualitätswein, <i>feinherb</i> Weingut Juliusspital (Würzburg – Franken)	6€
2018 ^{er}	Gelber Muskateller Ortswein, <i>fruchtig</i> Weingut Klein (Hainfeld - Pfalz)	6€
2019 ^{er}	Grauer Burgunder Gutswein, trocken Weingut Eckehart Gröhl (Weinolsheim – Rheinhessen)	6,5€
2018 ^{er}	Weißer Burgunder Gutswein, trocken Weingut Wörner (Gau-Odernheim – Rheinhessen)	6,5€
2019 ^{er}	Pinot Grigio Denominazione di Origine Controllata Kellerei Kaltern - Kaltern (Südtirol) Italien	7€
2018 ^{er}	Retzbacher Rießling Ortswein, trocken Christine Pröstler (Retzbach – Franken)	7€
2019 ^{er}	Lugana - Folàr Trebiano di Lugana Cantina Santi - Illasi (Venetien) Italien	8€

OFFENE ROTWEINE 0,2L

2017er Dornfelder	5€
Qualitätswein, feinherb Weingut Stern Hochstadt - Pfalz	
2017^{er} Taron Tempranillo	6€
¹⁰⁰ Tempranillo Bodegas Taron Rioja - Spanien	
2019^{er} Pilùna Primitivo Salanto	6€
Castello Monaci Salento Apulien - Italien	
2016^{er} „Cantalaro“ Rosso	6,5€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Avignonesi - Toscana DOCG Montepulciano Toskana - Italien	
2015^{er} Cuvée « Johannes G »	7€
<small>Cabernet Sauvignon & Merlot</small> Ortswein, trocken Weingut Eckehart Gröhl Weinolsheim - Rheinhessen	
2016^{er} Retzbacher Domina	7€
Ortswein, trocken Christine Pröstler Retzbach - Franken	

OFFENE ROSÉWEINE 0,2L

2019^{er} Spätburgunder Rose	5€
Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen eG Vogtsburg im Kaiserstuhl - Baden	
2019^{er} Rotling	5€
<small>Domina & Müller Thurgau</small> Gutswein, halbtrocken Christine Pröstler Retzbach - Franken	
2019^{er} Portugieser Rose	6€
Gutswein, halbtrocken Weingut Eckehart Gröhl Weinolsheim - Rheinhessen	
2019^{er} Illusion Rosé	6€
Spätburgunder, Gutswein fruchtig Weingut Fritz Allendorf Oestrich-Winkel - Rheingau	

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