



„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.

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

Bitte registrieren Sie sich mit folgenden QR Codes

Sollten Sie die LUCA App oder Corona Warn App nicht nutzen, so wenden Sie sich bitte an unser Personal, die Ihnen eine Registrierung in Papierform aushändigen wird, die Sie bitte ausfüllt an uns zurückgeben.

Vielen Dank!

Luca App

Corona Warn App



APERITIF, COCKTAIL & MORE

2020^{er} Secco PINK auf Eis serviert himbeerig, fruchtig, süffig Weingut Christine Pröstler Retzbach-Franken	0,1l	5€
PRIVAT J. JUNG SÖHNE Riesling Sekt, trocken Weingut Fritz Allendorf Rheingau	0,1l	6€
ASOLO PROSECCO Spumante Superiore Brut Villa Sandi – Italien	0,1l	7€
CHAMPAGNER Louise Roederer, Brut Premier	0,1l	14€
2014er Louise Roederer, Brut Rosé	0,1l	19€
AMARO SPRITZ <small>UNSERE EMPFEHLUNG</small> nonino amaro – alpenkräuterlikör prosecco		7€
NEGRONI SBAGLIATO prosecco campari lustau - vermouht rosé		7€
FRENCH 75 gin zitronensaft zucker sekt		7€
LAMBRUSCO SPRITZ aperol lambrusco orange		7€
LILLET BERRY lillet beeren schweppes russian wild berry		7€
LUSTAU SHERRY dry medium cream		4,5€



VORSPEISEN

- TOM YAM** *by U.* 13€
tom yam panna cotta | geräucherte garnelen | tomate
limette-ingwer | gegrillte champignons | reis-frühlingsrollen
- CARPACCIO VOM RIND** 14€
rucolasalat | parmesan

SUPPEN

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

FISCH

- GEGRILLTES LACHSFILET** SOUVLAKI STYLE 26€
wassermelonen-bio feta-salat | zitronenpfeffer-kartoffeln | ouzo-joghurt

Unsere Weißwein-Empfehlung

2018^{er} PRIVAT EDITION *by SN*

Silvaner & Grauburgunder
Christine Pröstler & 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€
- burrata 15€
- gebratene garnelen 17€
- rinderfiletstreifen 18€

THAI ANANAS **vegan**

bio jasminreis | exotisches obst | mildes-fruchtiges thai curry

17€

BIO MANGO-RIGATONI

mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

17€

FLEISCH

PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH

hirschsteak | erdnusskruste
gebratene nudeln | sprossen | rührei

26€

FASANENBRUST *“süss-sauer”*

ananas | paprika-brokkoli | gebackene klöße

27€

GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK

honig-whiskeymarinade | süßkartoffel-pommes | krautsalat

23€

CORDON BLEU

kalbsschnitzel | speessart rinder-schinken | bio-almkäse
knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf | zitronen-marmelade

23€

ZWIEBELROSTBRATEN

rumpsteak | wildkräuter-butter | zwiebeln ² | bergkäse-spätzle-frühlingsrollen
bunter beilagensalat

25€



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 26€	250g 28€
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 26€
--------------------	-------------------

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites
Süßkartoffel-Pommes – 3€ Aufpreis

Saucen: Pfeffersauce, Zwiebel-Schmand, Kräuterbutter

KNACKIGER BEILAGENSALAT
4,5€

Unsere Weinempfehlung zum Steak/Wild

2018^{er} Brancaia Tre
⁸⁰ Sangiovese, ¹⁰ Merlot, ¹⁰ Cabernet Sauvignon
Brancaia
Radda in Chianti
Toscana - Italien
0,2l – 7€
0,75l – 25€



DESSERT

TIRAMISU <i>by U.</i>	8€
pistazien-basilikum-eis	
CRÈME BRÛLÉE VON WEISSER SCHOKOLADE	8€
amarena-kirsch eiscreme	
BUDDHAS HAND	5€
zitrone ³	

MINERALWASSER

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€