



„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.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Klaus-Peter Ullrich mit seinem Team Manuel, Christian, Patrick, Kim, Leon und Vasili in die *FUSION CUISINE* entführen. Hierbei werden unterschiedliche Esskulturen und Kochkünste, sowie klassische Regional- und Nationalküchen vermischt.

Oder lieben Sie eher die traditionelle Küche unter Verwendung von ausgewählten, regionalen Lebensmitteln?

Dann werden Sie bestimmt in unserem Teil „Modernes Wirtshaus“ das Richtige finden.

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

Secco PINK <small>auf Eis serviert</small> <i>himbeerig, fruchtig, süffig</i> Weingut Christine Pröstler Retzbach-Franken	0,1l	6€
Privat J. Jung Söhne Sekt Rieslingsekt, trocken Weingut Fritz Allendorf Oestrich Winkel / Rheingau	0,1l	7€
Rosé Prosecco Spumante Extra Dry Il Cole – Italien	0,1l	7€
CHAMPAGNER Louise Roederer, Brut Premier	0,1l	14€
2016er Louise Roederer, Brut Rosé	0,1l	19€
Secco ZERO <small>alkoholfrei</small> alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure Juliuspital / Würzburg-Franken	0,1l	6€
NEGRONI SBAGLIATO prosecco campari lustau - vermouthe rosé		7€
FRENCH 75 gin zitronensaft zucker sekt		7€
LIMONCELLO SPRITZ limoncello prosecco zitrone		7€
LILLET BERRY lillet beeren schweppes russian wild berry		7€
LUSTAU SHERRY dry medium cream		4,5€



VORSPEISEN

SALAT VOM WOCHENMARKT	9€
hausgemachtes honig-senf dressing spessart ziegenkäse walnüsse trauben	
KNUSPER TOFU	12€
avocado-mango salat VEGAN	
CARPACCIO VOM RINDERFILET	15€
parmesanspähne rucola	

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE	10€
gebratene garnele	
BANANEN-CURRYSUPPE	9€
gegrillte banane VEGAN	
GEEISTES MANGOSÜPPCHEN	10€
hähnchen wan tan	

Unsere Weißwein-Empfehlung

2018^{er} PRIVAT EDITION *by SN*

Silvaner & Grauburgunder
Christine Pröstler & Stephan Nax
Retzbach – Franken

0,2l – 6€
0,75l – 21€



SALATE

CHEF-SPEZIAL-SALAT

karotte | papaya | avocado | dattel-tomaten | mango | lychees
banane | ananas | fruchtig-scharfes-passionsfrucht-dressing
wahlweise mit

- paneer **vegi** oder tofu **vegan** 16€
- burrata 18€
- gebratene garnelen 20€
- rinderfiletstreifen 25€

VEGETARISCH & VEGAN

BIO GEMÜSE CURRY THAI STYLE

19€

geräucherter tofu | maccadamia nuss reis

VEGAN

BIO MANGO-MAKKARONI

19€

mango-chilirahm | oliven | peperoni | tomaten | büffelmozzarella

VEGETARISCH ODER VEGAN

GYROS VON BIO-CHAMPIGNONS

20€

rosmarinkartoffeln | bio feta | oliven | tsatsiki |

beilagensalat

VEGETARISCH

AVOCADO BURGER

25€

burrata *oder* veg. mozzarella | gegrillte mango | avocado | kokos | nüsse
basilikum-pesto | süßkartoffel-pommes | tomaten- carpaccio | rucola

VEGETARISCH ODER VEGAN



HAUPTGÄNGE

GYROS VOM SPESSART WILD champignon zwiebeln rosmarinkartoffeln beilagensalat	25€
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB bio-zitrone bio-bratkartoffeln <i>oder</i> bio-pommes frites beilagensalat	25€
CORDON BLEU kalbsschnitzel speessart rinder-schinken bio-almkäse knuspriger kräuter-zwiebel-kartoffelstampf zitronen-marmelade	25€
GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK honig-whiskeymarinade süßkartoffel-pommes krautsalat	25€
RUMPSTEAK ^{200G} marktgemüse hausgemachte kräuterbutter pommes frites	28€
HIRSCHSTEAK ^{200G} marktgemüse hausgemachte kräuterbutter rosmarinkartoffeln	28€
PHAD THAI VOM SPESSART HIRSCH hirschsteak erdnusskruste gebratene nudeln sprossen rührei	28€
RINDERFILET ^{150G} marktgemüse hausgemachte kräuterbutter rosmarinkartoffeln	33€

Unsere Rotwein-Empfehlung

2021^{er} El Picaro

Tempranillo

Bodegas Matsu

Kastilien - León - Spanien

0,2l - 6€

0,75l - 21€



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE bananen-schokoladen-eis	10€
NIE ERWACHSEN ³ 3x kindheit in eisform	10€
EINFACH - ABER GUT bio - panna cotta amarettinis	7€

Unsere Süßwein Empfehlung

2021^{er} Rosenmuskateller

Moscato Rosa, fruchtig süß

Kellerei Kaltern

Südtirol/Italien

0,2l - 8€

0,75l - 28€

OFFENE WEISSWEINE 0,2L



“Wein des Monats”

2021^{er} Riesling Season
Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Allendorf
Oestrich Winkel - Rheingau



*Im Duft frisch und fruchtig nach Äpfeln, frischen Zitronen und Ananas.
Ein Gefühl der Leichtigkeit schwebt aus dem Glas!*

0,2l 6€

2018^{er} PRIVAT EDITION <i>by SN</i>	6€
<p>Silvaner & Grauburgunder Gutswein, trocken Christine Pröstler & Stephan Nax Retzbach – Franken</p>	
2019^{er} Silvaner	5€
<p>Qualitätswein, trocken Christine Pröstler / Retzbach – Franken</p>	
2021^{er} BB Grauer Burgunder	7€
<p>Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen eG Vogtsburg im Kaiserstuhl – Baden</p>	
2020^{er} Weißer Burgunder - ZEHNTSTÜCK	7€
<p>Hörstein Abtsberg, Erste Lage, trocken Nils Hohnheit / Alzenau-Hörstein-Franken</p>	
2019^{er} Retzbacher Riesling	7€
<p>Ortswein, trocken Christine Pröstler / Retzbach-Franken</p>	
2021^{er} Lugana - Folàr	8€
<p>Trebbiano di Lugana Cantina Santi - Illasi (Venetien-Italien)</p>	
2020^{er} Grüner Veltliner	8€
Bio	
<p>Qualitätswein aus Wien Weingut Wieneringer / Wien-Österreich</p>	
Oddbird Chardonnay <i>alkoholfrei</i>	6,5€
<p>Domaine de la Prade Languedoc-Roussillon - Frankreich <i>Ein knackiger, vom Alkohol befreiter Chardonnay. Mit milden Zitrusfrüchten und Apfel mit einem Hauch von Birne und einer runden Butternote.</i></p>	



OFFENE ROTWEINE 0,2L

2019 ^{er}	„Mundfein“ Regent & Domina, <i>halbtrocken</i> Geiger & Söhne - Thüngersheim/Franken	6€
2020 ^{er}	Pilùna Primitivo Salanto Castello Monaci Salento - Apulien/Italien	6€
2016 ^{er}	Taron Crianza 100 Tempranillo Bodegas Taron - Rioja/Spanien	6€
2017 ^{er}	Retzbacher Domina Ortswein, trocken Christine Pröstler - Retzbach/Franken	7€
2020 ^{er}	Malbec Andeluna Altitud Andeluna Cellars - Argentinien/Mendoza	8€
2017 ^{er}	Wiener Trilogie 65% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot Weingut Fritz Wieninger - Wien/Österreich	8€
	Oddbird Low Intervention Red No.1 <i>alkoholfrei</i> <i>halbtrocken</i> Venetien - Italien <i>Der erste vom Alkohol befreite Wein der Welt mit geringer Intervention. Geschmeidige Cuvée aus Merlot und Pinot Noir. Spontan vergoren, von Hand geerntet, 100% biologisch und in Barriques und Tonneaux vergoren. Es vereinen sich Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Kirsche untermalt von einer dezenten Holznote.</i>	7€

OFFENE ROSÉWEINE 0,2L

2020 ^{er}	Rotling Domina & Müller Thurgau Gutswein, <i>halbtrocken</i> Christine Pröstler - Retzbach/Franken	5€
2021 ^{er}	Sommer - Rosé Gutswein, trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen eG Vogtsburg im Kaiserstuhl/Baden	5€
2021 ^{er}	Rosé by Gillot Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Gutswein, trocken Weingut Kühling-Gillot - Bodenheim/Rhein Hessen	6€
2021 ^{er}	Tinta Rosé Tinta Barocca, trocken Allesverloren Wein Estate - Swartland/Südafrika	6€



MINERALWASSER

Spessart-Wald Wasser - Classic/Medium/Still	0,25 l - 3,2€	0,75 l - 6,8€
San Pellegrino	0,50 l - 6€	0,75 l - 7,3€
Aqua Panna	0,75 l - 7,3€	

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 - 3,8€	0,4 l - 4,5€
Faust Weißbier Hefe hell	0,3 l - 3,8€	0,5 l - 4,8€
Schlappe Seppel Urtyp Dunkel		0,33 l - 3,8€

FLASCHENBIERE

Faust Weißbier Hefe dunkel		0,5 l - 4,8€
Faust Weißbier Hefe hell alkoholfrei		0,5 l - 4,8€
Schlappe Seppel alkoholfrei		0,33 l - 3,5€
Kraftmalz mit Traubenzucker		0,33 l - 3,5€

HOT DRINKS

Tasse Kaffee		2,5€
Espresso		2,5€
Doppelter Espresso		3,2€
Cappuccino		3€
Milchkaffee		3€
Latte Macchiato		3,2€
Glas 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