



„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 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

Secco PINK auf Eis serviert <i>himbeerig, fruchtig, süffig</i> Weingut Christine Pröstler Retzbach-Franken	0,1l	7€
Riesling Sekt Extra Dry Weingut Fritz Allendorf Oestrich Winkel / Rheingau	0,1l	8€
Rosé Prosecco Spumante Extra Dry Il Cole – Italien	0,1l	8€
CHAMPAGNER Louise Roederer, Collection 242	0,1l	15€
2016 ^{er} Louise Roederer, Jahrgangs Brut Rosé	0,1l	22€
Secco ZERO <i>alkoholfrei</i> alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure Juliuspital / Würzburg-Franken	0,1l	7€
Secco Rosé ZERO <i>alkoholfrei</i> alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure Juliuspital / Würzburg-Franken	0,1l	7€
NEGRONI SBAGLIATO prosecco campari Lustau - vermouht rosé		8€
FRENCH 75 gin zitronensaft zucker sekt		8€
LIMONCELLO SPRITZ limoncello prosecco zitrone		8€
SARTI SPRITZ sizilianischen blutorange, maracuja, mango auf wodka basis prosecco orangenscheibe		8€
DARK HUGO holunderbeerenlikör prosecco minze limette		8€
LUSTAU ROSÉ TONIC Lustau vermouht rosé tonic grapefruit		8€
APPLE SPRITZ <i>alkoholfrei</i> naturrüber apfelsaft zitronensaft grenadine sirup bitter lemon		8€



VORSPEISEN

TATAR VOM BIO-RIND Cheeseburger Style cheddar sauce ³	16€
VEGANES TATAR Cheeseburger Style Reis Tomaten Rote Bete veganer-cheddar sauce ³ VEGAN	16€
GEGRILLTE SPITZPAPRIKA im erdnuss-panko mantel ziegenkäse sanddorn	15€

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE gebratene garnele	13€
BANANEN-CURRYSUPPE gegrillte banane VEGAN	11€

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	20€
- gebratene garnelen	24€
- rinderfiletstreifen	26€

Unsere Weißwein-Empfehlung

VM

**2022^{er} Villa Marburg – Private Edition
Weißburgunder & Silvaner
Qualitätswein, trocken
Christine Pröstler & Stephan Nax
Retzbach / Franken**

**0,2l – 7€
0,75l – 25€**



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN

SCHNITZEL VOM BLUMENKOHL 25€

mit oder ohne blauschimmelkäse überbacken
süßkartoffelpommes | papayasalat
kokosnuss-tzaziki

VEGETARISCH ODER VEGAN

BIO MANGO-MAKKARONI 25€

mango-chilirahm | oliven | milde peperoni | tomaten
ziegenkäse oder burrata oder veganer mozzarella

VEGETARISCH ODER VEGAN

GYROS VON DER BIO THAI-JACKFRUIT 25€

champignon | zwiebeln | feta oder veganer feta
rosmarinkartoffeln | tzaziki

VEGETARISCH ODER VEGAN

FRIED RICE ITALIEN STYLE 25€

gebratener bio reis | burrata | brokkoli | zucchini | paprika
pesto | rucola | pistazien

VEGETARISCH

AVOCADO BURGER 26€

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

VEGETARISCH ODER VEGAN

FISCH

BACKFISCH VOM BIO-SPESSART SAIBLING TOM YAM STYLE 27€

geräucherte garnelen | romana salat | reis-frühlingsrollen



FLEISCH HAUPTGÄNGE

HIRSCH-SCHNITZEL <small>HAWAI</small> hirschschnitzel gouda käse ananas-BBQ-salat rösti	27€
GYROS VOM SPESSART WILD champignon zwiebeln feta- käse milde peperoni rosmarinkartoffeln beilagensalat	27€
KALBS CORDON BLEU <small>ALM-KÄSE STYLE</small> kalbsschnitzel spessart rinder- schinken bio- alm käse kartoffelstampf preiselbeeren kirschwasser- dip	27€
ZWIEBELROSTBRATEN rumpsteak ^{200g} käsespätzle- frühlingsrollen zwiebeln ² wildkräuterbutter beilagensalat	31€
SPESSART HIRSCHSTEAK <small>MASSAMAN STYLE</small> hirschsteak hausgemachte erdnuss-süßkartoffelpommes brokkoli-mais gemüse massaman-kräuterbutter	31€

Unsere Rotwein-Empfehlung

2021^{er} Bunn Voyage
Cabernet Sauvignon, Merlot
Gutswein, trocken
Lisa Bunn & Bastian Strebel
Nierstein / Rheinhessen

0,2l - 10€

0.75l - 35€



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
RINDERFILET

250g | 34€

200g | 36€

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 | 33€

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites
Süßkartoffel- Pommes – 4€ Aufpreis

Saucen: Pfeffersauce, Zwiebel- Schmand, Kräuterbutter

KNACKIGER BEILAGENSALAT

7,5€



DESSERT

LAUWARMES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN walderdbeeren-eis frische beeren und früchte	12€
CRÈME BRÛLÉE „TAHITI VANILLE“ sanddorn-sorbet	12€
DREIERLEI HAUSGEMACHTES SORBET holunder-litschi-dill maracuja-erdnuss-sellerie mango-sticky reis	12€
BUDDHAS HAND zitrone ³ frische früchte	7€

Unsere Süßwein Empfehlung

2021^{er} Rieslaner *Spätlese*
Thüngersheimer Scharlachberg
Lagenwein, süß
Christine Pröstler
Retzbach / Franken

0,2l - 8€
0,75l - 29€



OFFENE WEISSWEINE 0,2L

“Wein des Monats”

2022^{er} Grauer Burgunder

Qualitätswein, trocken

Lisa Bunn & Bastian Strebel

Nierstein / Rheinhessen

Die Wärme und Trockenheit des Jahres 2022 spielt den Burgunderrebsorten in die Karten. Sie verleiht dem Grauen Burgunder Kraft und Frucht. Eine späte Handlese mit anschließendem Entrappen und einer Maischestandzeit von 24 Stunden, einer Spontangärung im Edelstahl und 10 % in kleinem Eichenholzfass mit Lagerung auf der Vollhefe bis zum März 2023, verleiht diesem cremigen Grauburgunder, eine Nase nach Honigmelone und gelber reifer Birnenfrucht, zartem Schmelz und leicht rauchige Noten.

0,2l 7€

2022 ^{er} VM	7€
Villa Marburg – Private Edition	
Weißburgunder & Silvaner	
Gutswein, trocken	
Christine Pröstler & Stephan Nax – Retzbach / Franken	
2022 ^{er} Silvaner	7€
Gutswein, trocken	
Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2022 ^{er} Vermentino ^{ALBABLU}	7€
Toscana IGT	
Campo Alle Comete	
Castagneto Carducci – Toscana / Italien	
2022 ^{er} Bacchus	7€
Gutswein, <u>halbtrocken</u>	
Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2022 ^{er} Goldmuskateller Alto Adige ^{fruchtig-süß}	8€
Denominazione di Origine Controllata	
Kellerei Kaltern - Kaltern – Südtirol / Italien	
2022 ^{er} Sauvignon Blanc	8€
Gutswein, trocken	
Lisa Bunn & Bastian Strebel - Nierstein / Rheinhessen	
2022 ^{er} Lugana - Folàr	9€
Trebiano di Lugana	
Cantina Santi - Illasi – Venetien / Italien	
2022 ^{er} Schloss Riesling	10€
VDP-Gutswein, trocken	
Weingut Maximin Grünhaus – Mertesdorf / Mosel	



OFFENE ROTWEINE 0,2L

2021 ^{er}	Dornfelder	6€
BIO	Gutswein, <i>halbtrocken</i>	
	Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen	
2022 ^{er}	Illusion	7€
	<i>Spätburgunder</i>	
	VDP- Gutswein, <i>fruchtig</i>	
	Weingut Familie Allendorf - Oestrich-Winkel / Rheingau	
2018 ^{er}	Taron Crianza	7€
	<i>Tempranillo</i>	
	Bodegas Taron - Rioja / Spanien	
2021 ^{er}	Malbec	7€
	Andeluna 1300	
	Andeluna Cellars	
	Mendoza / Argentinien	
2018 ^{er}	Retzbacher Domina	9€
	Ortswein, trocken	
	Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2021 ^{er}	Gemei	9€
	<i>Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese, Merlot</i>	
	Alto Minico IGT, trocken	
	Ortella - Venetien / Italien	
2021 ^{er}	Côtes du Rhône Saint Esprit	9€
	<i>Syrah, Grenach</i>	
	Maison Delas Frères	
	Tain-l' Hermitage - Rhône / Frankreich	
2022 ^{er}	Lavignone	10€
	<i>Barbera - Barbera d'Asti DOCG</i>	
	Pico Maccario	
	Mombaruzzo - Piemont / Italien	

OFFENE ROSÉWEINE 0,2L

2022 ^{er}	Rotling <small>Domina & Müller Thurgau</small>	7€
	Gutswein, <i>halbtrocken</i>	
	Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2021 ^{er}	Toscana Rosato <small>MAREVIGLIA</small>	7€
	<i>Grenache, Syrah</i>	
	Toscana IGT	
	Campo Alle Comete	
	Castagneto Carducci - Toskana / Italien	
2022 ^{er}	Cep d'Or Rosé	8€
	Côtes de Provence Rosé	
	Grenach, Cinsault	
	Les Maîtres Vignerons de St. Tropez	
	Provence / Frankreich	



MINERALWASSER

Spessart-Wald Wasser - Classic/Medium/Still	0,25 l - 3,5€	0,75 l - 7,2€
San Pellegrino		0,75 l - 8€
Aqua Panna		0,75 l - 8€

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Coca Cola zero ^{1, 2, 3, 4}	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Fanta ^{1, 2}	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Mezzo Mix ^{1, 2, 3}	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Sprite	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Tonic Water ⁵		0,2 l - 3,5€
Ginger Ale ¹		0,2 l - 3,5€
Bitter Lemon ⁵		0,2 l - 3,5€

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Maracujasaft, Johannisbeernektar, Mangosaft, Multivitamin		
Saftschorle	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
fuzetea Eis Tea Pfirsich <i>oder</i> Zitrone		0,3 l - 4€
Vaihinger Rhabarbersaftschorle <i>oder</i> Maracuja-Trauben Schorle		0,33 l - 4€

BIERE VOM FASS

Schlappe Seppel Pils aus dem Spessart	0,3 l - 4€	0,4 l - 4,8€
Faust Weißbier Hefe hell	0,3 l - 4€	0,5 l - 5,2€
Schlappe Seppel Urtyp Dunkel		0,33 l - 4€

FLASCHENBIERE

Faust Weißbier Hefe dunkel		0,5 l - 5,2€
Faust Weißbier Hefe hell alkoholfrei		0,5 l - 5,2€
Schlappe Seppel alkoholfrei		0,33 l - 4€
Kraftmalz mit Traubenzucker		0,33 l - 3,8€

HOT DRINKS

Tasse Kaffee		3€
Espresso		2,8€
Doppelter Espresso		4,5€
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato		4€
Glas Tee		4€
Kännchen Tee		5€
Heiße Schokolade mit Milch <i>oder</i> Sahne		4€/4,5€
Irish Coffee		8,5€

Umbestellung Milcharten (Hafermilch, Sojamilch, Mandelmilch, Reismilch) 0,6€

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 Chinin haltig