



„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 2016 ^{er} Louise Roederer, Jahrgangs Brut Rosé	0,1l 0,1l	15€ 22€
Secco ZERO / Secco Rosé ZERO <i>alkoholfrei</i> alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure Juliusspital / Würzburg-Franken	0,1l	7€
ARANCELLO SPRITZ arancello - orangenlikör prosecco minerallwasser orange		8€
LIMONCELLO SPRITZ limoncello - zitronenlikör prosecco minerallwasser zitrone		8€
FRESCO SPRITZ aperitivo fresco - likör aus bergamotte, zitrone, minze, orangenschale, ingwer prosecco zitrone		8€
SARTI SPRITZ sarti - sizilianischen blutorange, maracuja, mango auf wodka basis prosecco orangenscheibe		8€
DARK HUGO holunderbeerenlikör prosecco minze limette		8€
NEGRONI SBAGLIATO prosecco campari Lustau - vermouthe rosé		8€
FRENCH 75 gin zitronensaft zucker sekt		8€
APPLE SPRITZ <i>alkoholfrei</i> naturtrüber apfelsaft zitronensaft grenadine sirup bitter lemon		8€
LIMONCELLO oder APEROL SPRITZ <i>alkoholfrei</i> alkoholfreier limoncello bzw. aperol seco zero		8€



VORSPEISEN

NÜRNBERGER IM WECKLE <i>byll.</i>	11€
nürnberg-würstchen bao bun coleslaw style - sauerkraut	
LEBERKÄSWECK	12€
chili-leberkäse bao bun radieschen-mango salat	
HÄHNCHEN WANTAN	14€
erdnuss aioli ananas	
ZIEGENKÄSE & PAPAYA	15€
salted caramel VEGETARISCH	
VEGANES TATAR Cheeseburger Style	15€
Reis Tomaten Rote Bete veganer-cheddar sauce ³ VEGAN	
TATAR VOM BIO-RIND Cheeseburger Style	16€
cheddar sauce ³	

SUPPEN

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

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

THAI PFIFFERLINGE 22€

frische pfefferlinge | mildes massaman-curry | semmelknödel
mango-feldsalat

VEGETARISCH

SCHNITZEL VOM BLUMENKOHL 25€

mit oder ohne blauschimmelkäse überbacken
süßkartoffelpommes | papayasalat
kokosnuss-tzaziki

VEGETARISCH ODER VEGAN

CHAMPIGNON GYROS 25€

champignon | zwiebeln | feta oder veganer feta
rosmarinkartoffeln | tzaziki

VEGETARISCH ODER VEGAN

FRIED RICE ITALIAN 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

GEGRILLTER LACHS THAI STYLE 25€

rotes curry | gebratene nudeln



FLEISCH HAUPTGÄNGE

CORDON BLEU ALM-KÄSE STYLE	25€
schnittel vom bio-strohschwein spessart rinder- schinken bio- alm käse kartoffelstampf preiselbeeren kirschwasser- dip	
ĆEVAPČIĆI VOM BIO RIND	25€
rotes thai-curry feta-käse langkornreis	
HIRSCH-SCHNITZEL	27€
hirschschnitzel BBQ-dip ananas-chinakohl-salat kroketten	
GYROS VOM SPESSART WILD	27€
champignon zwiebeln feta- käse milde peperoni rosmarinkartoffeln beilagensalat	
WIENER SCHNITZEL	27€
kalbsschnitzel bratkartoffeln beilagensalat	
ZWIEBELROSTBRATEN	31€
rumpsteak ^{200g} käsespätzle- frühlingsrollen zwiebeln ² wildkräuterbutter beilagensalat	
GEBRATENE FASANENBRUST	31€
heidelbeer-teriyaki jus gegrillte salatherzen zweierlei parmesan	
PAD KRA PAO VOM HIRSCH	31€
hirschsteak feines ragout vom hirsch macadamia-nuss reis spiegelei mango-rotkraut salat	
PAD THAI VOM SPESSART HIRSCH	31€
hirschsteak erdnusskruste gebratene nudeln sprossen rührei	

Unsere Rotwein-Empfehlung

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

0,2l - 10€

0.75l - 35€



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE „TAHITI VANILLE“ 12€
sauerrahmeis

DREIERLEI HAUSGEMACHTES SORBET 12€
holunder-litschi-dill | maracuja-erdnuss-sellerie | mango-sticky reis

Unsere Süßwein Empfehlung

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

0,2l – 8€
0,75l – 29€



„JUST WEIN“ FRANKEN-SOMMER ANGEBOT

2023^{er} Würzburger Stein – Silvaner
VDP- Erste Lage, trocken
Weingut JuliuSpital
Würzburg / Franken

Intensiver und komplexer Steinwein; viel gelbe Frucht von Birnen, Mirabellen und etwas Mango in der Nase, am Gaumen druckvoll und mineralisch mit viel Tiefgang.

0,2l – 7€

0,75l – 26€

*** * * * ***

2023^{er} Rotling
VDP- Gutswein, halbtrocken
Weingut JuliuSpital
Würzburg / Franken

*Klare frische Fruchtnoten von Himbeere ,
Walderdbeere und ein Hauch von Minze.
Am Gaumen weich und sehr saftig.
Ein wahrer Gaumenschmeichler!*

0,2l – 6€

0,75l – 21€



OFFENE WEISSWEINE 0,2L

“Biodynamisches Weingut des Monats”

2022^{er} Dittelsheim Riesling

Ortswein, trocken

Weingut Gustavshof

Gau-Heppenheim / Rheinhessen

Feiner trockener Demeter Bio-Riesling von den Kalkmergelböden am Dittelsheimer Kloppberg. Schöne, klare Fruchtigkeit mit Aromen von reifen Quitten, gelben Äpfeln und einem Hauch von reifem Pfirsich. Im Geschmack wirkt die Säure ansprechend reif, präsent und harmonisch. Das Mundgefühl ist trotz seines Volumens filigran jugendlich, dezent moussierend, mit langem angenehmem Nachhall. Die Weinberge für diesen Wein werden biologisch-dynamisch und mit viel qualitätsorientierter Handarbeit bewirtschaftet. Die Trauben werden erst nach besonders langer Reife, mit goldgelber Farbe geerntet. Der Wein vergärt mit einer spontanen Hefekultur aus Weinberg und Keller und lagert bis zur Abfüllung auf der Kernhefe, was ihm großes Volumen und lange Haltbarkeit verleiht. Der Wein wird nur einmal, zur Abfüllung, filtriert.

0,2l 7€

2022 ^{er} VM	7€
Villa Marburg – Private Edition	
<i>Weißburgunder & Silvaner</i>	
Gutswein, trocken	
Christine Pröstler & Stephan Nax – Retzbach / Franken	
2022 ^{er} Silvaner	7€
Gutswein, trocken	
Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2023 ^{er} Bacchus	7€
Gutswein, <i>halbtrocken</i>	
Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2022 ^{er} Weissburgunder	7€
BIO	
VDP- Gutswein, trocken	
Dr. Bürklin-Wolf - Wachenheim / Pfalz	
2023 ^{er} Grauburgunder	8€
Gutswein, trocken	
Lisa Bunn & Bastian Strebel - Nierstein / Rheinhessen	
2023 ^{er} Sauvignon Blanc	8€
Gutswein, trocken	
Lisa Bunn & Bastian Strebel - Nierstein / Rheinhessen	
2023 ^{er} Hommage à Luise - Riesling	8€
BIO	
VDP- Gutswein, <i>fruchtsüß</i>	
Dr. Bürklin-Wolf - Wachenheim / Pfalz	
2023 ^{er} Grüner Veltliner “vom Löss”	9€
Terroirwein, trocken	
Weingut Klein – Hainfeld / Pfalz	
2023 ^{er} Lugana - Folàr	10€
<i>Trebbiano di Lugana</i>	
Cantina Santi - Illasi – Venetien / Italien	



OFFENE ROTWEINE 0,2L

2021 ^{er}	Trollinger VDP – Gutswein, <i>halbtrocken</i> Weingut Graf Neipperg - Schwaigern / Württemberg	6€
2022 ^{er}	Illusion <i>Spätburgunder</i> VDP- Gutswein, <i>fruchtig</i> Weingut Familie Allendorf - Oestrich-Winkel / Rheingau	7€
2022 ^{er}	Malbec - Tematico Argentino Bodega Mauricio Lorca Mendoza / Argentinien	7€
2021 ^{er}	Côtes du Rhône Saint Esprit <i>Syrah, Grenach</i> Maison Delas Frères - Côtes du Rhône / Frankreich	7€
2018 ^{er}	Syrah Qualitätswein, trocken Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen	9€
2019 ^{er}	Retzbacher Domina Ortswein, trocken Christine Pröstler - Retzbach / Franken	9€
2016 ^{er}	Spätburgunder Bissersheim Kalkmergel Ortswein, trocken Weingut Wageck – Bissersheim / Pfalz	10€
2021 ^{er}	Primitivo - Volere Volere IGT Puglia Primitivo Rosso Pietraventosa- Gioia del Colle Apulien / Italien	10€

OFFENE ROSÉWEINE 0,2L

2022 ^{er}	Rotling <small>Domina & Müller Thurgau</small> Gutswein, <i>halbtrocken</i> Christine Pröstler – Retzbach / Franken	7€
2023 ^{er}	Spätburgunder Rosè <small>BIO</small> VDP-Gutswein, trocken Dr. Bürklin-Wolf – Wachenheim / Pfalz	7€
2023 ^{er}	Pinotage Rosé trocken Delheim Family – Coastal Region / Südafrika	7€
2022 ^{er}	Zinfandel Rosé Classic, <i>lieblich</i> Beringer – Kalifornien / USA	7€



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€
Faust Radler naturtrüb		0,5 l - 5,0€
Faust Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l - 4€	
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