



## „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

<b>Secco PINK</b> auf Eis serviert <i>himbeerig, fruchtig, süffig</i> Weingut Christine Pröstler – Retzbach / Franken	0,1l	7€
<b>Riesling Sekt</b> Extra Dry Weingut Fritz Allendorf - Oestrich Winkel / Rheingau	0,1l	8€
<b>Rosé Prosecco</b> Spumante Extra Dry Il Cole – Italien	0,1l	8€
<b>CHAMPAGNER</b> Louise Roederer, Collection 242 2016 <sup>er</sup> Louise Roederer, Jahrgangs Brut Rosé	0,1l 0,1l	15€ 22€
<b>Secco ZERO / Secco Rosé ZERO</b> <i>alkoholfrei</i> alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure Juliuspital / Würzburg-Franken	0,1l	7€
<b>ARANCELLO SPRITZ</b> arancello - orangenlikör   prosecco   minerallwasser   orange		8€
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> limoncello - zitronenlikör   prosecco   minerallwasser   zitrone		8€
<b>FRESCO SPRITZ</b> aperitivo fresco - likör aus bergamotte, zitrone, minze, orangenschale, ingwer prosecco   zitrone		8€
<b>SARTI SPRITZ</b> sarti - sizilianischen blutorange, maracuja, mango auf wodka basis prosecco   orangenscheibe		8€
<b>DARK HUGO</b> holunderbeerenlikör   prosecco   minze   limette		8€
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> prosecco   campari   Lustau - vermouthe rosé		8€
<b>FRENCH 75</b> gin   zitronensaft   zucker   sekt		8€
<b>APPLE SPRITZ</b> <i>alkoholfrei</i> naturtrüber apfelsaft   zitronensaft   grenadine sirup   bitter lemon		8€
<b>LIMONCELLO oder APEROL SPRITZ</b> <i>alkoholfrei</i> alkoholfreier limoncello bzw. aperol   seco zero		8€



## VORSPEISEN

<b>RINDERTATAR</b> MEXICO STYLE avocado pommes   nachos wachtel ei   dips	16€
<b>PHAD THAI FRÜHLINGSROLLEN</b> spiegelei   erdnüsse   dip VEGETARISCH	14€
<b>ZIEGENKÄSE &amp; PAPAYA</b> salted caramel VEGETARISCH	15€

## SUPPEN

<b>BANANEN-CURRYSUPPE</b> gebratene garnele	13€
<b>BANANEN-CURRYSUPPE</b> gegrillte banane VEGAN	11€

### Unsere Weißwein-Empfehlung

## VM

**2022<sup>er</sup> Villa Marburg – Private Edition**  
**Weißburgunder & Silvaner**  
**Qualitätswein, trocken**  
**Christine Pröstler & Stephan Nax**  
**Retzbach / Franken**

**0,2l – 7€**  
**0,75l – 25€**



## HAUPTGÄNGE *VEGETARISCH & VEGAN*

### FRIED RICE MIT MANGO

25€

gebratener bio reis | mango | burrata | oliven | peperoni | rucola

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

### CORDON BLEU RACLETTE-KÄSE STYLE

25€

schnitzel vom bio-strohschwein | speessart rinder- schinken | bio-raclette käse  
kartoffelstampf | preiselbeeren | kirschwasser- dip

### GEGRILLTES SCHWEINEFILET & PULLED PORK

26€

honig- whiskeymarinade | süßkartoffel- pommes | krautsalat

### HIRSCH-SCHNITZEL

27€

hirschschnitzel | BBQ-dip | ananas-chinakohl-salat | kroketten

### WIENER SCHNITZEL

27€

kalbsschnitzel | bratkartoffeln | beilagensalat

### ZWIEBELROSTBRATEN

31€

rumpsteak<sup>200g</sup> | käsespätzle- frühlingsrollen  
zwiebeln<sup>2</sup> | wildkräuterbutter | beilagensalat



## 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 | 33€**  
**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 | 32€**

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

**Saucen:** Pfeffersauce, Zwiebel- Schmand, Kräuterbutter

**KNACKIGER BEILAGENSALAT**

**7,5€**

### **Unsere Rotwein-Empfehlung**

**2021<sup>er</sup> PEÑA ALDERA Crianza**

**Tempranillo, Graciano**

**Bodegas Jalon**

**Rioja / Spanien**

**0,2l - 8€**

**0.75l - 28€**



## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE „TAHITI VANILLE“** 12€  
sauerrahmeis

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

### *Unsere Süßwein Empfehlung*

**2021<sup>er</sup> Gewürztraminer *Auslese***  
**BIO-Prädikatswein, süß**  
**Weingut Bastianshauser Hof**  
**Bechtheim-West / Rheinhessen**

**0,2l – 10€**  
**0,75l – 35€**



## OFFENE WEISSWEINE 0,2L

### “Bio Weingut des Monats”

**2023<sup>er</sup> Sauvignac**  
**Qualitätswein, trocken**  
**Sebastian Erbedinger**  
**Bechtheim - West / Rheinhessen**

*Eine neue Rebsorte, die großes verspricht! Unschlagbares Bouquet in der Nase und eine schöne Frucht ähnlich zum Sauvignon Blanc. Die Rebsorte Sauvignac, durch natürliche Selektion entstanden, ist von Natur aus stärker gegen natürliche Feinde wie Pilzkrankheiten geschützt.*

*Daher zählt sie zu den sogenannten „pilzwiderstandsfähigen Rebsorten“ und bietet neue Chancen im ökologischen Weinbau. Also weg mit den Vorurteilen und ran ans Probieren!*

**0,2l 9€**

<b>2022<sup>er</sup> VM</b>		<b>7€</b>
	<b>Villa Marburg – Private Edition</b>	
	<b>Weißburgunder &amp; Silvaner</b>	
	<b>Gutswein, trocken</b>	
	<b>Christine Pröstler &amp; Stephan Nax – Retzbach / Franken</b>	
<b>2022<sup>er</sup> Silvaner</b>		<b>7€</b>
	<b>Gutswein, trocken</b>	
	<b>Christine Pröstler - Retzbach / Franken</b>	
<b>2023<sup>er</sup> Bacchus</b>		<b>7€</b>
	<b>Gutswein, <u>halbtrocken</u></b>	
	<b>Christine Pröstler - Retzbach / Franken</b>	
<b>2023<sup>er</sup> Weißburgunder</b>		<b>7€</b>
<b>BIO</b>	<b>Qualitätswein, trocken</b>	
	<b>Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen</b>	
<b>2023<sup>er</sup> Grauburgunder</b>		<b>8€</b>
	<b>Gutswein, trocken</b>	
	<b>Lisa Bunn &amp; Bastian Strebel - Nierstein / Rheinhessen</b>	
<b>2023<sup>er</sup> Sauvignon Blanc</b>		<b>8€</b>
	<b>Gutswein, trocken</b>	
	<b>Lisa Bunn &amp; Bastian Strebel - Nierstein / Rheinhessen</b>	
<b>2021<sup>er</sup> Riesling Spätlese</b>		<b>8€</b>
<b>BIO</b>	<b>Qualitätswein, <u>süß</u></b>	
	<b>Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen</b>	
<b>2023<sup>er</sup> Hommage à Luise - Riesling</b>		<b>8€</b>
<b>BIO</b>	<b>VDP- Gutswein, <u>feinherb</u></b>	
	<b>Dr. Bürklin-Wolf - Wachenheim / Pfalz</b>	
<b>2023<sup>er</sup> Lugana - Folàr</b>		<b>10€</b>
	<b>Trebbiano di Lugana</b>	
	<b>Cantina Santi - Illasi – Venetien / Italien</b>	



## OFFENE ROTWEINE 0,2L

2022 <sup>er</sup>	Dornfelder	6€
BIO	Qualitätswein, <i>halbtrocken</i>	
	Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen	
2022 <sup>er</sup>	Illusion	7€
	<i>Spätburgunder</i>	
	VDP- Gutswein, <i>fruchtig</i>	
	Weingut Familie Allendorf - Oestrich-Winkel / Rheingau	
2022 <sup>er</sup>	Malbec – Fantasia	7€
	Bodega Mauricio Lorca - Mendoza / Argentinien	
2020 <sup>er</sup>	Fossolupaio	7€
	<i>Sangiovese, Syrah</i>	
	Rosso di Montepulciano DOC	
	Tenuta Vallocaia - Toskana / Italien	
2019 <sup>er</sup>	Cuvée Zephir ***	8€
	<i>Portugieser &amp; Cabernet Cubin</i>	
	Qualitätswein, trocken	
	Weingut Stern - Hochstadt / Pfalz	
2019 <sup>er</sup>	Retzbacher Domina	9€
	Ortswein, trocken	
	Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2022 <sup>er</sup>	Trio Nero	9€
	<i>Syrah, Cabernet MitoS, Pinot Noir</i>	
BIO	Qualitätswein, trocken	
	Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen	
2022 <sup>er</sup>	Pinotage	10€
	Delheim Family	
	Stellenbosch / Südafrika	

## OFFENE ROSÉWEINE 0,2L

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





## 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 <sup>1,2,3</sup>	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Coca Cola zero <sup>1, 2, 3, 4</sup>	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Fanta <sup>1, 2</sup>	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Mezzo Mix <sup>1, 2, 3</sup>	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Sprite	0,2 l - 3,2€	0,4 l - 5,5€
Tonic Water <sup>5</sup>		0,2 l - 3,5€
Ginger Ale <sup>1</sup>		0,2 l - 3,5€
Bitter Lemon <sup>5</sup>		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€
<b>fuzetea</b> Eis Tea Pfirsich <i>oder</i> Zitrone		0,3 l - 4€
<b>Vaihinger</b> 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 <b>alkoholfrei</b>		0,5 l - 5,2€
Faust Radler naturtrüb		0,5 l - 5,0€
Faust Radler naturtrüb <b>alkoholfrei</b>		0,33 l - 4€
Schlappe Seppel <b>alkoholfrei</b>		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