



„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 Juliuspital / 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

GEGRILLTES CARPACCIO VOM RINDERFILET petersilienwurzelpüree whiskey-cranberrys knusperkartoffeln	16€
PHAD THAI FRÜHLINGSROLLEN spiegelei erdnüsse dip VEGETARISCH	14€
ZIEGENKÄSE & PAPAYA salted caramel VEGETARISCH	15€

SUPPEN

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

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*

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^{200g} | käsespätzle- frühlingsrollen
zwiebeln² | 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

2018^{er} Carmenèra Reserva

Vina Caliterra

Colchagua Valley / Chile

0,2l – 6€

0.75l - 24€



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€



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	
Weißburgunder & Silvaner	
Gutswein, trocken	
Christine Pröstler & Stephan Nax – Retzbach / Franken	
2022 ^{er} Silvaner	7€
Gutswein, trocken	
Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
2023 ^{er} Bacchus	7€
Gutswein, <u>halbtrocken</u>	
Christine Pröstler - Retzbach / Franken	
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, <u>fruchtsüß</u>
Dr. Bürklin-Wolf - Wachenheim / Pfalz	
2023 ^{er} Grüner Veltliner “vom Löss”	9€
Terroirwein, trocken	
Weingut Klein – Hainfeld / Pfalz	
2023 ^{er} Lugana - Folàr	10€
Trebiano di Lugana	
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€
2019 ^{er}	Cuvée Zephir *** <i>Portugieser & Cabernet Cubin</i> Qualitätswein, trocken Weingut Stern - Hochstadt / Pfalz	8€
2019 ^{er}	Retzbacher Domina Ortswein, trocken Christine Pröstler - Retzbach / Franken	9€
2021 ^{er}	Gemei <i>Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese, Merlot</i> Alto Minico IGT, trocken Ortella – Peschiere del Garda – Venetien / Italien	8€
2016 ^{er}	Spätburgunder Bissersheim Kalkmergel Ortswein, trocken Weingut Wageck – Bissersheim / Pfalz	9€

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