



„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

FELDSALAT

himbeer-dressing | walnüssen

10€

wahlweise mit :

geräucherter entenbrust

13€

TATAR VOM BIO-RIND Cheeseburger Style

16€

cheddar | zweierlei saucen

ZIEGENKÄSE & PAPAYA

15€

salted caramel

VEGETARISCH

SUPPEN

BANANEN-CURRYSUPPE

13€

gebratene garnele

BANANEN-CURRYSUPPE

11€

gegrillte banane

VEGAN

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN

BIO MANGO-MAKKARONI

25€

mango-chilirahm | oliven | milde peperoni | tomaten

burrata oder veganer mozzarella

VEGETARISCH ODER VEGAN

mit gegrillten riesengarnelen

29€

AVOCADO BURGER

26€

burrata oder veganer mozzarella | gegrillte mango | avocado | kokos | nüsse

basilikum- pesto | süßkartoffel- pommes | tomaten- carpaccio | rucola

VEGETARISCH ODER 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€



SALAT & FISCH

CHEF SALAT SPEZIAL

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

MIT RIESEN-GARNELEN

27€

MIT VEGETARISCHEN FALAFEL

24€

GEGRILLTES FILET VOM ISLAND-LACHS « THAI STYLE »

27€

rotes curry | bio-jasminreis

FLEISCH HAUPTGÄNGE

SCHNITZEL VOM SPESSART-SPIEßBRATEN

24€

paniertes schnitzel vom bio-strohschwein-spießbraten
gebackene klöße | schwarzbier jus | krautsalat

CORDON BLEU « ALM-KÄSE STYLE »

26€

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

BAUERN-ENTENBRUST

28€

gegrillte salatherzen | parmesankrapfen
teriyaki-passionsfrucht sauce

ZWIEBELROSTBRATEN

31€

rumpsteak^{200g} | käsespätzle- frühlingsrollen
zwiebeln² | wildkräuterbutter | beilagensalat

GEGRILLTES SPESSART HIRSCHSTEAK

31€

marktgemüse | rosmarinkartoffeln
hausgemachte kräuterbutter | feldsalat

PAD THAI VOM SPESSART HIRSCH

31€

hirschsteak | erdnusskruste | gebratene nudeln | sprossen | rührei

Unsere Rotwein-Empfehlung

2021^{er} PEÑA ALDERA Crianza

Tempranillo, Graciano

Bodegas Jalon

Rioja / Spanien

0,2l - 8€

0.75l - 28€



DESSERT

LAUWARMES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN

himbeersorbet

13€

CRÈME BRÛLÉE

VON DER WEISSEN SCHOKOLADE & COCOS

sauerrahmeis

12€

Unsere Süßwein Empfehlung

2021^{er} 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^{er} 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€

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} Weißburgunder		7€
BIO	Qualitätswein, trocken	
	Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen	
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	
2021^{er} Riesling Spätlese		8€
BIO	Qualitätswein, <u>süß</u>	
	Weingut Bastianshauser Hof - Bechtheim-West / Rheinhessen	
2023^{er} Hommage à Luise - Riesling		8€
BIO	VDP- Gutswein, <u>feinherb</u>	
	Dr. Bürklin-Wolf - Wachenheim / Pfalz	
2023^{er} Lugana - Folàr		10€
	Trebbiano di Lugana	
	Cantina Santi - Illasi – Venetien / Italien	



OFFENE ROTWEINE 0,2L

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

OFFENE ROSÉWEINE 0,2L

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