

Residenz
GASTSTÄTTEN
WÜRZBURG



Speisekarte



Sehr geehrte Gäste,

willkommen zum Genießen in einer der schönsten Schlossanlagen der Welt! So, wie am Hof der Fürstbischöfe seinerzeit Kunsthandwerker aus ganz Europa arbeiteten, so greift auch unsere Küche Anregungen anderer Länder auf.

Die Grundlagen dabei sind Zutaten aus der Region. Denn Franken ist ein fruchtbarer Landstrich. Davon zeugt unsere Weinkarte exklusiv mit Frankenweinen des Staatlichen Hofkellers Würzburg. Zudem lebt am Main auch eine reiche Gartenbautradition fort. Aus dieser Palette wählen wir für Sie aus, was gerade die schönste Reife zeigt.

Fischreiche Gewässer und waldige Mittelgebirge prägen Mainfranken. Im 18. Jahrhundert, als in der Residenz ein großer Hofstaat zu versorgen war, bezogen die Köche den Stoff für ihre Wild- und Fischgerichte meist aus der Nachbarschaft. So halten wir es bis heute.

Der Barock liebte es, mit Kontrasten zu spielen. Dieses Erbe stellt uns immer wieder die eine Frage: Wie lassen sich Bodenständigkeit und Raffinesse genussvoll ausbalancieren? Lassen Sie sich von unseren Antworten überzeugen!

Mike Schulze
Küchenchef

Vorspeisen

alle Preise in €

Gegrillter Salzlakenkäse im Panchettamantel an feinen Salaten mit Knoblauchcrostini	7,50
Hausgebeizter Orangenlachs mit Kürbis-Kartoffelrösti und Feldsalat	8,00
Knackiger Salat mit Kräutern, Honig-Weißbiervinaigrette und marinierten Rinderstreifen	9,50
Salami und Schinken vom fränkischen Wild an Salat von Wurzelgemüse mit Petersilienschaum	9,50

Suppen

Brühe vom Weiderind mit Kräuterflädle und Winzerbrot	4,50
Lauch-Kartoffelsuppe mit gebratener Garnele	5,50
Rosenkohlrahmsuppe mit krossem Speck	5,50

Zwischengänge & Vegetarisches

Cremiges Kürbisrisotto mit gerösteten Kernen, Kernöl und Muskatblütensauce	8,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit heimischem Gemüse und Ziegenkäse mit Rote-Beeteschaum	10,50

Bei speziellen Allergien oder z. B. Laktoseintoleranz, stellt unser Küchenchef gerne ein individuelles Gericht für Sie zusammen.

Fisch

Regionale Forelle im Ganzen, mit Birnen und Schinken gefüllt, an hausgemachten Bandnudeln	13,00
Lachsfilet unter der Gewürzkruste mit Thymianschaum, zartem Kohlrabi, roter Beete und Weißweinrisotto	13,50
Gesottener Wels mit Safranbuttersauce, Bouillabaissegemüse und Bamberger Hörnchen	15,00
Krosses Filet vom Frankenzander mit süß-sauren Linsen und Kürbis-Kartoffelpüree	19,50

Fleisch

Tranchen vom Schweinerücken auf Spitzkohl mit Kartoffel-Selleriestampf	13,00
Burgunderbraten vom hällischen Schwein mit Speck-Rosenkohl und Butterkartoffeln	14,50
Rosa Entenbrust auf Rahmwirsing mit Thymianschupfnudeln	15,50
Geschmorte Backen vom fränkischen Ochsen mit Lauchgemüse und Brotknödeln	15,00
Zartes Hirschrückenmedaillon mit Wacholdersauce, Grünkohlpüree und Kräuterspätzle	18,00
Rumpsteak vom Weiderind mit geschmorten Schalotten, Bohnenragout und Röstkartoffeln	19,00

Gerne servieren wir Ihnen zum Hauptgang eine größere Menge an Beilagen ohne Aufpreis.
Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung Bescheid.

Sorbet

Sorbet von Hokkaido und Muskat	3,50
Birnensorbet mit Ingwer und Vanille	4,00
Sorbet auf Wunsch aufgegossen mit fränkischem Secco	1,50

Dessert

Saisonale Fruchtvariation mit Limonensorbet	6,50
Dreierlei Crème brûlée	7,00
Mousse au chocolat mit Pfefferkirschen	7,00
Schnitte von Schokolade und Milch mit Aprikosenragout	7,50

Wenn Ihnen die Residenzgaststätten gefallen haben:

Feiern und tagen Sie bei uns! In den Residenzgaststätten wirken Service-Spezialisten, die Hochzeiten, Feste und Tagungen ganz nach Ihren Wünschen ausrichten.

Hochzeiten

Heiraten Sie wie ein Prinzenpaar im romantischen Ambiente des Weltkulturerbes: Ein berauschendes Erlebnis am schönsten Tag Ihres Lebens!

Feste

Der Bankettservice der Residenzgaststätten begründet eine neue Liga der Gastlichkeit: Herzlich willkommen! Feiern Sie wie Adlige, Fürsten & Kaiser!

Tagungen

Das historische Bauwerk der Residenzgaststätte verfügt über modernste Einrichtungen für Seminare und Kongresse. Wir realisieren Ihre Ideen flexibel und kreativ.

Das Schloss und sein Garten bieten den traumhaften Rahmen für Ihre Veranstaltung. Die Residenzgaststätten garantieren dazu kulinarischen Hochgenuss.





Residenz
GASTSTÄTTEN
WÜRZBURG

Zu Gast beim Fürstbischof!

Residenz Gastro & More GmbH

Residenzplatz 1 · 97070 Würzburg · Tel.: 09 31/88 08 87-0 · Fax: 09 31/88 08 87-33

info@residenz-gaststaetten.de · www.residenz-gaststaetten.de