

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die zum Essen.“ Georg Bernhard Shaw



Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen in unserem **Restaurant Würzburger Bau**. Während unser Haus am Schlossplatz sich im Wandel befindet und die Renovierungen in vollem Gange sind, haben wir aus unserem Restaurant Anne-Sophie am Schlossplatz und dem Gourmetrestaurant Handicap **ein gemeinsames kulinarisches Zuhause auf Zeit** geschaffen. Diese besondere Übergangsphase möchten wir nutzen, um Ihnen das Beste aus beiden Küchen zu präsentieren – vereint in einer liebevoll zusammengestellten Speisekarte. Freuen Sie sich auf eine Auswahl an Gerichten, die Tradition und Kreativität beider Küchen verbinden und widerspiegeln sollen. Auch, wenn dieses gemeinsame Restaurant nur für eine begrenzte Zeit besteht, möchten wir Ihnen ein besonderes Erlebnis bieten. Wir danken Ihnen für Ihre Geduld und Ihre Treue – und freuen uns darauf, Sie bald in unseren neu gestalteten Räumen am Schlossplatz zu begrüßen.

Herzlichst,

Ihr Team vom Restaurant Würzburger Bau

„Der höchste Genuss besteht in der Zufriedenheit mit sich selbst.“ Jean-Jacques Rousseau

Unser Menü

Ceviche vom Wolfsbarsch

Rote Zwiebel / Papaya / Koriander
Sea bass ceviche / red onion / papaya / coriander

* * *

Ziegenkäsemaultaschen

Kaninchenragout / grüner Spargel / Tomatenconfit
Goat's cheese maultaschen / rabbit stew / grilled green asparagus / tomato confit

* * *

Maibock

Pfifferlinge / wilder Brokkoli / Schupfnudeln
Spring roe deer / chanterelles / wild broccoli / schupfnudel

* * *

Charlotte von der Erdbeere

Biskuit / weiße Schokolade / Waldmeister
Strawberry charlotte / sponge cake / white chocolate / woodruff

3-Gang-Menü

€ 65

4-Gang-Menü

€ 80

Unser Menü kann in folgenden Zeiträumen bestellt werden:
11:45 Uhr bis 13:30 Uhr & 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

korrespondierende Weinfolge

3-Gang-Menü € 27

korrespondierende Weinfolge

4-Gang-Menü € 36

„Und wäre es nur im Himmel so lecker...“ Unbekannt

Vorspeisen und Suppe

Salat Backhendl

Romana / Kürbiskerne / Zitronenmayonnaise

Fried chicken salad / romaine lettuce / pumpkin seeds / lemon mayonnaise

€ 16

Hauptgang € 24

Confierte Kalbsleber

Pfifferlingsvinaigrette / Haselnuss / Wildkräuter

Confit veal liver / chanterelle vinaigrette / hazelnut / wild herbs

€ 18

Gebratene Garnelen

Spargelsalat / Mispel / Wildkräuter

Grilled prawns / asparagus salad / medlar / wild herbs

€ 20

Spargelsuppe



Eingelegter Spargel / Salzzitrone

Asparagus soup / pickled asparagus / salted lemon

€ 12

Kalbstafelspitzbrühe

Markklößchen / Flädle / Wurzelgemüse

Beef broth/ bone marrow dumplings / pancake strips / root vegetables

€ 12

Hauptgerichte

Fleisch

Kalbfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“

Rote Bete / Paprika / Champignons / Gurke / Bandnudeln

Sliced veal fillet „Stroganoff“ / beetroot / bell pepper / mushrooms / pickled cucumber / tagliatelle

€ 34

Rinderrostbraten

Rote Zwiebelkruste / Spätzle / Rotweinsauce

Swabian beef steak/red wine jus/onions crust/Spätzle

€ 36

Fisch

Maischolle „Finkenwerder Art“

Nordseekrabben / Gemüsestreifen / Speck / Petersilienkartoffeln

Plaice “Finkenwerder Style“ / north sea shrimps / julienne vegetables / bacon / parsley potatoes

€ 36

„Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtisch zuerst.“ Ernestine Ulme

Spargelzeit

Stangenspargel

Petersilienkartoffel / Flädle / Hollandaise € 26

White asparagus / parsley potatoes / swabian pancake / hollandaise

mit Schnitzel vom Hohenloher Landschwein € 14

with schnitzel from hohenlohe free-range pork

mit Lachstranche € 14

with salmon fillet

Vegetarisch

Feine Bandnudeln

 möglich

€ 26

Rahmpfifferlinge / Bärlauchpesto / Parmesan

Zwischengang € 18

Fresh homemade pasta / chanterelle cream sauce / wild garlic pesto / aged parmesan

Gefüllter Kohlrabi



€ 24

Erbse / Estragon / Perlgraupen

Stuffed Kohlrabi / peas / tarragon / pearl barley

Dessert

Sorbet Variation mit Früchten



€ 14

Variation of sorbet with fruits

Bienenstich

€ 12

Rosmarin-Financier/ Vanille / Mispel

Bee sting cake / rosemary financier / vanilla / medlar

„Fürst Pückler“

€ 14

Parfait / Waffel / Original beans Schokolade

Fürst Pückler / parfait / waffle / original beans chocolate

Käse aus unserem Fromagair

€ 15

Selection of Chees

Restaurant im Würzburger Bau Öffnungszeiten:

11:45 Uhr bis 14:00 Uhr

Küchenannahmezeit

14:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Kaffee & Kuchen (Dienstag bis Sonntag)

18:00 Uhr bis 20:45 Uhr

Küchenannahmezeit

Unser Restaurant schließt um 23:00 Uhr.