

# Hallo, Grüß Gott & Herzlich Willkommen!

---

Wir freuen uns, Sie heute in unserem Restaurant auf dem Nikolaushof begrüßen zu dürfen.

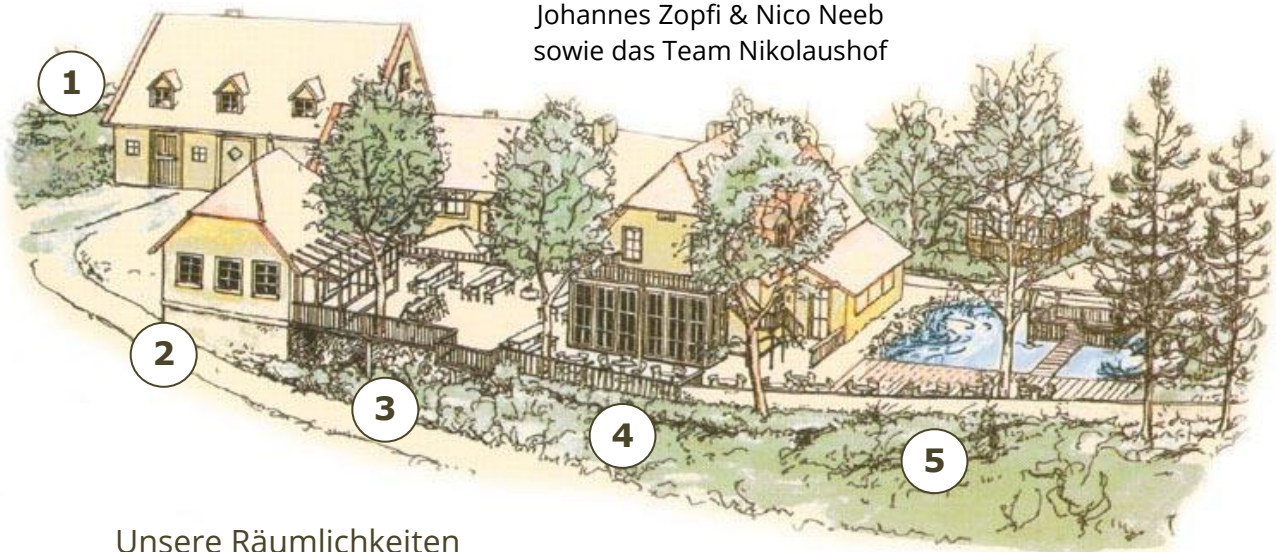
Vor Ihren Augen entfaltet sich ein traumhaftes Panorama. Das Käppele, die prächtige barocke Wallfahrtskirche von Balthasar Neumann, liegt zum Greifen nahe.

Lassen Sie sich von unserer interfränkischen® Küche und erlesenen Weinen verwöhnen.  
Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Weinauswahl.

Unser Küchenchef Nico Neeb setzt mit seinem Küchen-Team alles daran, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden. Wir verarbeiten frische Produkte von ausgewählten Lieferanten aus der Region.

Genießen Sie eine tolle Zeit in unserem Restaurant  
oder auf unserer Terrasse über den Dächern von Würzburg.

Johannes Zopfi & Nico Neeb  
sowie das Team Nikolaushof



Unsere Räumlichkeiten

- 1. Die Scheune** Der ideale Rahmen für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Jubiläen und andere Feste  
Aperitif bis 100 Personen | Veranstaltungen bis 85 Personen
- 2. Der Pavillon** Die gemütliche fränkische Stube für Feste und Feiern in kleinerem Rahmen  
Aperitif bis 45 Personen | Veranstaltungen bis 30 Personen
- 3. Der Innenhof** Romantischer Innenhof mit traumhafter Aussicht auf die Altstadt
- 4. Das Restaurant** Interfränkische® Küche mit einmaligem Blick auf Würzburg
- 5. Der Seegarten** Wunderschöner Garten mit Blick auf das Käppele & Festung Marienburg  
Aperitif bis 100 Personen | Veranstaltungen bis 90 Personen

## Unsere Öffnungszeiten

---

**Mai bis September** Di bis Fr | 14.00 bis 23.30 Uhr

**Oktober bis April** Di bis Fr | 16.00 bis 23.30 Uhr

Sa & So sowie an Feiertagen | 12.00 Uhr bis 23.30 Uhr

Nachmittags Kaffee & Kuchen | durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr

Am Montag schlafen wir lange aus (Ruhetag)

Im Januar sind wir in den „Schweizer Bergen“ (Betriebsferien)

Veranstaltungen auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten

auf Anfrage | Unsere MitarbeiterInnen zeigen Ihnen gerne Raum & Möglichkeiten

# Jahres Event Kalender 2018

---

14. Februar | Valentinstag

2. März | Winzer & Koch | VDP Weingut Egon Schäffer, Escherndorf

16. März | Wein Themenabend ÖSTEREICH Grüner Veltliner vs. Blauburgunder

30. März | Karfreitag Küche von 12 bis 22 Uhr | Fisch & Co.

1. April | Ostersonntag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

2. April | Ostermontag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

13. April | Winzer & Koch | Winzerkeller Sommerach, Sommerach

14. April | Magisches Dinner Mentalmagier Christoph Kuch und der Zauberkünstler Dirk Wiedemann

27. April | Wein Themenabend ITALIEN Südtirol vs. Piemont

1. April - 20. Juni | Fränkischer Spargel Anfang & Ende je nach Witterung

11. Mai | Winzer & Koch | VDP Weingut Juliuspital, Würzburg

13. Mai | Muttertag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

20. Mai | Pfingstsonntag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

21. Mai | Pfingstmontag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

22. Juni | Frank & Frei Festival # 12 14 Spitzenwinzer aus Franken

1. Juli - 15. August | Frische Pfifferlinge Anfang & Ende je nach Witterung

14. September | Winzer & Koch | Weingut Meintzinger, Frickenhausen

28. September | Wein Themenabend FRANKREICH Sauvignon Blanc vs. Pinot Noir

12. Oktober | Winzer & Koch | Weingut Max Müller I, Volkach

26. Oktober | Wein Themenabend FRANKEN Silvaner vs. Spätburgunder

mit C. Derichs vom Winzerkeller Sommerach

10. November | Magisches Dinner Mentalmagier Christoph Kuch und der Zauberkünstler Dirk Wiedemann

16. November | Wein Themenabend SILVANER Silvaner vs. Silvaner gereift

mit Rainer Müller vom Weingut Max Müller I, Volkach & befreundeter Gastwinzer

25. November | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

1. Dezember | Winzer & Koch | VDP Weingut Hans Wirsching, Iphofen

2. Dezember | Adventsbrunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

9. Dezember | Adventsbrunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

16. Dezember | Adventsbrunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

23. Dezember | Adventsbrunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

25. Dezember | Weihnachtsbrunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

26. Dezember | Weihnachtsbrunch von 11 bis 14.30 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr

31. Dezember | New Years Eve – Silvester Gala Diner ab 18 Uhr | Karten im Vorverkauf kein A la Carte.

**Winzer & Koch** | Der Winzer bringt den Wein und der Koch kümmert sich ums Essen.

Ein ausgewählter Winzer ist zu Besuch auf dem NIKOLAUSHOF und stellt sich und seine Weine in lockerer und persönlicher Atmosphäre vor. Unsere Küchenbrigade verwöhnt Sie mit einem saisonalen Menü, passend dazu bringt der Winzer Schätze aus seinem Weinkeller mit. Ab 19 Uhr Aperitif, anschließendes 4-Gänge Menü, begleitende Weinreise des Winzers, Mineralwasser, Kaffee & Espresso, Digestif; Pauschalpreis pro Person: 69,00 Euro | Voranmeldung erforderlich.

**Wein Themenabend** | Ein Land / Region bringt sich kulinarisch & oenologisch ein

Ein ausgewähltes Land / Region ist in lockerer und persönlicher Atmosphäre zu Besuch auf dem NIKOLAUSHOF. Unsere Küchenbrigade verwöhnt Sie mit einem saisonalen Menü, passend dazu präsentieren wir Ihnen landestypische Weine/Spirituosen aus unserem Weinkeller. Ab 19 Uhr Aperitif, anschließendes 4-Gänge Menü, begleitende Weinreise, Mineralwasser, Kaffee & Espresso, Digestif; Pauschalpreis pro Person: 69,00 Euro | Voranmeldung erforderlich.

**Nikolaushof Wochen** | Eine Spezialität bringt sich kulinarisch ein

Zusätzlich zu unserer A la Carte Karte ist ein Thema zu Besuch auf dem NIKOLAUSHOF. Unsere Küchenbrigade verwöhnt Sie mit typischen Speisen, passend dazu präsentieren wir Ihnen Weine/Spirituosen/Spezialitäten aus unserem Keller.

**Das Magische Dinner** | Lassen Sie sich verzaubern

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen entspannten Abend voller Magie und kulinarischer Köstlichkeiten. Im Wechsel mit einem 3-Gänge-Menü präsentieren Ihnen der Mentalmagier Christoph Kuch und der Zauberkünstler Dirk Wiedemann verblüffende Unterhaltung auf höchstem Niveau. Erleben Sie die Faszination der Magie direkt vor Ihren Augen und lassen Sie Ihren Gaumen und Ihre Sinne verzaubern! Ab 18.30 Uhr Aperitif, anschließendes 3-Gänge Menü, Zaubershow. Getränke exklusiv. Pauschalpreis pro Person: 69,00 Euro | Voranmeldung erforderlich.

**Frank & Frei Festival** | 14 Winzer zu Gast auf dem Nikolaushof

Die FRANK & FREI Winzer laden zum FRANK & FREI Festival auf den Nikolaushof nach Würzburg ein. Ein Sommerabend mit feinem Weingenuss, Weinpersönlichkeiten aus Franken, guter Laune in einmaliger Location und Live Musik an der Bar. Sommerliches Barbecue mit den erfrischenden Weinen von Frank & Frei, anschließend Top Wine Tasting mit den Lieblingsweinen der 14 Winzer – kurz: das Beste aus Franken Einlass ab 19 Uhr, die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt. | beinhaltet: Aperitif | 4 x 0,1l Frank & Frei Weine | Wasser | sommerliches Barbecue | kleine Dessertköstlichkeiten | Verkostung von Müller Thurgau & Lieblingsweine der 16 Frank & Frei Winzer. Eintritt: Vorverkauf 55,00 Euro (AK 65,00)

Übrigens: Unser Eventabende eignet sich ideal als Geschenkgutschein

# Aperitifs

|   |      |     |
|---|------|-----|
| <b>Fränkischer Secco<sup>7</sup>   Winzerkeller Sommerach   Frizzante Valentin</b>            | 0,1l | 4,8 |
| Prickelnd, trocken und frisch. Eine perlende Weißwein Cuvée - duftig, fruchtig und aromatisch |      |     |
| <b>Winzersekt<sup>7</sup>   Hans Wirsching, Iphofen</b>                                       | 0,1l | 5,9 |
| Silvaner und Kerner, brut   Jahrgangssekt in Champagnerqualität                               |      |     |
| <b>Nikolaushof Winter Spritz</b>  | 0,2l | 6,5 |
| Hausgemachter Bratapfellokör mit fränkischem Secco aufgegossen                                |      |     |
| <b>SPRITZ<sup>7</sup>  <sup>18</sup></b>  | 0,2l | 6,5 |
| Aperol   Soda   Orange   Secco  |      |     |
| <b>HUGO<sup>7</sup></b>   | 0,2l | 6,5 |
| Limette   Minze   Holunderblütensirup   Secco   |      |     |



# Alkoholfreie Varianten

|   |                 |      |     |
|---|-----------------|------|-----|
| <b>Alkoholfreier Kräuter Spritz</b>   herb & anregend     | 0,2l            | 5,5  |     |
| Hausgemachter Rosmarin Sirup   Minze   Spicy Ginger Beer  |                 |      |     |
| <b>Alkoholfreier HUGO<sup>7</sup></b>   süß & erfrischend | 0,2l            | 5,5  |     |
| Limette   Minze   Holunderblütensirup   Ginger Ale        |                 |      |     |
| <b>SANBITTÈ<sup>18</sup></b>   der Klassiker aus Italien  | pur   mit Soda  | 0,2l | 5   |
|   | mit Orangensaft | 0,2l | 5,5 |

# Pils



|  |      |     |
|--|------|-----|
| <b>Würzburger Hofbräu Pils</b> , vom Fass <sup>7</sup> | 0,3l | 3,2 |
|--|------|-----|

# Klassiker

|   |                 |      |     |
|---|-----------------|------|-----|
| <b>Sherry Dry Seco<sup>7</sup>   Medium Dry<sup>7</sup>   Rich Golden<sup>7</sup></b> | 15% Vol.        | 5cl  | 5,5 |
| <b>Campari<sup>18</sup></b>   | 25% Vol.        | 4cl  | 5,5 |
|   | mit Soda        | 0,2l | 5,5 |
|   | mit Orangensaft | 0,2l | 6,5 |

## Cross & Over – Unser Überraschungsmenü

Genießen Sie einen entspannten Abend mit unserem beliebten Menüangebot. <sup>1-14</sup>  
Natürlich fragen wir, ob es mit Fisch, Fleisch oder Vegetarisch sein soll;  
der Rest bleibt unser Geheimnis...

-  Unser Überraschungsmenü in 3- oder 4-Gängen 3-Gänge 39  
*Our surprise menu | three or four courses*
-  Vorspeisenvariation und/oder Suppe | *Various Starters and/or soup* 4-Gänge 48  
Fisch, Fleisch oder Vegetarisch im Hauptgang | *Fish, meat or vegetarian to choose*  
Dessertvariation Nikolaushof | *Dessert variation*

## Vor & Spiele - unsere Klassiker | fore & play – our classic dishes

-  **Nikolaushof Salat** <sup>5|12</sup> 8,5  
Saisonale Blattsalate mit Balsamico – Himbeervinaigrette wahlweise mit...  
*Nikolaushof salad | seasonal salad in balsamico - raspberry vinaigrette*

- ... Antipasti Gemüse ...*Antipasti vegetables* 12,5  
... gebratener Hähnchenbrust ...*roasted chicken* 14,5  
... gebeiztem Lachs <sup>2</sup> ...*marinated graved lax (salmon)* 14,5  
... gebratenen Rinderstreifen ...*roasted sliced beef* 15,5



- Tatar Nikolaushof** <sup>2|7|12</sup> Vorspeisen Portion - 90g 12  
Fein geschnittenes Fleisch vom Weiderind große Portion - 180g 14,9  
mit klassischen Aromen, serviert mit Brot und Butter  
*Beef tartar NIKOLAUSHOF, with classic aromes, goes with fresh bread and butter*

- Carpaccio vom Weiderind** <sup>12</sup> 12,5  
an Balsamico Marinade mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola  
*Thin sliced beef carpaccio, marinated with balsam vinaigrette, dried tomatoes and rocket salad*

## Suppen & Essenzen | soup & essence

-  **Würzburger Silvanersuppe** <sup>4|7|9</sup> 5,6  
mit gerösteten Schwarzbrotcrôtons   
*Silvaner wine cream soup with wholeflour bread croutons*

- Fränkische Festtagssuppe** <sup>1|4|5|9</sup> 5,8  
Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und allerlei Einlage  
*Clear beef broth goes with classic ingredients and liver dumplings*

- Dreierlei Suppen** <sup>1|4|5|7|1</sup> - auch vegetarisch möglich 7,5  
Klar | gebunden | cremig  
*Three kind of soups - clear | boundet | creamy*

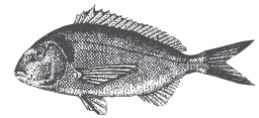
## Pasta & Curry | noodle & curry

-  **Veganes Gemüsecurry** <sup>5|11|13</sup> 15,5  
mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen, Kokos und Zitronengras  
*Vegan oriental lentil stew accompanied by cocos, pineapple and lemon gras*

-  **Mafaldine alla Piemontese** <sup>4|9</sup> Vorspeise | starter 11,8  
Breite Bandnudeln in Trüffelrahmsauce  Hauptgang mit Beilagensalat 16,9  
*Mafaldine noodles piemontese in truffle sauce* Main course goes with a small salad

**Gebratenes Filet vom Zander** <sup>2|4|5</sup>

auf fruchtigem Linsencurry mit Ananas  
*Sautéed pike perch layed on oriental lentil stew and pineapple*



22

Haupt & Sachen | main & course

**Ofenfrische halbe Bauernente** <sup>1|4|9</sup>

mit glasierten Maronen an Apfelblaukraut und Kartoffelklößen  
*Roasted half duck from the oven, with glazed marrons, red cabbage and potatoe dumplings*

19,5

**Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsauce** <sup>4|5|7|9|12</sup>

Preiselbeeren, serviert mit Wirsinggemüse und Bandnudeln  
*Prime boiled beef "Tafelspitz", served with horseradish sauce, cranberries and buttered noodles*

17,5

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>1|4|9</sup>

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln  
*Veal escalope "Vienna style" comes with cranberries and sautéed potatoes*



22,5

**wahlweise vom Schweinerücken** <sup>1|4|9</sup>

*Pork escalope "Vienna style" comes with cranberries and sautéed potatoes*

16

**Boeuf Bourignon | in Rotwein geschmortes Rindfleisch** <sup>1|4|5|7|9</sup>

mit glasierten Perlzwiebeln, Lauch, Möhren und gebackener Polenta  
*In red wine braised beef served with glazed small onions, young leek, carrots and baked polenta*

19

**Beilagensalat** <sup>5|12</sup> | side salad



4,2

NIKOLAUSHOF Sonntagsbraten:

Jeden Sonntag gibt's bei uns eine regionale Spezialität aus dem Ofen - solange der Vorrat reicht...

Süß & Sünde | sweet & sin

**Affogato al caffè** <sup>1|4|15</sup> ✓

im Kaffee „ertrunken“ | Eine Kugel Vanilleeis & Espresso  
*Drunken espresso | vanilla ice cream & espresso*

4,2

**Kleine süße Köstlichkeit & Espresso** ✓

kleine Crème Brûlée <sup>1|4|15</sup> *small crème brûlée*  
 oder

6,5

kleiner Schokoladenkuchen <sup>1|4|8|9|11|15</sup> *or small chocolate cake*

**Warmer Schokoladenkuchen** <sup>1|4|9|11|13</sup> ✓

mit Himbeercoulis und Vanilleiscreme  
*Lukewarm chocolate cake with raspberry sauce and vanilla ice cream*

7,5

**Crème Brûlée** | unser Klassiker serviert mit Mango Sorbet <sup>1|4</sup> ✓

*Our classic sweet dish | crème brûlée with mango sorbet*

7,5

**Dessertvariation Nikolaushof** <sup>1|4|7|8|9|11</sup> ✓

Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
*Dessert variation Nikolaushof, sweet dishes from our Patisserie*

9,5

**Internationale Rohmilchkäsevariation** ✓

Dreierlei mit Senfspezialitäten  
*International raw cheese selection goes with swiss mustard cream*

11

## Für den kleinen Hunger | small dishes

---

✓ **Fränkischer „GERUPFTER“** <sup>4|9|18</sup> 7,6  
Angemachter Camembert mit fränkischem Brot  
*Mashed Camembert cheese with pepper powder, served with whole flour bread*

**Gebratene Würzburger Bratwürste** <sup>5|7|9</sup> 8,9  
auf hausgemachtem Weinkraut und Schwarzbrot  
*One pair of Franconian sausages comes with pickled cabbage and whole flour bread*

✓ **A | Gemüseflammkuchen** <sup>4|5|7|9</sup> 8,9  
Gemüse und Schmand  
*Alsace tarte, vegetables and sour cream*

**B | Flammkuchen Elsässer Art** <sup>4|5|7|9</sup> 9,5  
Klassisch mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Schmand  
*Alsace tarte, smoked bacon, onions and sour cream*

✓ **C | Kürbisflammkuchen** <sup>5|7|9</sup> 9,5  
Fränkischer Kürbis, Gemüse und Schmand  
*Hokaido pumpkin tarte, vegetables and sour cream*

Brot und Butter | *bread and butter* 2,5

**Zwetschgen Kuchen** | Mürbe- und Hefeteig <sup>1|4|9|11</sup> 3,5  
*Plum cake*

**Rahm-Käse Kuchen** | Mürbeteig <sup>1|4|9|11</sup> 3,5  
*Traditional cheese cake*



**Apfelkuchen** | Mürbeteig <sup>1|4|9|11</sup> 3,5  
*Apple cake*

**Apfelstrudel** | mit Vanilleeis und geschlagener Sahne <sup>1|4|9|11</sup> 6,5  
*Bavarian apple strudel comes with vanilla ice cream*

## Eiscreme | ice cream

---

**Bourbon-Vanille** <sup>1|4|18</sup> | **Schokolade** <sup>1|4|18</sup> | **Erdbeere** <sup>1|4|18</sup> pro Kugel 1,9  
*bourbon vanilla | chocolate | strawberry*

Portion Sahne <sup>4</sup> | *whipped cream* 0,7

## Sorbet | sherbets

---

**Mango** <sup>9|11</sup> | *Mango* | **Heidelbeere** <sup>9|11</sup> | *blueberry* pro Kugel 1,9

## Milch- & Eisgetränke | milk & frozen drinks

---

**Milchshake** <sup>1|4</sup> | Kalte Milch gemixt mit einer Sorte Eis **oder** Sorbet nach Wahl 5,5  
*Milk shake | choose your favorite flavor*

**Eiskaffee Nikolaushof** | Vanilleeis mit Kaffee und Sahne, gemixt <sup>1|4</sup> 5,5  
*Iced coffee Nikolaushof | bourbon vanilla ice cream with coffee & whipped cream*

**Eisschokolade** | Vanilleeis mit Schokolade und Sahne, gemixt <sup>1|4</sup> 5,5  
*vanilla ice cream with chocolate & whipped cream*

## Kaffee, Espresso & Co. von Zicaffé

Marsala, Sizilien, Italien

Zubereitet auf unserer **La Cimbali M39**

|   |     |
|---|-----|
| <b>Tasse Kaffee Crema</b>   große Tasse <sup>15</sup>             | 3,2 |
| <b>Kleiner Cappuccino</b> mit Milchschaum <sup>15</sup>           | 3,5 |
| <b>Großer Cappuccino</b> mit Milchschaum <sup>15</sup>            | 4,5 |
| <b>Milchkaffee</b>   große Tasse <sup>15</sup>                    | 3,4 |
| <b>Espresso</b> <sup>15</sup>                                     | 2,6 |
| <b>Espresso Macchiato</b> <sup>15</sup>                           | 2,7 |
| <b>Espresso Doppio</b> doppelter Espresso <sup>15</sup>           | 3,7 |
| <b>Latte Macchiato</b> <sup>15</sup>                              | 4,2 |
| <b>Kindercappuccino</b> (2. € 1,5)                                | 0   |
| <b>Warme Schweizer Schokolade</b>   große Tasse                   | 3,2 |
| <small>CAOTINA Noir – Zartbitter, Schweizer Premium Kakao</small> |     |

## Espresso von Hausbrand, Triest

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>Espresso</b> <sup>15</sup>        | 3,2 |
| <b>Espresso Doppio</b> <sup>15</sup> | 4,2 |

## Tea Diamond Eilles Tees Glas Tee 0,25l 3,2

**Darjeeling Royal**, First Flush Blatt | **Assam** Special Broken

## Pukkaherbs Pukka Bio Tees Glas Tee 0,25l 3,2

**Drei Fenchel** | Ruhig, ausgewogen, süß-aromatisch: Pukka Tee Drei Fenchel.  
Für stille Momente. Ethisch korrekt und biologisch.

**Love** | Pukka Tee "Love" mit herzerwärmenden Rosenblüten und Lavendel

**Earl Grey** | Teemischung macht den Pukka Schwarztee "Elegant Earl Grey" zu einem besonderen Teegetränk

**Relax** | Der perfekte Tee zum Entspannen und Erholen.  
Bio Pukka-Tee "Relax" mit Fenchel, Gotu Kola-Blättern und Ashwagandha.

**Detox** | Pukka Tee Detox - der Tee für frische Leichtigkeit, ethisch sauber hergestellt. Mit Fenchel, Anis und Kardamom, natürlich bio.

**After Dinner** | Pukka Tee "After Dinner", die würzige Krönung eines guten Essens. In 100% Bio-Qualität. Mit Zichorie, Anis, Fenchel, und Orange.

**Clean Matcha Green** | feinstem Ganzblatt-Grüntee der Frische ganzer sizilianischer Zitronen und der Kräuterkraft von Löwenzahnwurzel.

**Holunderbeere & Echinacea** | In Fruchtigkeit gebettete reife Holunderbeere und schwarzer Johannisbeere, mit Holunderblüte und Echinacea.

**Kamille, Vanille & Manuka-Honig** | Bio-Kamillentee mit Note von Vanille und Manuka-Honig.

**Charmante Cassis** | Biologisch schwarze Johannisbeeren mit süßer Rote Bete. Die Naturkraft von Hibiskusblüten und Hagebutten und zarte Orangenschale.

## Frischer Tee Kännchen 0,3l 4,2

Frischer **Ingwer**

Frische **Pfefferminzblätter**

**Heiße Zitrone** mit frischer Zitrone

## Wasser

|                                     |       |     |
|-------------------------------------|-------|-----|
| <b>Mineralwasser Medium</b>   Still | 0,5l  | 3,9 |
|                                     | 0,75l | 5,9 |

Liebe Gäste, wir servieren Leitungswasser nur zum Kaffee, ansonsten ausschließlich hochwertiges Mineralwasser

## Soft & Drinks

**Holunderschorle** 0,5l 4,2

**Limettenwasser** 0,5l 4,2

**Hausgemachte Limonaden** 0,5l 4,6

Lavendel & Minze

Rosmarin & Maracuja

**Coca-Cola**<sup>15|18</sup> Flasche 0,33l 3,2

**Coca-Cola Zero**<sup>15|16|18</sup>

**Sprite**

**Mezzo Mix** <sup>15|16|18</sup>

**Fanta**<sup>18</sup>

**Red Bull**<sup>15|18|19</sup> | <sup>16|18|19</sup> 0,25l 4,2

**Red Bull sugar free**<sup>15</sup>

## Säfte & Schorlen

Fruchtsäfte, 0,2l 3,2

Apfelsaft naturtrüb groß 0,45l 4,8

Cranberry

Johannisbeernektar

Maracujanektar

Orangensaft

Rhabarber

...auch als Fruchtsaftschorle klein 0,3l 2,9

groß 0,45l 4,6

## Bier

**Würzburger Hofbräu**, vom Fass 0,3l 3,2

Pils / Radler 0,5l 4,2

Maß | 1,0l 8

**Keiler Hefeweizen** | hell 0,5l 4,2

**Kapuziner Weißbier** | alkoholfrei 0,5l 4,2

**Mönchshof Naturtrüb's** | alkoholfrei 0,5l 4,2

**Bürgerbräu Haustrunk** 0,5l 4,5

**Alle Biere** zum mit nach Hause nehmen 0,5l 8

Inklusive Hefeglas oder Krug

# Fruchtiges & Geistiges

## FRÄNKISCHE BRÄNDE WECKLEIN

Alfred Wecklein, Binsbach, Franken



|                                 |     |     |     |
|---------------------------------|-----|-----|-----|
| Zwetschgenwasser                | 40% | 2cl | 3,8 |
| Obstbrand                       | 40% | 2cl | 3,8 |
| Birnenbrand                     | 40% | 2cl | 3,8 |
| Himbeergeist                    | 40% | 2cl | 3,8 |
| Kirschwasser                    | 40% | 2cl | 4,4 |
| Reneklode Edelbrand             | 40% | 2cl | 4,4 |
| Mirabellenbrand                 | 40% | 2cl | 4,4 |
| Schwarzer Johannisbeere         | 40% | 2cl | 4,4 |
| Quittenbrand                    | 40% | 2cl | 4,4 |
| Erdbeerbrand                    | 40% | 2cl | 4,4 |
| Aprikosenbrand                  | 40% | 2cl | 4,4 |
| Williams – Christ - Birne       | 40% | 2cl | 4,4 |
| Holunderbrand                   | 40% | 2cl | 5,6 |
| Hagebuttenbrand                 | 40% | 2cl | 5,6 |
| Schwarzer Johannisbeere         | 40% | 2cl | 5,6 |
| Fränkische Zwetschge   Barrique | 40% | 2cl | 5,6 |
| Dinkel Urkorn                   | 40% | 2cl | 5,6 |
| Schlehenbrand                   | 40% | 2cl | 8,5 |
| Wildkirschedelbrand             | 43% | 2cl | 12  |
| Himbeerbrand                    | 40% | 2cl | 18  |

## EDELOBSTBRENNEREI ZIEGLER

Freudenberg am Main

|                                 |     |     |     |
|---------------------------------|-----|-----|-----|
| Obstbrand                       | 43% | 2cl | 5,5 |
| Waldhimbeergeist                | 43% | 2cl | 6,5 |
| Williams Birne                  | 43% | 2cl | 6,5 |
| Fränkischer Trester             | 43% | 2cl | 6,5 |
| Riesling Trester 1989 Barrique  | 43% | 2cl | 8,5 |
| CIGALUST Merlotbrand   Barrique | 43% | 2cl | 8,5 |
| Wildkirsch N° 1 Edelobstbrand   | 43% | 2cl | 11  |
| Zigeunerweichsel 2007           | 43% | 2cl | 14  |

## Vermouth

|                |                             |             |     |     |
|----------------|-----------------------------|-------------|-----|-----|
| Martini        | Bianco                      | 15%         | 5cl | 5   |
| italy          | Rosso, d'oro, Rosato, Extra |             |     |     |
| Lillet Blanc   |                             | 17%         | 5cl | 6   |
| France         | ^                           | & Softdrink |     | 7,5 |
| Belsazar White |                             | 18%         | 5cl | 6   |
| Baden, germany |                             | & Softdrink |     | 7,5 |
| Belsazar Rosé  |                             | 18%         | 5cl | 6   |
| Baden, germany |                             | & Softdrink |     | 7,5 |
| Belsazar Dry   |                             | 18%         | 5cl | 6   |
| Baden, germany |                             | & Softdrink |     | 7,5 |
| Belsazar Red   |                             | 18%         | 5cl | 7   |
| Baden, germany |                             | & Softdrink |     | 8,5 |

# Grappa, Trester & Co.

## BOCCHINO italy

|                         |     |     |     |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Cantina Privata Riserva | 45% | 2cl | 4,5 |
|-------------------------|-----|-----|-----|

## JACOBO POLI italy

|                                |     |     |     |
|--------------------------------|-----|-----|-----|
| Po di Poli   Seca Merlot       | 40% | 2cl | 5,5 |
| Po di Poli   Morbida Moscato   | 40% | 2cl | 5,5 |
| MIELE   mit Honig              | 35% | 2cl | 6   |
| Sarpa di Poli aus der Big Mama | 40% | 2cl | 7   |
| Cleopatra   Amarone R          | 40% | 2cl | 9,5 |
| Cleopatra   Moscato R          | 40% | 2cl | 9,5 |
| LUCE DE LA VITA Riserva        | 40% | 2cl | 14  |
| BARRIQUE 1998 Riserva          | 55% | 2cl | 16  |
| SASSICAIA Riserva              | 40% | 2cl | 18  |

## NONINO italy

|                    |     |     |   |
|--------------------|-----|-----|---|
| ÛE   Sauvignon     | 38% | 2cl | 6 |
| ÛE   Uvabianca     | 38% | 2cl | 6 |
| ÛE   Prosecco      | 38% | 2cl | 6 |
| Vuisinâr   Riserva | 41% | 2cl | 7 |

## BERTA italy

|                         |     |     |      |
|-------------------------|-----|-----|------|
| ELISI Barrique          | 40% | 2cl | 7    |
| MONPRÀ Barrique         | 40% | 2cl | 7    |
| GIULIA Barrique         | 40% | 2cl | 7    |
| CASALOTTO 1986 Barrique | 40% | 2cl | 12,5 |
| ROCCANIVO 2009 Barrique | 43% | 2cl | 14   |

## S / B | StrobelBauer Austria

|                          |     |     |   |
|--------------------------|-----|-----|---|
| S / B   Grüner Veltliner | 43% | 2cl | 6 |
| S / B   Cuvée            | 43% | 2cl | 6 |

## Ziegler | Freudenberg germany

|                                 |     |     |     |
|---------------------------------|-----|-----|-----|
| Fränkischer Trester             | 43% | 2cl | 6,5 |
| Riesling Trester 1989 Barrique  | 43% | 2cl | 8,5 |
| CIGALUST Merlotbrand   Barrique | 43% | 2cl | 8,5 |

## WECKLEIN | Binsbach germany

|                         |     |     |     |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Tresterbrand   Barrique | 40% | 2cl | 5,6 |
|-------------------------|-----|-----|-----|

Für weitere  
 Spirituosen und Brände verlangen  
 Sie gerne unsere Spirituosenkarte  
 mit vielen regionalen Spezialitäten  
 und der ganzen Welt.



# Qualitätsweine im Offenausschank - in 0,75l Qualität!

## Franken weiß

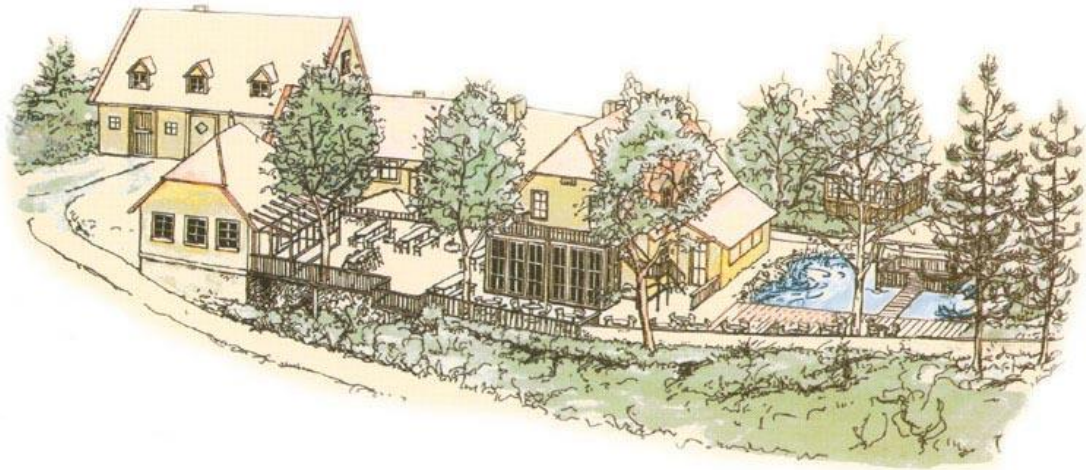
|  |             |            |                                |  |      |
|--|-------------|------------|--------------------------------|--|------|
| <b>Nikolaushof fränkischer Hausschoppen weiß</b>   |             |            |                                | 0,2 l                                    | 4,5  |
| <b>Weißburgunder   GUTSWEIN</b>  | <b>2017</b> | 13% Vol.   | RZ: 5,7   S: 4,2               | 0,2 l                                    | 5,8  |
| Weingut Max Müller I, Volkach, Franken   |             |            |                                | Flasche 0,75 l                           | 19,5 |
| Volkacher Qualitätswein, trocken   |             |            |                                | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 8,5  |
| <i>Hier erlebt man einen hervorragenden Ausdruck dieser Rebe, die ohne Holzeinsatz ausgebaut wurde. Der intensive Duft dieses Weißen Burgunders erinnert an tropische Früchte und gelbe Äpfel und wird von einem weichen, cremigen Geschmack an der Zunge und am Gaumen abgelöst.</i>                              |             |            |                                |  |      |
| <b>Riesling   GUTSWEIN</b>   | <b>2017</b> | 12,0% Vol. | RZ: 6,2   S: 6,4               | 0,2 l                                    | 5,8  |
| Weingut Max Müller I, Volkach, Franken   |             |            |                                | Flasche 0,75 l                           | 19,5 |
| Volkacher Qualitätswein, trocken   |             |            |                                | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 8,5  |
| <i>Das Riesling Bukett ruft Erinnerungen an verschiedene Südfrüchte wie Pfirsich oder auch Grapefruit hervor, kombiniert mit feinen Citrusaromen. Eine lebendige Säure und harmonisch eingebundenes Limonenaroma.</i>  |             |            |                                |  |      |
| <b>Silvaner   BAVARIAN WHITE LI</b>  | <b>2012</b> | 14,0% Vol. | RZ: 2,6   S: 5,6               | 0,2 l                                    | 6    |
| Winzer Sommerach, Sommerach, Franken   |             |            |                                | 0,75 l                                   | 21   |
| Trocken, QbA, gereift  |             |            |                                | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 8,5  |
| <i>Königlicher Spass im Glas Der Wein verückt bereits das Auge beim ersten Schwenken des Glases mit wunderschönen Kirchenfenstern und einer eleganten gelben Farbe, die durch leichte Grünreflexe gekrönt wird. In der Nase entfaltet er ein frisches Aromenspiel mit Nuancen von grünem Apfel und Grapefruit.</i> |             |            |                                |  |      |
| <b>Silvaner   Edition NIKOLAUSHOF</b>  | <b>2017</b> | 12,0% Vol. | RZ: 2,4   S: 6,4               | 0,2 l                                    | 6,5  |
| Weingut Max Müller I, Volkach  |             |            |                                | Flasche 0,75 l                           | 22   |
| Volkacher Ratsherr, trocken  |             |            | SIEGERWEIN BEST OF GOLD (2012) | Magnum 1,5 l                             | 44   |
| <i>Ein toller Geschmack von Birne und Quitten mit schöner Frische. Unser Geheimtipp für jeden Tag, von unserem Lieblingswinzer aus Volkach; Unkompliziert und herrlich saftig. Silvaner pur!</i>   |             |            |                                |  |      |
|  |             |            |                                | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 9,5  |
| <b>Bacchus   GUTSWEIN</b>  | <b>2017</b> | 12,5% Vol. | RZ: 20   S: 7,2                | 0,2 l                                    | 5,8  |
| Weingut Max Müller I, Volkach, Franken   |             |            |                                | Flasche 0,75 l                           | 19,5 |
| Volkacher Qualitätswein, feinfruchtig  |             |            |                                | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 8,5  |
| <i>Fruchtig und frisch, wenig Säure und angenehmer Süße.</i>   |             |            |                                |  |      |
| <b>Scheurebe   FAMILIENGEWÄCHS</b>   | <b>2017</b> | 11% Vol.   | RZ: 16,2   S: 6,3              | 0,2 l                                    | 6,5  |
| Winzerkeller Sommerach   |             |            |                                | 0,75 l                                   | 22   |
| Qualitätswein, feinherb  |             |            |                                | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 9,5  |
| <i>Handlese, dezent tropische Anklänge, fruchtbetont mit feinem Körper und leichter Restsüße. Intensive Cassis-Frucht, feinste Fruchtsäure und Würze, mit feinem Schmelz - langer Nachhall.</i>  |             |            |                                |  |      |
| <b>Nikolaushof-Weinschorle</b> Süß oder Sauer  |             |            |                                | 0,2 l                                    | 3,8  |
| <i>Die spritzig - leichte Erfrischung</i>  |             |            |                                |  |      |

## Franken rosé

|   |             |            |                  |  |     |
|---|-------------|------------|------------------|--|-----|
| <b>ROSAMUNDE   Rosé</b>   | <b>2017</b> | 11,0% Vol. | RZ: 4,8   S: 5,9 | 0,2 l                                    | 6,5 |
| Weingut am Stein   VDP, Würzburg, Franken   |             |            |                  | Flasche 0,75 l                           | 22  |
| VDP.GUTSWEIN, Rosé vom Spätburgunder, trocken   |             |            |                  | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 12  |
| <i>Rosa Perlen duften in unterschiedlichsten Nuancen: lebendig mit sommerlichen Aromen nach Kirsche und Brombeeren. Feine Saftigkeit verbindet sich mit leichtfüßiger Trinkfreude. Ein Wein für unbeschwerte Momente und prickelnde Stunden mit Freunden.</i> |             |            |                  |  |     |

## Franken & International rot

|   |             |             |                  |  |      |
|---|-------------|-------------|------------------|--|------|
| <b>Cuvée Rot   Edition NIKOLAUSHOF</b>  | <b>2015</b> | 13,0% Vol.  |                  | 0,2 l                                    | 5,8  |
| Weingut Max Müller I, Volkach   |             |             |                  | Flasche 0,75 l                           | 19,5 |
| Cuvée aus Cabernet Dorsa, Domina & Blauer Zweigelt, QbA, trocken  |             |             |                  | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 8,5  |
| <i>Warme, kraftvolle Aromen von reifen dunklen Waldbeeren und Kirsche. Wer es fruchtig und lieblicher mag, ist mit dieser Cuvée perfekt beraten.</i>  |             |             |                  |  |      |
| <b>Spätburgunder   Edition NIKOLAUSHOF</b>  | <b>2015</b> | 13,5% Vol.  | RZ: 0,5   S: 4,5 | 0,2 l                                    | 7,0  |
| Weingut Max Müller I, Volkach, Franken  |             |             |                  | 0,75 l                                   | 26   |
| Trocken, Qualitätswein, selektive Handlese, traditionelle Maischegärung, Ausbau im alten Halbstück  |             |             |                  |  |      |
| Obereisenheimer Weinberge selektioniert für den <b>Nikolaushof</b>  |             |             |                  | <b>Zum mit nach Hause nehmen</b> Flasche | 12   |
| <i>Muschelkalk wie auch Lehmböden, filigrane Burgunder Struktur erinnert an Kirschen und dunkle Waldfrüchte, feine, Säure und weiche Tannine.</i>   |             |             |                  |  |      |
| <b>Merlot Reserva</b>   | <b>2015</b> | 14,0 % Vol. |                  | 0,2 l                                    | 6,8  |
| Vina Porta, Maipo Valley, Chile   |             |             |                  | Flasche 0,75 l                           | 22,5 |
| Merlot  |             |             |                  |  |      |
| <i>Beste, vollreife Trauben aus dem Herzen von Maipo ergeben diesen Merlot von tiefdunkler Farbe. Aromen von Pflaumen und abgerundet durch einen Hauch von Waldkräuter und Minze. Vollmundig und rund mit viel Schmelz.</i> |             |             |                  |  |      |



### Kennzeichnung von Allergene & Zusatzstoffe

Sehr geehrte Gäste, wenn Sie nähere Informationen über Allergene & Zusatzstoffe in unseren Speisen erhalten möchten, beraten wir Sie gerne persönlich und/oder sie ersehen die Allergene & Zusatzstoffe anhand der folgenden Liste.

1 EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse | 2 FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse | 3 KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse | 4 MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse | 5 SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse | 6 SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse | 7 SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes 502 | 8 ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse | 9 GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse | 10 LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse | 11 SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse | 12 SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse | 13 SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse | 14 WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse | 15 Koffeinhaltig | 16 Süßstoffhaltig | 17 Chinin | 18 Farbstoff | 19 Taurin

Jahrgangsänderungen vorbehalten | Unsere Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Vegetarisch



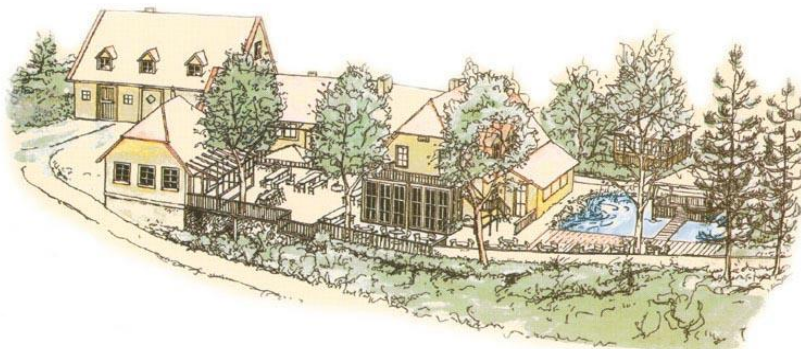
Vegan bzw. möglich



# Beispiel eines Tagesmenus täglich wechselnd & saisonal angepasst

---

## NIKOLAUSHOF



### **Cranberry – Spritzer** <sup>7</sup>

Carpe Diem Kombucha Cranberry  
mit Secco, Minze und Orange

### **Haugemachte Beerenbowle** <sup>7</sup>

mit Secco und Minze

### **Fränkischer Feldsalat in Rotweinvinaigrette** <sup>1|6|12</sup>

mit Speck, Ei und eingelegtem Kürbis

### **Jamaikanische Kürbiscremesuppe**

mit Limette und Kokos

### **Aromatische Steinpilzessenz** <sup>1|5|9</sup>

mit Trüffelsaccotti

### **Geschnetzeltes vom fränkischen Weiderind** <sup>1|4|5|7|9</sup>

mit Kreuzkümmel und Paprika  
in kräftiger Sherrysauce und Butterspätzle  
mit Beilagensalat

### **Ofenfrische Bauernente** <sup>5|7|9|11</sup>

glasierte Maronen, Apfelblaukraut und Kartoffelklöße

### **Weißes Schokoladenmousse** <sup>1|4|5|7|11</sup>

mit pochierten Rotweibirnen

---

NIKOLAUSHOF SPEISEN

[www.nikolaushof.com](http://www.nikolaushof.com)



# Fondue



## In der kalten Jahreszeit - Oktober bis April - auf Vorbestellung

Der Begriff Fondue ist abgeleitet vom französischen fondre, das „schmelzen, zergehen lassen“ heißt.

Es gilt - duftend und leise vor sich hin brodelnd - als ein urtümliches Schweizer Nationalgericht. Das Fondue fügt sich der guten alten Schweizer Tradition des »Miteinanderessens aus einem Topf« bestens ein! Diese Tradition wird auch gepflegt, wenn man untereinander nicht einig ist. Als das reformierte Zürich mit angrenzenden Kantonen in Fehde lag, begab sich Folgendes: Die Krieger der einen Seite kamen mit großen Milchsüsseln und verteilten sie mitten auf den Grenzen; die Streiter der anderen Seite kamen mit Broten und brockten davon in die Milch hinein. Dann setzten sich Freund und Feind zu friedlichem Essen aus einem Topf diesseits und jenseits der Grenze gegenüber. Eine Tradition, ein schönes Symbol und der Nachahmung wert! Ein Symbol, das vielleicht untergründig daran beteiligt gewesen sein mag, dass das Fondue schon lange die Schweizer Landesgrenzen überschritten und jetzt auch in Würzburg auf dem NIKOLAUSHOF zu genießen ist.

Das Käse - Fondue ist das eigentliche Fondue. Hier wird der Käse in Weißwein geschmolzen. Der mit einer Knoblauchzehe ausgeriebene Fonduetopf kommt mit dem heißen geschmolzenen Käse zu Ihnen an den Tisch. Das Fondue steht auf einem Rechaud, dessen Flamme Sie selbst regulieren können. Die dazu gereichten Brotwürfel stecken Sie auf die Fonduegabel und drehen sie 2 bis 3mal durch die köchelnde Käsecreme. Immer wieder rühren, damit das Fondue sämig bleibt und nicht anbrennt!

Zum Käsefondue gehört immer frischer Pfeffer auf den Tisch, welcher nach Belieben auf den Teller gemahlen wird. Wenn man jedem Gast ein Gläschen Kirsch serviert, dippen viele gerne das Brotstück zuerst im Kirsch und dann im Käsefondue. Idealerweise lässt sich das Fondue mit einem trockenen fränkischen Silvaner genießen.

Übrigens: Wer sein Brotstückchen im Fondue verliert muss nach uralter Tradition eine Runde Kirsch ausgeben...

|                                  |     |     |     |  |     |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|-----|--|-----|-----|-----|
| Hauskirschwasser                 | 40% | 2cl | 2,5 | Kirschwasser von Alfred Wecklein, Binsbach | 40% | 2cl | 4,4 |
| Kirsch Etter&Söhne, Zug, Schweiz | 41% | 2cl | 4,5 | Vieille Kirsch, Etter, Zug, Schweiz        | 41% | 2cl | 7,5 |

## Käsefondue Jede Sorte Fondue ab 2 Personen

|   |            |      |
|---|------------|------|
| <b>Original klassisches Schweizer Käsefondue</b> <sup>4 9</sup> mit Beilagensalat<br>Emmentaler, Schweizer Gruyère & Tilsiter Käse mit fränkischem Weißwein<br><i>Classic swiss cheese fondue   three cheeses, with Franconian white wine   with a side salad</i> | pro Person | 18,5 |
| <b>Käsefondue vs India</b> <sup>4 9</sup> mit Beilagensalat<br>Klassisches Käsefondue mit Curry<br><i>Classic fondue with curry   with a side salad</i>   | pro Person | 19   |
| <b>Käsefondue vs Tomate</b> <sup>4 9</sup> mit Beilagensalat<br>Klassisches Käsefondue mit getrockneten Tomaten<br><i>Classic fondue with sun dried tomatoes   with a side salad</i>  | pro Person | 19,5 |
| <b>Käsefondue vs Steinpilz</b> <sup>4 9</sup> mit Beilagensalat<br>Klassisches Käsefondue mit Steinpilzen<br><i>Classic fondue with curry powder   with a side salad</i>  | pro Person | 22,5 |
| <b>Käsefondue vs Trüffel</b> <sup>4 9</sup> mit Beilagensalat<br>Klassisches Käsefondue mit Trüffel der Saison<br><i>Classic fondue with truffle aromated   with a side salad</i>   | pro Person | 24   |



## Begleiter zum Fondue

|  |  |            |
|--|--|------------|
| <b>Gemischte Schinkenplatte Nikolaushof</b>   Rohschinken & gekochter Saftrauchschinken<br><i>Mixed ham   air dried ham &amp; cooked ham</i> |  | 6,5        |
| Schweizer Bündner Fleisch, Bresaola aus dem Veltlin, geräucherte Entenbrust<br>oder andere Spezialitäten auf Nachfrage/Vorbestellung         |  | Tagespreis |

Gerne dürfen Sie weitere Speisen aus unserer Speisekarte zu Ihrem Fondue kombinieren.