

# Herzlich Willkommen auf dem Nikolaushof

Wir freuen uns, euch nach einer noch nie dagewesenen Zeit und einer sehr speziellen Situation bei uns begrüßen zu dürfen.

Die Herausforderung der kommenden Wochen ist es, euch trotz der Auflagen einen angenehmen Aufenthalt zu gewährleisten.  
Um alle Maßnahmen ordentlich umzusetzen brauchen wir auch eure Hilfe. Achtet bitte auf den Sicherheitsabstand!  
Genießt eine tolle Zeit in unserem Restaurant oder auf unserer Terrasse über den Dächern von Würzburg.

## Erläuterung & Umsetzung

1. Die Spalte „Kontaktdaten“ muss laut Vorschrift **von einem Gast pro Tisch** zwecks Nachverfolgung von möglichen Infektionsketten ausgefüllt werden.  
Eure Daten werden selbstverständlich vertrauensvoll behandelt.
2. Es dürfen **keine Tische verschoben** bzw. umgestellt werden.
3. Der Mund-Nasenschutz darf **nur am Tisch** abgenommen werden und ist sonst zu jeder Zeit auf dem gesamten Gelände zu tragen.
4. Abseits vom eigenen Tisch ist der **Mindestabstand von 1,5 m** zu anderen Personen auf dem gesamten Gelände (auch bei Benutzung der Toiletten) jederzeit einzuhalten.

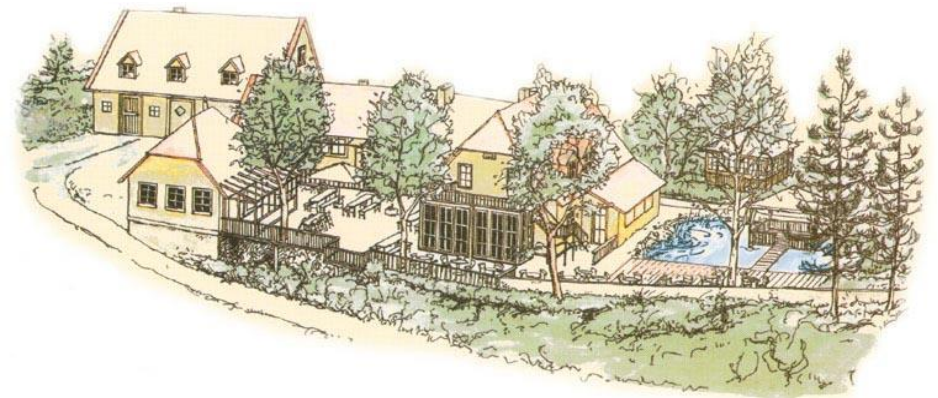
## Kontaktdaten

**Name:** \_\_\_\_\_

**Telefonnummer:** \_\_\_\_\_

**Datum:** \_\_\_\_\_

**Ankunftszeit:** \_\_\_\_\_



## Aperitif

**Fränkischer Secco** | Winzerkeller Sommerach

**Hausgemachte Beerenbowle** | Beeren | Minze | Secco

**Alkoholfreie Beerenbowle** | Beeren | Minze | Wild Berry

**HUGO** | Limette | Minze | Holunderblütensirup | Secco

**SPRITZ Aperol** | Soda | Orange | Secco

0,1l

0,2l

0,2l

0,2l

0,2l

0,2l



## Wein & Co.

**Nikolaushof Hausschoppen** weiß **oder** rot

**Nikolaushof-Weinschorle** süß **oder** sauer

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

### Weißwein

**SILVANER Nikolaushof** RATSHERR Weingut Max Müller I, trocken

**RIESLING** GUTSWEIN Weingut Max Müller I, trocken

**WEIßBURGUNDER** GUTSWEIN VDP BIO Weingut Am Stein, trocken

**BACCHUS** GUTSWEIN Weingut Max Müller I, feinfruchtig

**SCHEUREBE** FAMILIENGEWÄCHS Winzerkeller Sommerach, trocken

**CHARDONNAY** ORTSWEIN VDP BIO Weingut Zehnthof Sulzfeld, Franken

**SILVANER** Escherndorfer Lump Weingut Max Müller I Volkach



### Rose

**ROSAMUNDE** | **Rosé** VDP BIO Weingut am Stein, trocken



### Rotwein

**CUVÉE ROT Nikolaushof** Weingut Max Müller I, trocken

**CABERNET SAUVIGNON** Vina Porta, Maipo Valley, trocken

**RESERVE DEL CONTE** Cuvée - BIO Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol



Für weitere Flaschenweine verlangt  
bitte unsere ausführliche Weinkarte

## PAX Bräu aus der Rhön

**Vollbier** Bitter: 23 | Stammwürze: 12,5% | Alk. 5,2 % Vol.

**Weizenbier** Bittereinheiten: 23 | Stammwürze: 12,5% | Alk. 5,2 % Vol.

**Helles BIO** Bitter: 23 | Stammwürze: 12,3 | Alk. 5,5 % Vol.

**Märzen BIO** Bittereinheiten: 27 | Stammwürze: 13% | Alk. 5,6 % Vol.

**Rhöner Pale Ale** Bitter: 50 | Stammwürze: 12 | Alk. 5,2 % Vol.

**BLANCHE** Bitter: 15 | Stammwürze: 11,5 | Alk. 4,5 % Vol.

**Rhabarber Hibiskus** Bitter: 16 | Stammwürze: 11,8 | Alk. 5 % Vol.



1,0 l

1,0 l

1,0 l

1,0 l

1,0 l

1,0 l

1,0 l

## Bier

**Pils / Radler** | vom Fass

0,3 l

0,5 l

1,0 l

**Bayreuther Brauhaus** | Bayreuther Hell



0,33 l

0,5 l

0,5 l

**Sternla** | Radler hell

**Kapuziner Weißbier** | alkoholfrei

0,5 l

**Mönchshof Naturtrüb's** | alkoholfrei

0,5 l

**Keiler Hefeweizen** | hell

0,5 l

**Bürgerbräu** | Kellerbier

0,5 l

## Soft & Drinks

**Bad Brückenauer Mineralwasser** | Medium | Still

0,5l

**Tafelwasser** | Spritzig | Still

Flasche 1 Liter

**Holunderschorle**

0,5l

**Limettenwasser**

0,5l

**Hausgemachte Limonaden**

0,5l

Lavendel & Minze **oder** Rosmarin & Maracuja

**Fruchtschorlen**

0,45l

Apfelsaft naturtrüb | Cranberry | Rhabarber

Johannisbeernektar Maracujanektar | Orangensaft

**Coca-Cola** | **Coca-Cola Zero** | **Fanta**

0,45l

**Sprite** | **Mezzo Mix**

**Red Bull** | **Red Bull sugar free**

0,25l

## Kaffee, Espresso & Co.

**Tasse Kaffee Crema** | große Tasse

**Tasse Cappuccino** | mit Milchschaum

**Grosser Cappuccino** | mit Milchschaum

**Milchkaffee** | große Tasse

**Espresso**

**Espresso Macchiato**

**Espresso Doppio** | doppelter Espresso

**Latte Macchiato**

**Warme Schweizer Schokolade**

**Eiskaffee Nikolaushof** | Vanilleeis mit Kaffee und Sahne, gemixt



**Pukkaherbs Pukka Bio Tees** **PUKKA**

**Drei Fenchel** | **Love** Rosenblüten und Lavendel

**Earl Grey** | **Clean Matcha Green**

Glas 0,25 l

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

---

### Vorspeisenplatte <sup>1|2|3|4|5|6|7|8|9|10|11|12|13|14</sup>

Allerlei Köstlichkeiten aus unserer Vorspeisenküche;  
mit kleinem Tatar, Antipasti Gemüse, gebeiztem Lachs und saisonaler Komponente  
*Starter plate | beef tatar, graved lax (salmon), marinated vegetables and daily seasonal part*

Für eine Person  
ab 2 Personen | pro Person

### Nikolaushof Salat <sup>5|12</sup> | Saisonale Blattsalate mit Balsamico – Himbeervinaigrette -

*Nikolaushof salad | seasonal salad in balsamico - raspberry vinaigrette - optionally with...*

wahlweise mit

...mariniertes Antipasti Gemüse *...marinated antipasti vegetables*

... gebeiztem Lachs <sup>2</sup> *...marinated graved lax (salmon)*

... drei gebratene Riesengarnelen *...roasted tiger prawns*

... gebratene Hähnchenbrust *...roasted chicken breast*



### Tatar Nikolaushof <sup>2|7|12</sup>

Fein geschnittenes Fleisch vom Weiderind mit klassischen Aromen, serviert mit Brot und Butter  
*Beef tartar NIKOLAUSHOF, with classic aromes, goes with fresh bread and butter*

Vorspeisen Portion - 90g  
große Portion - 180g  
wahlweise mit Pommes  
oder mit Süsskartoffelpommes

### Carpaccio vom Weiderind <sup>12</sup> | an Balsamico Marinade mit getrockneten Tomaten und Oliven

*Thin sliced beef carpaccio, marinated with balsam vinaigrette, dried tomatoes and olives*

## Suppen & Essenzen | soup & essence

---

### Würzburger Silvanersuppe <sup>4|7|9</sup> | mit gerösteten Brotcrôutons

*Silvaner wine cream soup with wholeflour bread croutons*



### Fränkische Festtagssuppe <sup>1|4|5|9</sup> | Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und allerlei Einlage

*Clear beef broth goes with classic ingredients and liver dumplings*

## Pasta & Curry | noodle & curry

---

### Gnocchi im Pfännchen serviert <sup>5|11|13</sup> | mit Bergkäse, Gorgonzola und Tomate

*Gnocchi noodle served in a pan, goes with mountain cheese, gorgonzola cheese and tomatoes*



### Veganes Gemüsecurry <sup>5|11|13</sup> | mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen, Kokos und Zitronengras

*Vegan oriental lentil stew accompanied by cocos, pineapple and lemon gras*

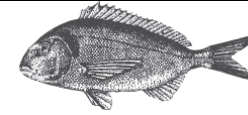


## Haupt & Sachen | main & course

---

**Gebratenes Filet vom Zander** <sup>2|4|5</sup> auf fruchtigem Linsencurry mit Ananas

*Sautéed pike perch layed on oriental lentil stew with pineapple*



**Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsauce** <sup>4|5|7|9|12</sup> Preiselbeeren, serviert mit Wirsing Gemüse und Bandnudeln

*Prime boiled beef "Tafelspitz", served with horseradish sauce, cranberries and buttered noodles*

**Viertel ofenfrische Hofente im Pfännchen serviert** | sautierten Rosmarin Äpfeln, Spitzkohl und gebackenen Kartoffeln

**Halbe ofenfrische Hofente im Pfännchen serviert**

*Quarter / Half ovenroasted duck, roasted rosemary apples, pointed cabbages and sautéed potatoes*

**Nikolaushof Pfännchen** | Gebratenes Filet vom Landschwein in Waldpilzrahm mit sautierten Bohnen und gebräunten Spätzle

*"Nikolaushof pan" sautéed porc filet in mushroom sauce, green beans and tanned spaetzle*

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>1|4|9</sup> mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

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



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

mit glasierten Perlzwiebeln, Lauch, Möhren und Schupfnudeln

*In red wine braised beef served with glazed small onions, young leek, carrots and finger-shaped potato dumplings*

Zu allen Gerichten empfehlen wir: **Kleiner Beilagensalat** <sup>5|12</sup> | *small side salad*



## 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*

**Kleine süße Köstlichkeit & Espresso** mit kleiner Crème Brûlée <sup>1|4|15</sup> *small crème brûlée*

oder kleinem 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 Vanilleeiscreme

*Lukewarm chocolate cake with raspberry sauce and vanilla ice cream*

**Crème Brûlée** | unser Klassiker serviert mit Sorbet <sup>1|4</sup> *Our classic sweet dish* | *crème brûlée with sorbet*

**Dessertvariation Nikolaushof** <sup>1|4|7|8|9|11</sup> Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

*Dessert variation Nikolaushof, sweet dishes from our Patisserie*

**Rahm-Käsekuchen** | Mürbeteig *Traditional cheese cake*

**Erdbeer-Rhabarberkuchen** | Mürbe & Hefeteig *Traditional rhubar & strawberry cake*

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



**1. Gemüse Flammkuchen** | Auberginen, Oliven, Rosmarin und Schmand

*Vegetables, olives, rosemary, cream*

**2. Hirten Flammkuchen** | Schafskäse, Lauch und Schmand

*Shepherds favourite, sheep cheese, leek, cream*

**3. Flammkuchen Elsässer Art** | geräucherter Speck, Zwiebeln und Schmand

*Alsatian style, smoked bacon, onions, cream*

**4. Flammkuchen Französische Art** | Ziegenkäse, Birnen, Honig und Schmand

*French style, goat cheese, pears, honey and cream*

**5. Lachs Flammkuchen** | Lachs, Fenchel und Schmand

*Nordic style, salmon, fennel, cream*

**6. Pfifferlingsflammkuchen** | Gebratene Pfifferlinge, Gemüse, und Schmand

*Mushroom tarte, sautéed chanterelles, vegetables and sour cream*

---

## Unsere Weinepfehlungen

---

**Müller – Thurgau | HÜTTENHEIMER TANNENBERG** D21 2017 13% Vol. RZ: 6,5 | S: 6

0,75 l

Weingut Markus Hillabrand, Hüttenheim | Alte Reben, Kabinett, trocken

*Am Gaumen begeistert die saftige und „straighte“ Art. Der Wein ist so mundwässernd, genau die Balance haltend und trinkanimierend, dass man ihn selbst probiert haben muss, um es zu glauben.*

**Silvaner | GELBKALK** E 2018 12,5% Vol. RZ: 3,0 | S: 5,2

0,75 l

Weingut Zehnthof | VDP, Sulzfeld, Trocken, VDP. EL

*Mit beschwingter Saftigkeit und cremigem Schmelz schlendert der 2018 Silvaner Gelbkalk aus der Lage Sulzfelder Sonnenberg des Zehnthof Luckert förmlich über den Gaumen. Reife gelbe Frucht wird von allen Seiten beleuchtet*



**Lugana | I FRATI** 44 2019 13,0% Vol

0,75 l

Azienda Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, IT

Magnum 1,5 l

Turbiana, DOC

*Gekeltert aus der autochtonen Rebsorte Turbiana, einer Spielart des Trebbiano, deren besondere Qualität der kleinen Region zum eigenen DOC-Status verholfen hat. Jung getrunken bereitet er großes Vergnügen, zeigt seine große Ausdruckskraft jedoch am besten nach einigen Jahren der Flaschenreife*

# FrISChe Pfifferlinge

---

**Hausgemachte Pfifferlingscremesuppe** *Homemade chanterelles soup with cream*

**Saisonale Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen** in Himbeer- Balsamicodressing mit Tomaten und Gurken  
*Mixed salad | seasonal salad in balsamico - raspberry vinaigrette and marinated chanterelles*

**Carpaccio vom fränkischen Weiderind mit marinierten Pfifferlingen**

an Balsamico – Dressing, getrocknete Tomaten, Oliven und Rucola

*Thin sliced beef carpaccio, marinated with balsam vinaigrette, dried tomatoes, rocket salad and marinated chanterelles*

**Pfifferlingsflammkuchen** mit Gemüse, Schmand und Pfifferlinge

*Mushroom tarte, sautéed chanterelles, vegetables and sour cream*

**Pfifferlinge in Rahm** serviert mit Bandnudeln **oder** gebräunten Serviettenknödel

*Chanterelles in creamy sauce goes with "mafaldine" pasta or roasted bread dumplings*

**Dazu empfehlen wir:**

Diese Beilagen können nur in Verbindung mit einer Portion Pfifferlinge bestellt werden

*Can only be ordered in combination with a portion of chanterelles*

**Beilagensalat** *small green salad*

**Gebratene Hähnchenbrust** (D) *roasted chicken breast*

**Gebratene Schweinelendchen** 150g (D) *roasted porc filet*

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 110g (D) *Veal escalope "Vienna style"*

