

Hallo, Grüß Gott & Herzlich Willkommen!

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

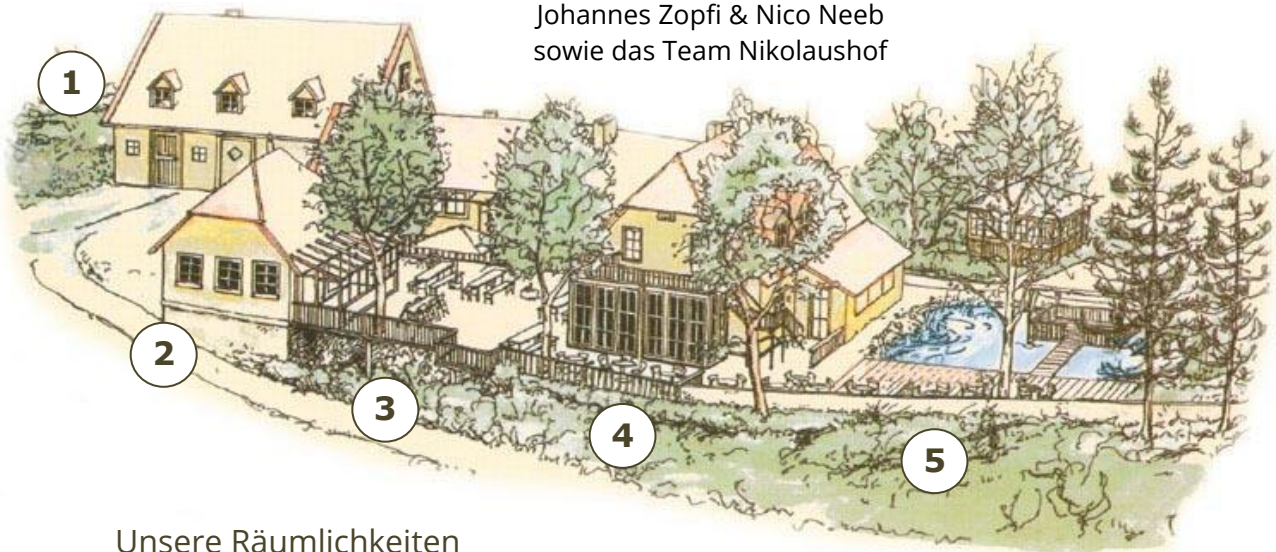
Vor Ihren Augen entfaltet sich ein traumhaftes Panorama. Das Käppele, die prächtige barocke Wallfahrtskirche von Balthasar Neumann, liegt zum Greifen nahe.

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



Fondue



In der kalten Jahreszeit - 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	Kirsch Etter&Söhne, Zug, Schweiz	41%	2cl	5
Kirsch Alfred Wecklein, Binsbach	40%	2cl	4,4	Kirsch Barrique Etter&Söhne, Zug, Schweiz	41%	2cl	6,5

Käsefondue Jede Sorte Fondue ab 2 Personen

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



Begleiter zum Fondue

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

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

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
Reneklude 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
Tresterbrand Barrique	40%	2cl	5,6

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

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

Gin

Tanqueray	47,3%	2cl	3,5
england	TNT, Tanqueray Tonic	4cl	8,0
Tanqueray No. Ten	47,3%	2cl	4,5
england	No. Ten Tonic	4cl	9,5
Tanqueray Rangpur	41,3%	2cl	4,5
england	Rangpur Tonic	4cl	9,5
Hendricks	44%	2cl	4,5
scotland	Tanqueray & Softdrink	4cl	9,5
JINZU Gin Scotland r	41,3%	2cl	4,5
scotland	& Softdrink	4cl	9,5
Monkey 47	47%	2cl	5
germany	MONKEY 47 Monkey47 Tonic	4cl	10,5
Monkey 47 Sloe Gin	29%	2cl	5
Monkey meets Schlehndorn	& Softdrink	4cl	10,5
Monkey 47 Distiller's cut 2014	47%	2cl	12
Monkey meets rotes Dreiecksklee	Distillers Cut 2014 & Tonic	4cl	24
Monkey 47 Distiller's cut 2015	47%	2cl	12
Monkey meets Bärwurz germany	Distillers Cut 2015 Tonic	4cl	24
Monkey 47 Distiller's cut 2016	47%	2cl	12
Monkey meets honey germany	Monkey 2016 Tonic	4cl	24
Monkey 47 Distiller's cut 2017	47%	2cl	12
Monkey meets Achillea moschata (iva) germany	Monkey 2017 Tonic	4cl	24
Monkey 47 Distiller's cut 2018	47%	2cl	12
Monkey meets red mustard cress germany	Monkey 2018 Tonic	4cl	24

Für weitere Spirituosen und Brände verlangen Sie gerne unsere Spirituosenkarte mit vielen regionalen und internationalen Spezialitäten.

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.

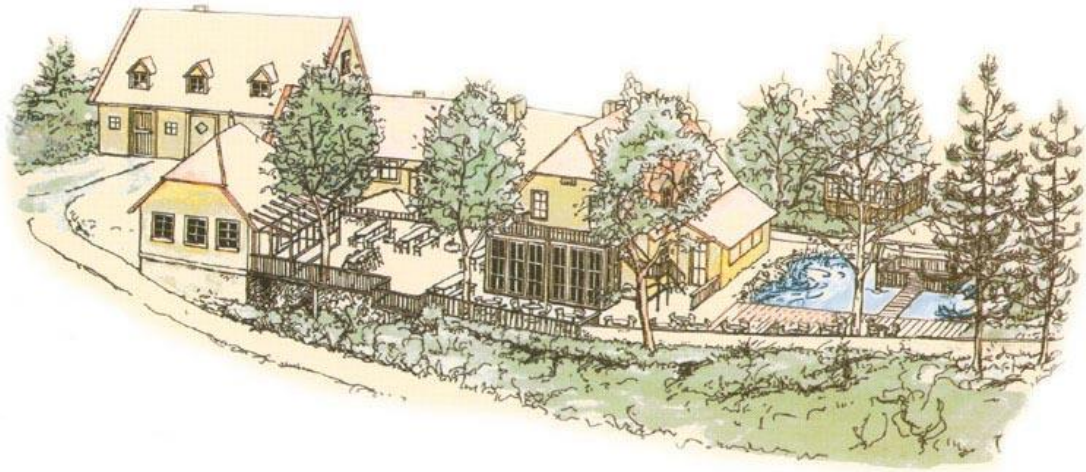
Das Magische Dinner | Lassen Sie sich verzaubern

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 Barbeque mit den erfrischenden Weinen von Frank & Frei, anschließend Top Wine Tasting mit den Lieblingsweinen der 14 Winzer – kurz: das Beste aus

Übrigens: Unser Eventabende eignet sich ideal als Geschenkgutschein



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



NIKOLAUSHOF SPEISEN

www.nikolaushof.com