



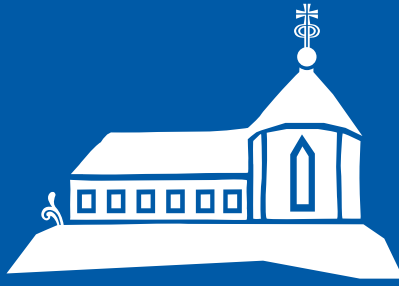
Vogelsburg

Einkehren. Besinnen. Genießen.

Speisen & Getränke







Liebe Gäste, herzlich Willkommen auf der Vogelsburg.

Einkehren. Besinnen. Genießen.

Die Vogelsburg – einst „Burg Vogelsburg“, ab dem 13. Jahrhundert als Kloster genutzt, blickt nicht nur auf eine lange und bewegte Geschichte mit vielen Höhen und Tiefen zurück, viel mehr noch ist sie ein magischer Ort. Hoch über der Mainschleife gelegen ist sie ein Anziehungspunkt für Jung und Alt aus Nah und Fern.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns als Gast begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, Ihre Seele baumeln zu lassen und den Ausblick zu genießen.

Verwöhnen Sie sich mit einem guten Glas Wein aus dem Hause Juliusspital Würzburg oder stärken Sie sich mit der ein oder anderen Köstlichkeit aus unserer regionalen Küche.

Gemeinsam mit meinem Team wünsche ich Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Herzlichst Ihr

Roman Müller
Geschäftsführer

Salate

EUR

Vogelsburg Bowl (vegan)^{A,M,K,J,I}

14,90

Hummus, Kichererbsen, Tomate, Gemüse, Rote Beete, Couscous, dazu wahlweise Himbeer- oder Weißes Balsamico-Dressing

Feldsalat^{A,Hc,J}

14,90

mit Feldsalat, Walnüssen, Rote Bete, Honig, Baguette

Bunter Salat der Saison^{A,G}

16,00

mit Hähnchenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika, Rote Bete, Karotten, Baguette

Beilagensalat

3,50



Eine Klosteranlage ist auf der Vogelsburg seit dem 13. Jahrhundert überliefert. Graf Hermann zu Castell brachte von einer Reise – so die Überlieferung – Mönche aus Jerusalem mit. Die Mönche kamen aus dem Karmel-Gebirge und so wurde deren Ansiedlung hier am Berg hoch über dem Main, eines der ersten Karmeliterklöster in Deutschland. Ziel des Grafen war es, für seine Familie eine Grablege zu schaffen. Das entstandene Kloster wurde dem Heiligen Georg gewidmet und wurde „Mons Dei“ – Gottesberg – genannt. Die Grablege wurde im Jahr 1703 jedoch aufgelöst. Nur drei Grafen zu Castell fanden in dieser Zeit hier ihre Ruhestätte.

Doch besiedelt war dieser Ort bereits lange zuvor. Bis in vor- und frühgeschichtliche Zeit geht der Blick zurück, zurück bis in die Steinzeit, die früheste Epoche der Menschheitsgeschichte, reichen archäologische Belege.

Suppen

EUR

Silvanersuppe^{G,A,K}

vom Juliusspital Bio Vogelsburg Silvaner mit Croutons

6,50

Pfannkuchensuppe^{A,C,G,I}

5,90

Fischgerichte

Der Klassiker aus deutschen Küchen

Gebackenes Rotbarschfilet^{A,C,D,J,K}

mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade

17,80

Aus Mainfranken

Zanderfilet^{D,G,I}

mit Gemüseragout und Petersilienkartoffeln

23,00

Welsfilet^{D,G,A,C}

im Silvanerrahm vom Juliusspital Vogelsburg Bio-Silvaner mit Blattspinat und Bandnudeln

27,50

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“^{A,C,D,J,K}

13,00

Cordon Bleu vom Schwein^{A,G,C}

16,00

Backhendl in Pankopanade^{A,C,G}

12,90

2 fränkische Bratwürste

7,80

3 fränkische Bratwürste

10,50

↓ Wählen Sie Ihre Beilage zum Hauptgericht:

Kartoffelsalat^{I,G}

4,00

Pommes frites

4,00

Sauerkraut

3,50

Brotkorb, klein^A

3,50

Brotkorb, groß^A

5,50

Laugenbreze^{A,C,F,G}

1,50

Zu Allergenen und Zusatzstoffen hält unser Servicepersonal eine Karte mit Erklärungen bereit. Bitte fragen Sie danach.

Heimat pur

EUR

Lebergeschnetzeltes^{G,A,C,I}

Rinderleber mit Zwiebeln, Jus, gebratene Semmelknödel

14,80

Paniertes Jägerschnitzel^{A,C,G}

mit Pilzrahmsauce und Pommes frites

17,30

Saftiges Rindergulasch^{A,G,I}

mit Semmelknödel

19,50

Fränkischer Sauerbraten^{A,G,K,I}

mit Lebkuchensauce und Kloß

22,50

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne^{A,C,G,I}

mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel

15,20

Semmelknödel^{A,C,G}

mit Pilzragout und Sauerrahm verfeinert

18,50

Für unsere Kleinen & Kleingebliebenen

Kinderschnitzel, paniert^{A,C,G}

vom Schwein mit Pommes frites

10,30

Kinderbratwurst

1 fränkische Bratwurst mit Pommes frites

7,90

Kloß mit Soß^{A,C,G,I}

3,50



Brotzeit, Vesper und kalte Gerichte

EUR

Brotzeitplatte^{A,G,J,K}

Obazda, Leberwurst, Schinken roh, Pfefferbeißer, Käsewürfel, Rettich, Radieschen, Gewürzgurken, Butter, Presssack rot, Zwiebel, Brot

für 1 Person 18,00

für 2 Personen 34,00

für 4 Personen 65,00

Portion Rettich^A

mit Brot

9,80

Fränkische Leberwurst^{A,J,K}

im Glas mit Brot

8,20

Käseplatte^{A,G,K}

mit Emmentaler, Camembert, Bergkäse, fein ausgarniert, Brot, Butter

17,90

Bayrischer Wurstsalat^{J,K,1,4,7,8}

mit Lyoner, Zwiebeln, Essiggurke, mit Breze

13,90

G'rupfter^{A,G,J,K}

auch bekannt als „Obazda“, ausgarniert mit Radieschen, Essiggurke, Salzstangen, Brot

13,90

Hausgemachte Tellersülze^{K,J,I}

mit Essig, Öl und Brot

13,40



Der „Gerupfte“ oder „G'rupfte“

Zweifelsohne auch in Franken, insbesondere Unterfranken, eine der beliebtesten Käsevariationen. Kennt der Süden dies unter dem Namen „Obatzda“, so wird es hierzulande sein verwandtschaftlich ähnlicher „Gerupfter“ genannt. Der Weichkäse-Brottaufstrich wird hauptsächlich aus Camembert, Frischkäse, Romadur, Zwiebeln, Paprika. Dabei wird der Frischkäse cremig vermischt und zu Wein, Bier, Breze, Salzstangen oder was das Herz begehrt, gegessen.

VogelsBurger^{A,G,J,C}

19,90

Burger aus der fränkischen Bratwurst

Brioche-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, Burgersauce, Zwiebelmarmelade aus dem Juliusspital Standpunkt Spätburgunder, Pommes frites

Auch als vegane Variante erhältlich.

Die Bratwurst - heilig für Franken.

Die Bratwurst ist zweifelsohne ein Aushängeschild und Botschafter der Genussregion Franken. Gleichermaßen vielfältig wie Franken selbst wird sie klassisch mit Sauerkraut, Kartoffelsalat oder Brot gegessen. Und die alles entscheidende Frage bleibt: mit oder ohne Senf. Nun, was würde der Metzger sagen: „Meine Wurst braucht keinen Senf. Die schmeckt.“ Probieren Sie die fränkische Bratwurst: Teil unserer Identität und unseres kulinarischen Erbes.



Der fränkische Trias - ein geologisches Phänomen

250 Millionen Jahre: so lange liegen die Ursprünge des Bodens zurück, auf dem heute die herausragenden Weine Frankens wachsen und sich im Laufe der Zeit entwickelten. Über 100 km Luftlinie von Aschaffenburg über Würzburg in die Steigerwaldlagen bei Iphofen wachsen auf Buntsandstein, Muschelkalk und im Steigerwald auf Keuper-Böden herausragende Weine. Wo einst die tiefste Stelle des Mittelmeers war und sich durch die Absenkung des Mittelrheintals vor über 30 Millionen Jahren wie ein Sandwich die Lagen des fränkisches Trias durch Witterungseinflüsse entwickelten, wachsen heute ausgezeichnete Weine. Von Höhenlagen bis 1.000 Meter im Spessart über 500 Meter bei Würzburg bis in Lagen von 200 Meter im Steigerwald findet man auf allen drei Böden Weine der Extraklasse. Hervorragend Rotweine z. B. in Bürgstadt, Silvaner und Müller-Thurgau in Würzburg, Volkach, Escherndorf und gar ausgezeichneten Riesling in und um Iphofen. Wir raten eindeutig: Zeit nehmen und genießen!



Sonn- und Feiertags

EUR

Schäufele^{J,A,I}

18,20

vom Schwein, Kloß und Sauerkraut

Das Schäufele.

Auch „Schäufelerla“ genannt ist – neben der Bratwurst – ein weiteres beliebtes Gericht und Aushängeschild der fränkischen Küche. Aus der Schweineschulter zubereitet wird es im Ofen geschmort, bis das Fleisch fast von selbst vom Knochen fällt. Traditionell wird es mit Klößen und vielerorts mit Sauerkraut gegessen.



Rinderroulade^{A,J,K,I}

21,00

klassisch gefüllt mit Zwiebel, Essiggurke, Karotte und Speck, mit Kloß

Schweinebraten^{A,I}

14,00

mit Kloß

Kohlrouladen vegan^{A,I}

17,50

mit Buchweizen, Pilzen, Zwiebeln, Petersilienkartoffeln & Pilzsauce

1525 wurde das Kloster durch aufständische Bauern der Region gebrandschatzt und die Mönche siedelten nach Würzburg um. Ein Votivbild mit einer Mariendarstellung aus dem alten Karmelitenkloster befindet sich heute in Würzburg im Käppele, der berühmten Wallfahrtskirche.



Seit 2016 wird die Vogelsburg nicht nur mit einem Gasthaus, sondern auch mit einem Hotel- und Tagungsbetrieb fortgeführt. An diesem Ort begrüßen wir Sie auch heute.

Süßes

EUR

Kaiserschmarrn^{A,C,G,Ha}

mit Zwetschgenröster

11,90

Warmer Apfelstrudel^{A,G,C}

mit Vanillesauce oder mit Vanilleeis und Sahne

9,20

Kugel Eis

1,80

Eisbecher

Eiskaffee^{A,G,C}

4,90

Eisschokolade^{A,G,C}

4,90

Bananensplit^{A,G,C}

Vanille- & Stracciatella-Eis, Banane, Dessertsauce Schokolade, Schokoraspeln, Waffel, Sahne

8,90

Erdbeerbecher (saisonal)^{A,G,C}

Erdbeer- und Vanilleeis, frische Erdbeeren, Dessertsauce Erdbeere, Waffel, Sahne

8,90

Schokobecher^{A,G,C}

Schokoladen- und Vanilleeis, Dessertsauce Schokolade, Schokoraspeln, Waffel, Sahne

8,90

Nussbecher^{A,G,C,Hb}

Haselnuss- und Vanilleeis, geröstete Haselnusskerne, Waffel, Sahne

8,90

Vogelsburg-Becher „Julius“^{A,G,C,K}

Zitronen- & Joghurteis, Juliusspital Secco, Sahne, Schokoraspeln

9,50

Mainschleifen-Becher^G

Joghurt- & Erdbeer-Eis, Cassis-Sorbet mit Beeren und Sahne

8,50

Eis (nur am Kiosk erhältlich)

Riesenhappen, Eiskonfekt, Cornetto (Erdbeer, Nuss, Pistazie),
Magnum (Mandel, Pistazie), Cornetto Sandwich Go,
Ben & Jerry's Cookie Dough Sandwich, Capri, Calippo Cola



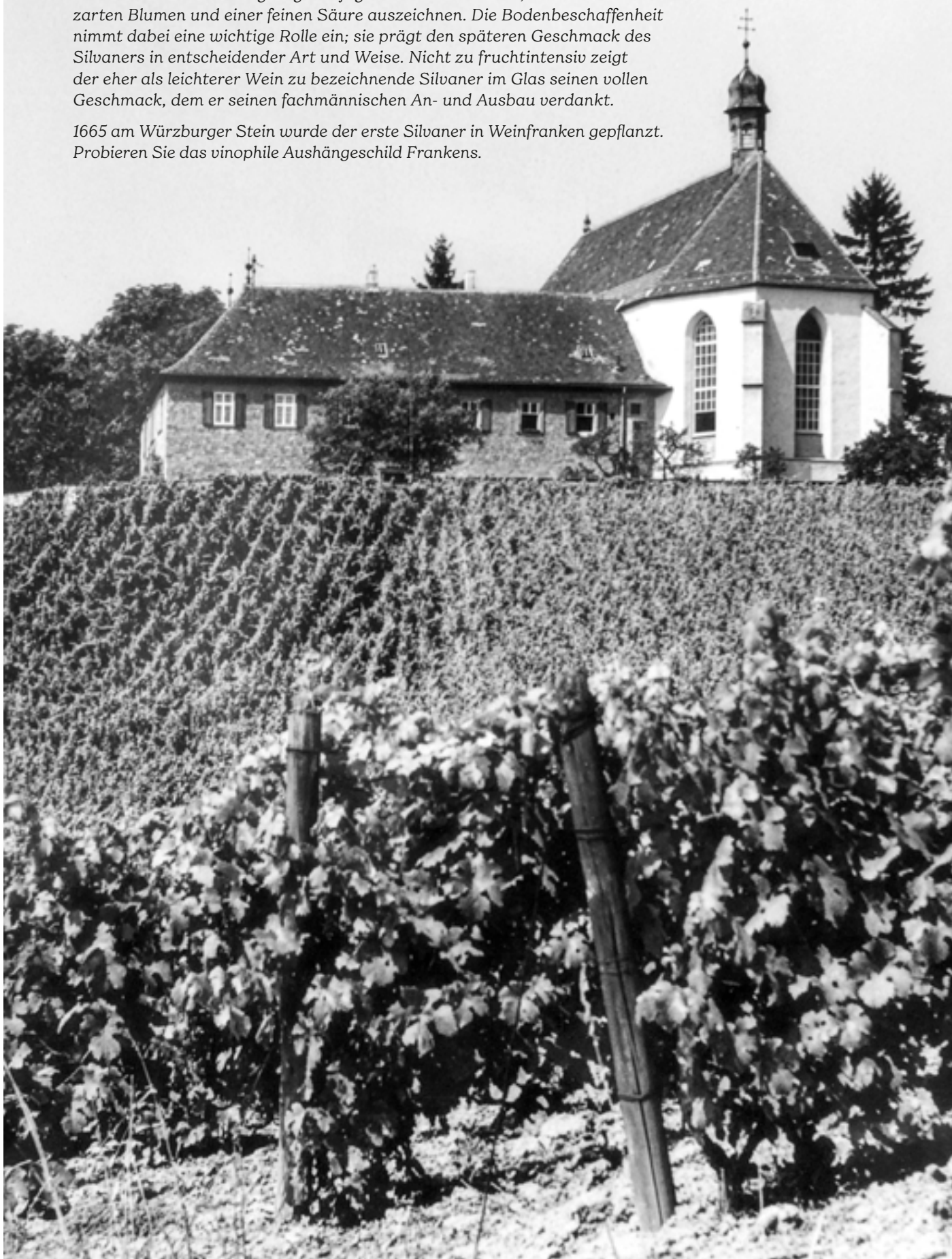
Pioniergeist?

Weine haben oft wohl melodisch klingende, manche gar außergewöhnliche Namen. Umso verwunderlicher der Name „Pioniergeist“ für unseren Wein. Seit 1957 leben auf der Vogelsburg Augustiner-schwestern. Sie waren die Pionierinnen, die die Weinberge hier ausschließlich biologisch bewirtschafteten und so die „Wiege“ des Bioweinbaus in Franken begründeten. Ihrem inspirierenden Pioniergeist ist dieser Wein gewidmet und wird bis heute in der Tradition biologisch an- und ausgebaut.

Der Silvaner...

... ist vieles, nur nicht „deutsch“. In seinem Ursprung stammt er aus Österreich, wo er heute kaum noch eine Rolle spielt und der Grüne Veltliner ein Pendant bildet. Der Silvaner bringt regelmäßig harmonische Weine, die sich mit ihrer zarten Blumen und einer feinen Säure auszeichnen. Die Bodenbeschaffenheit nimmt dabei eine wichtige Rolle ein; sie prägt den späteren Geschmack des Silvaners in entscheidender Art und Weise. Nicht zu fruchtintensiv zeigt der eher als leichterer Wein zu bezeichnende Silvaner im Glas seinen vollen Geschmack, dem er seinen fachmännischen An- und Ausbau verdankt.

1665 am Würzburger Stein wurde der erste Silvaner in Weinfranken gepflanzt. Probieren Sie das vinophile Aushängeschild Frankens.



Alkoholfreie Getränke

EUR

Mineralwasser Gerolsteiner

naturell oder spritzig 0,5l 4,20

naturell oder spritzig 0,75l 6,80

Endres Apfelsaftschorle 0,5l 4,50

Endres Johannisbeerschorle 0,5l 4,50

Krautheimer Cola^{1,9} 0,4l 4,50

Krautheimer Cola-Mix^{1,9,3} 0,4l 4,50

Krautheimer Zitronenlimonade 0,4l 4,50

Krautheimer Orangenlimonade 0,4l 4,50

Almdudler¹ 0,35l 4,00

Biere

Krautheimer Pils vom Fass 0,5l 4,90

Krautheimer Radler vom Fass 0,5l 4,90

Krautheimer Kellerbier vom Fass 0,5l 4,90

Krautheimer Weißbier hell 0,5l 4,90

Krautheimer Hell alkoholfrei 0,5l 4,90

Krautheimer Radler alkoholfrei 0,5l 4,90

Krautheimer Weißbier alkoholfrei 0,5l 4,90

Sommer & Aperitif

Aperol Spritz^{1,L,10} 0,2l 7,60

Aperol Spritz alkoholfrei^{L,10} 0,2l 7,60

Limoncello Spritz^L 0,2l 7,60

Limoncello Spritz alkoholfrei^L 0,2l 7,60

Kaffee & Tee

Alle Kaffeespezialitäten mit Hafermilch und auch koffeinfrei erhältlich

EUR

Espresso ⁹	2,90
Espresso Macchiato ⁹	3,30
Doppelter Espresso ⁹	3,30
Cappuccino ⁹	4,20
Latte Macchiato ⁹	4,20
Milchkaffee ⁹	4,20
Tasse Kaffee ⁹	3,30
Pott Kaffee ⁹	4,50
Meßmer Tee	3,60
Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Pfefferminze, Kamille, grüner Tee, Rooibos	
Kakao	3,70

Geiger Spirituosen

Zwetschgenwasser ^L	2 cl	3,90
Himbeergeist ^L	2 cl	3,90
Mirabellenwasser	2 cl	3,90
Williamschrist ^L	2 cl	3,90
Schlehengeist	2 cl	4,10
Haselnussbrand	2 cl	4,70

Obstbrände vom Weingut Rainer Sauer

Aus eigenem Bio-Anbau aus Escherndorf

Spezialpreis

**SPECIAL
2026**

Mirabellenbrand	2 cl	2,90	4 cl	5,60
Williams-Christbirne	2 cl	2,90	4 cl	5,60
Trester	2 cl	2,40	4 cl	4,50
Apfel	2 cl	2,40	4 cl	4,50

Aufgepasst:

Tresterbrand entsteht aus den festen Bestandteilen der nach dem Pressen der Trauben bei der Weinherstellung übrig bleibt: Kerne, Schalen, Stiele der Trauben. Dieser enthält noch Aromastoffe und Restzucker.

Wein vom Juliusspital (nur im Weingarten) EUR

Weißwein

Julius Weiss trocken ^L	0,1l	3,00	0,25l	5,80	0,75l	16,50
Silvaner VDP Gutswein trocken ^L	0,1l	3,30	0,25l	6,90	0,75l	19,00
Weißer Burgunder VDP Gutswein trocken ^L	0,1l	3,50	0,25l	7,50	0,75l	22,00
Riesling VDP Gutswein trocken ^L	0,1l	3,30	0,25l	7,50	0,75l	22,00
Vogelsburg Silvaner Bio VDP Ortswein trocken ^L	0,1l	4,00	0,25l	8,50	0,75l	25,00
Vogelsburg Pioniergeist Cuvée Bio VDP Ortswein trocken ^L	0,1l	4,00	0,25l	8,50	0,75l	25,00
Bacchus VDP Gutswein halbtrocken ^L	0,1l	3,20	0,25l	6,50	0,75l	18,50
Scheurebe VDP Gutswein halbtrocken ^L	0,1l	3,30	0,25l	6,90	0,75l	19,00

Rosé & Rotling

Juliusspital Rosé trocken ^L	0,1l	3,30	0,25l	6,90	0,75l	19,00
Rotling VDP Gutswein halbtrocken ^L	0,1l	3,30	0,25l	6,90	0,75l	19,00

Rotwein

Julius Rot trocken ^L	0,1l	3,50	0,25l	6,70	0,75l	18,80
Iphöfer Domina VDP Ortswein trocken ^L	0,1l	3,80	0,25l	8,50	0,75l	25,00
Standpunkt Spätburgunder VDP Ortswein trocken ^L	0,1l	3,80	0,25l	8,50	0,75l	25,00

Weinschorlen

Weinschorle weiß ^L	0,25l	5,00	0,4l	7,50
Weinschorle rot ^L	0,25l	5,50	0,4l	8,20

Secco

Echter Secco (weiß, pink) ^L	0,1l	4,50	0,25l	9,80	0,75l	27,00
Secco Zero alkoholfrei (weiß) ^L	0,1l	4,50	0,25l	9,80	0,75l	27,00
Seccoschorle ^L	0,25l	5,90	0,4l	8,00		

Für den Weg...zur Mitnahme

Secco (weiß, pink)^L inkl. Pfand 3,25

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Intensiver Duft von Birne, Pfirsich und weißen Blüten. Am Gaumen sehr saftig und erfrischend. Prickelnder Trinkspaß!

Weine zur Mitnahme erhalten Sie im Weinkubus im Restaurant.

Knabbereien zum Wein

EUR

Bierstange ^g	1,90
Kätherle ^g	4,80
Käsegebäck ^g	5,00

Weinflaschen (nur im Restaurant)

2025 Würzburger Stein Silvaner trocken^L 0,75l 42,00
VDP. ERSTE LAGE

Intensiver und komplexer Steinwein. In der Nase Aprikose, Honigmelone und ein Duft nach weißen Blüten. Am Gaumen kräftig, würzig mit mineralisch, kühlen Anklängen und einem langen Nachhall.

2024 / 2025 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner trocken^L 0,75l 65,00
VDP. ERSTE LAGE

In der Nase feingliedrige Aromen von knackigem Apfel, saftiger Birne und Bienenwachs gepaart mit Wiesenkräutern und Basilikum. Am Gaumen Bergamotte, Zedernholz und Wacholder. Sehr komplex mit vielschichtiger Säurestruktur und einer feinen Würze.

2022 Volkacher Karthäuser Weißer Burgunder trocken^L 0,75l 62,00
VDP. GROSSES GEWÄCHS

Intensive Aromen von saftiger, roter Birne und Quittenmarmelade gepaart mit Bienenwachs, gerösteten Nüssen, Vanille und Eichenholz. Am Gaumen zusätzliche Anklänge von Orange und Karamell und angenehmer Frische. Dieser Wein hat eine unglaubliche Länge mit spannendem Finale.

2022 Würzburger Stein-Berg Silvaner trocken^L 0,75l 65,00
VDP. GROSSES GEWÄCHS

Aromen von gelben Früchten, frischen Mandeln und Vanille gepaart mit einer feinen Mineralik von Feuerstein und Salzkristall. Am Gaumen enorm druckvoll, saftig und animierend. Sehr komplexer Wein mit enormer Länge und großem Lagerungs-Potenzial.

2023 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken^L 0,75l 52,00
VDP. ERSTE LAGE

Ein hochklassiger Spätburgunder, der nach einer offenen Maischegärung im Cuve 15 Monate im Barrique auf der Feinhefe gereift ist. Fruchttige Aromen von Waldbeeren und Kirsche, würzige Noten von Vanille und Nelke und ein Hauch Graphit. Perfekte Harmonie aus Frucht, Mineralität und weichen Tanninen erzeugen eine spannende Vielfalt am Gaumen.

2022 Cuvée Pinot brut Sekt b.A.^L 0,75l 48,00

Elegant und cremig. In der Nase feine Citrusnoten gepaart mit etwas Brioche, leicht nussigen Aromen und feinen weißen Blüten. Am Gaumen Weinbergspfirsich, Quitte und etwas Kräuterwürze. Mineralisch mit erfrischendem Säurespiel.

2022 JULIUSSPITAL Rosé brut Sekt b.A.^L 0,75l 39,00

Feine Aromatik von Johannisbeeren und Rhabarber mit zartduftenden Nuancen von Flieder. Lebendig und mit fruchtig-frischem Geschmack.



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Weingut Juliuspital: Das größte Silvaner-Weingut der Welt

Zugegeben – im internationalen Vergleich mag das Weingut Juliuspital einen ganz anderen Rang einnehmen, doch es ist hierzulande nicht nur das zweitgrößte Weingut, sondern überdies das größte Silvaner-Weingut der Welt.

Auf einer Fläche, die sich über 100 km Luftlinie quer durch Mainfranken erstreckt wachsen die mehrfach ausgezeichneten

Weine des Juliuspitals. Auf den Lagen des fränkischen Trias wachsen auf einer Fläche von etwa 180 Hektar Weine, die im Weinberg durch Nachhaltigkeit und im Keller durch Geduld und Ruhe heranwachsen, und so seit 1576 den Weinbau im Juliuspital begründen.

Alle Weine auf unserer Karte erhalten Sie bei uns im Restaurant auch zur Mitnahme.



Zu Allergenen und Zusatzstoffen hält unser Servicepersonal eine Karte mit Erklärungen bereit. Bitte fragen Sie danach.

Feiern auf der Vogelsburg!

Reservieren Sie ganz einfach Ihren Wunschtermin für Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern. Sprechen Sie uns direkt bei Ihrem Besuch vor Ort an oder schreiben uns unter info@vogelsburg-volkach.de eine kurze Mail.

Übrigens bieten wir den Weinverkauf ab Hof an – wenn Sie unsere ausgesuchten Weine gerne mit nach Hause nehmen möchten. Weine zur Mitnahme als einzelne Flasche(n) oder Karton erhalten Sie zum Mitnahmepreis im Restaurantbereich.

~~~~~  
**Täglich ab 11 Uhr geöffnet**  
~~~~~



**Folgen Sie uns
auf Instagram!**

**Unsere Reservierungshotline:
Tel. 09381 50 63 900**

www.vogelsburg-volkach.de