

Herzlich Willkommen

Es waren wohl die herrlichen Spessartwälder, die gesunde Luft und die ausgedehnten Wandermöglichkeiten im Spessart, die den gut situierten Kaufmann Rudolf Marburg aus Frankfurt am Main bewegten, für sich und seine Familie 1884 in Heigenbrücken ein Landhaus zu bauen – die Villa Marburg. Dazu kam, dass es nach dem Bau der Bahnlinie besonders komfortabel war, mit der Eisenbahn nach Heigenbrücken zu reisen. Dies wurde von vielen Frankfurtern wahrgenommen und führte bereits Ende des 19. Jahrhunderts dazu, dass sich in Heigenbrücken eine erstaunlich vielfältige Gastronomie und Hotellerie entwickelt hatte. Eine Tradition, die wir gerne fortsetzen.

114 Jahre lang war die Villa Marburg Wohnhaus, bevor sie 1998 von der Familie Wenzel erworben und in dreijähriger Bauzeit zu einem exklusiven Hotel und Tagungszentrum umgebaut wurde.

Die Villa Marburg möchte für Sie, liebe Gäste, ein Ort des Rückzugs und der Erholung sein. Der blühende Garten, das Zwitschern der Vögel in den Buchen, Eichen und Fichten, das Plätschern und Tosen des Lohrbachs sollen Sie in einen Urlaub vom Alltag entführen. In unserer Weinstube erwarten Sie fränkische Spezialitäten, im Restaurant servieren wir eine gehobene internationale sowie bürgerliche Küche und in unserem Gourmetrestaurant „Culinaricum“ überrascht Sie unser Chefkoch Klaus-Peter Ullrich, nach Voranmeldung, mit anspruchsvollen Menüs.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Ihr Villa Marburg Team



VILLA MARBURG
im Park

Kleine 3-er Weinreise

12,00 €



2010 Monsoon Valley, Colombar Hua Hin Hills Vineyard, Thailand

*Trocken aromatisch, Passionsfrucht
und Guave, ähnlich wie ein Sauvignon Blanc.*



2001 Châteaueau Castaing A.O.C. Bordeaux Supérieure

*Schwarz, extrem rauchige Brombeernase, etwas
frische Pflaume. Die recht satten Tannine zeigen
einer ausgeglichene Frucht und einer Spur
Mineralität, gute Opulenz und Fülle.*



Lillet Blanc

Frankreich; Podensac

*Lillet ist eine Assemblage aus 85% Weinen und
15% Fruchtlikören. Neben den typischen Weinen
der Gironde geben Schalen von Süßorangen aus
Südspanien, Bitterorangen aus Haiti, grünen
Orangen aus Marokko und Tunesien sowie
natürliche Chinarinde aus Peru Lillet seinen
ausgewogenen Geschmack. Sein unver-
gleichliches Aroma erreicht Lillet aber erst durch
die 4-6 Monate Reifezeit in Eichenfässern. Er ist
weder oxidiert noch mit Kräutern gewürzt und
auch nicht künstlich konzentriert wie z.B.
Vermouth. Der Geschmack von Lillet ist
vollmundig und fruchtig mit feinen blumigen
Noten von Honig, kandierten Orangen, grünen
Zitronen sowie etwas Minze.*

Unsere Weinempfehlung



2010

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. Giovanni Panizzi

*Dieser Vernaccia begeistert mit einem sehr komplexen
Duft, dicht und delikate, mit intensiv fruchtigen und
frischen Noten sowie einem harmonischen, vollen und
kräftigen, reifen Körper. Angenehm lang anhaltender
Nachklang mit interessantem Abgang.*

0,1 l 3,00 €

0,75 l 22,00 €

2008

Cabernet Sauvignon, Tierra de Luna Bodega François Lurton, Mendoza

*Dieser Wein verströmt einen verführerischen Duft
nach wilden Beeren mit einer guten Prise Pfeffer.
Am Gaumen gibt reifes Tannin dem Wein Struktur,
der dabei angenehm fruchtig und beerig bleibt.
Ein wirkliches Vorzeigeprodukt für die
Leistungsfähigkeit von François Lurton.*

0,1 l 3,00 €

0,75 l 21,00 €

*Wir nehmen nur manche Dinge auseinander
& setzen sie wieder neu zusammen*

Den Gaumen foppen, Experiment, Wagnis!

Vorspeisen

Toffee von der fränkischen Bio-Forelle

8,50 €

*Ein überbackener Ziegenkäse & Grapefruit Hefeweizen
„Super Lecker!“*

8,50 €

Roastbeef vom geräuchertem Lachs mit Panna Cotta vom Staudensellerie

8,50 €

Hauptgänge

Wildhase „Japan“ oder „Australien“

24,00

*Gegrillte Lachstranche mit Sommerbeeren
an Rosmarinkartoffeln & Esspressosabayone*

22,00 €

*Gegrillter Lachs auf gestockter thailändischer Ziegenmilch
an Tomatencarpaccio mit Passionsfruchtdressing & Papas Presssack*

22,00 €

Cordon bleu mal etwas anders!

22,00 €

*Gegrilltes Kalbssteak mit Currybanane & Erdnussstreusel
an Whisky-Kakaosabayone*

22,00 €

Dessert

Zitronengras Crème brûlée mit Bananen- Basilikumeis

6,50 €

Mein Milchreis

Neu interpretiert...eine coole Sache mit Zimt-Zuckereis

6,50 €

„fusioniert by Klaus-Peter Ulrich & Team“

3-Gang-Menüvorschlag

Vorspeisen / Suppen

*Carpaccio vom Angusrind
mit warmen Kartoffel-Walnusspüree,
Büffelmozzarella
und Basilikum-Senfdressing*



*Sashimi vom Lachs
„Italien oder Japan Style“*



*Bananen-Currysuppe
mit gegrillter Garnele*

Hauptgänge

*Rumpsteak
mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter*



*Lachsfilet auf Erdbeer-Käse-Spätzle
serviert mit Blattspinat an Basilikumsabayone
mit oder ohne Ziegenkäse überbacken*



*Maccaroni in Mango-Chilirahm
mit Oliven, Peperoni,
Tomaten & Büffelmozzarella*

Desserts

*Panna Cotta auf Fruchtspiegel
mit Obst & Waldmeister Joghurteis*



Crêpes mit Himbeer Joghurteis



Rote Grütze mit Vanilleeis

*Lady Size 29,50 € p.P.
Regular Size 34,50 € p.P.*



Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Angusrind mit warmen Kartoffel-Walnusspüree, Büffelmozzarella und Basilikum-Senfdressing</i>	8,00 €
<i>Ausgefallene Frühlingsrollen à la Chef</i>	8,50 €
<i>Sashimi vom Lachs „Japan Style“</i>	12,00 €



Suppen

<i>Bio Strauchtomatensuppe</i>	5,50 €
<i>Bananen-Currysuppe mit gegrillter Garnele</i>	7,50 €

Salate

<i>Frische Salate vom Markt</i>	
<i>*vegetarisch</i>	12,00 €
<i>*mit französischer Maispoulardenbrust & Obst</i>	15,00 €

*Bitte wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatdressings:
Balsamico, Mango oder Himbeere*



Vegetarisch

<i>Maccaroni in Mango-Chilirahm mit Oliven, Peperoni, Tomaten & Büffelmozzarella</i>	15,00 €
<i>Thailändische Ananas (mit oder ohne Garnele)</i>	21,00 € / 16,00 €
<i>4erlei Käsepasta in Knoblauchsahne mit Mozzarella, Blattspinat, Mango-Würfel & Cappuccino-Butter</i>	15,00 €



Hauptgerichte

<i>„Spessarter Räuberpfanne“ gegrilltes Schweinekotelett mit Bio-Bratkartoffeln dazu Speck, Zwiebeln und Spiegelei</i>	16,00 €
<i>Schweinefilet an Mango- Gorgonzola -Pfeffersoße, Kartoffelrösti und Blattspinat</i>	17,00 €
<i>Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Bratkartoffeln und Blattsalat</i>	17,00 €



Fisch

<i>Lachsfilet auf Erdbeer-Käse-Spätzle serviert mit Blattspinat an Basilikumsabayone mit oder ohne Ziegenkäse überbacken</i>	24,00 €
--	---------



Steaks & more

Wir setzen auf höchste Qualitätsansprüche und verwenden ausschließlich marmoriertes Färsenfleisch von den Rassen Simmentaler, Charolais, Angus und Hereford. Dieses Fleisch wird nach traditioneller Art zwei bis vier Wochen am Knochen trockengereift. Danach reift es noch einmal mindestens zwei weitere Wochen im Vacuum. Erst danach wird es ausgebeint. Hierdurch wird der unvergleichlich intensive Rindfleischgeschmack garantiert.

<i>Rumpsteak</i>	<i>180 g</i>	<i>17,00 €</i>
	<i>250 g</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Filetsteak</i>	<i>150 g</i>	<i>23,00 €</i>
	<i>200 g</i>	<i>26,00 €</i>

Zu diesen Steakgerichten servieren wir nach Wahl Kartoffelvarianten, saisonales Gemüse sowie Kräuterbutter und Pfefferrahmsoße

Knackiger Beilagensalat *4,50 €*

Klaus-Peter Ullrichs Favorit *25,00 €*
Rumpsteak „mein Amerika“

Rumpsteak „Mein Surf and Turf“ *26,00 €*
mit gegrillten Jakobsmuscheln, Champignons & Tomaten
an hausgemachten Pommes Frites und Sauce Béarnaise

Rinderfilet mit Zwiebelschmand dazu Kartoffelrösti *26,00 €*

Dessert

<i>Rote Grütze mit Vanilleeis</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Heiße Waldbeeren mit Eis und Sahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Schokotraum mit Eierlikör, Schokosauce und Sahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Obst & Waldmeister Joghurteis</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Crêpes mit Himbeer Joghurteis</i>	<i>8,00 €</i>
<i>„Klausis Schokoladenträume“ 4 Edelschokoladen mit verschiedenen Dips</i>	<i>8,50 €</i>



<i>Auswahl an im Hause affiniertes Käsesorten</i>	<i>9,00 €</i>
---	---------------

Unsere Aperitifs

<i>Apéritif des Hauses</i> <i>Weißer Portwein, Tonic Water und Zitrone</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Glas Sekt, J. Oppmann extra dry, Franken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Glas Sekt mit Likören</i> <i>(z.B. Litschi, Melone, Cassis, Himbeere, Pfirsich)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Champagne Guy Charbaut Brut A.O.C.</i>	<i>0,375 l</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Campari Orange¹ / Soda¹</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sherry dry / medium / cream</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Portwein weiß oder rot</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>

Mineralwasser

<i>Sodenthaler „Gourmet“ aus dem Spessart</i> <i>samtig, prickelnd</i>	<i>0,25 l</i> <i>0,75 l</i>	<i>2,00 €</i> <i>4,50 €</i>
<i>Sodenthaler „Gourmet“ still aus dem Spessart</i> <i>ausgewogen, natriumarm</i>	<i>0,25 l</i> <i>0,75 l</i>	<i>2,00 €</i> <i>4,50 €</i>
<i>San Pellegrino</i> <i>leicht mineralisch, sanft moussierend</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Aqua Panna</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,00 €</i>

Biere vom Fass

<i>Schlappeseppel Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>aus dem Spessart</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,00 €</i>

Flaschenbiere

<i>Kapuziner Weißbier Hefe hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schlappeseppel Kellerbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kapuziner Weißbier Hefe dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kulmbacher alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kapuziner Weißbier Hefe hell alkoholfrei</i> <i>Kraftmalz mit Traubenzucker</i>	<i>0,5 l</i> <i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i> <i>2,00 €</i>

Säfte und Nektare

(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Bananensaft, Maracujasaft Johannisbeernektar, Kirschnektar, Multivitamin)

	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Saftschorle</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €

Limonaden

<i>Coca Cola</i> ^{1,2,3}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Coca Cola light</i> ^{1, 2, 3, 4}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Fanta</i> ^{1, 2}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Mezzo Mix</i> ^{1, 2, 3}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Sprite</i>	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Tonic Water</i> ⁵	0,2 l	2,00 €
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,2 l	2,00 €
<i>Bitter Lemon</i> ⁵	0,2 l	2,00 €

¹Farbstoff, ²Antioxidationsmittel, ³Koffeinhaltig, ⁴enthält eine Phenylalaninquelle, ⁵chininhaltig

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	3,50 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<i>Glas Tee</i>	2,00 €
<i>Kännchen Tee</i>	3,50 €
<i>Becher heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,00 €

Offene Weißweine 0,2 l

- 2010 *Sol y Nieve* 5,50 €
Verdejo & Viura
Ein neuer Stil, der eher modern und frisch daherkommt, anstatt "altväterlich pompös". Der Sol y Nieve kommt bereits in der Nase knackig mit deutlichen Citrustönen daher. Grapefruit & Co. lassen sofort Sommergefühle aufkommen!
- 2010 *Silvaner Kabinett, trocken* 6,00 €
Bürgstadter Centgrafenberg
Weingut Helmstetter, Franken
Frische, saftige Fruchtaromen, ein Paradewein dieser so fränkischen Rebe
- 2010 *Bacchus Kabinett, halbtrocken* 5,50 €
Bürgstadter Centgrafenberg
Weingut Helmstetter, Franken
Sehr fruchtig, buketttbetont und extraktreich, blumige Anklänge und ein dezenter Muskatton sowie Aromen, die an Orangen, Cassis und manchmal auch an Kümmel erinnern.
- 2009 *Spätburgunder –R- weiß gekeltert, trocken* 6,00 €
Bürgstadter Centgrafenberg
Weingut Helmstetter, Franken
Im Bukett finden sich Töne von Zitronat, Brioche, Jasmin, frisches Eichenholz und etwas von sommerlichem Kiefernwald.
- 2009 *Riesling Q.b.A., trocken* 6,00 €
Weingut Hans Lang, Rheingau
Klassischer Riesling mit eleganten Zitrusnoten, feiner Exotik und eleganter Säurenstruktur.

Offener Roséwein 0,2 l

- 2010 *Spätburgunder Rosé Kabinett, halbtrocken* 6,00 €
Weingut Helmstetter, Bürgstadt, Franken
Junger, beschwingender Typ, lachsfarben, beerenfruchtig, für laue Sommerabende.

Offene Rotweine 0,2 l

- 2007 *Rioja Crianza DOC* 6,00 €
El Coto, Rioja
Starker Nachhall, Aroma von Waldfrüchten.
- 2008 *Cabernet Sauvignon, Tierra de Luna* 6,00 €
Bodega François Lurton, Mendoza Argentinien
Dieser Wein verströmt einen verführerischen Duft nach wilden Beeren mit einer guten Prise Pfeffer. Am Gaumen gibt reifes Tannin dem Wein Struktur, der dabei angenehm fruchtig und beerig bleibt. Ein wirkliches Vorzeigeprodukt für die Leistungsfähigkeit von François Lurton.
- 2009 *Spätburgunder QbA, trocken* 6,00 €
Bürgstadter Centgrafenberg
Weingut Helmstetter, Bürgstadt, Franken
Sattes Ziegelrot, komplex, dicht, würzige Waldbeeraromen, feine Tanninstruktur.

*Gerne bringen wir Ihnen auch unsere umfangreiche Weinkarte –
bitte fragen Sie uns bei Interesse danach!*