

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

---

## Aperitifs

### **Fränkischer Secco<sup>7</sup> | Winzerkeller Sommerach | Frizzante Valentin**

Prickelnd, trocken und frisch. Eine perlende Weißwein Cuvée - duftig, fruchtig und aromatisch 0,1l 6,5

### **Nikolaushof Winterspritz | fruchtig & anregend**

Hausgemachter Bratapfellikör mit fränkischem Secco aufgegossen 0,2l 7,5

**SPRITZ<sup>7|18</sup>** Aperol | Soda | Orange | Secco 0,2l 7,5

**HUGO<sup>7</sup>** Limette | Minze | Holunderblütensirup | Secco 0,2l 7,5



## Alkoholfreie Varianten

### **Alkoholfreier Kräuter Spritz | herb & anregend**

Hausgemachter Rosmarin Sirup | Minze | Spicy Ginger Beer 0,2l 6,5

### **Alkoholfreier HUGO<sup>7</sup> | süß & erfrischend**

Limette | Minze | Holunderblütensirup | Ginger Ale 0,2l 6,5

**SANBITTÈ<sup>18</sup>** | der Klassiker aus Italien pur | mit Soda 0,2l 6

mit Orangensaft 0,2l 6,5

## 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>

pro Person 12,5

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*

### 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)*



9,5



+ 5,8

+ 7,8

### 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*  
wahlweise mit Pommes Frites *...french fries*

Vorspeisen Portion - 90g 16,5

große Portion - 180g 19,5

+ 4,5

## Suppen & Essenzen | soup & essence

### Fränkische Festtagsuppe <sup>1|4|5|9</sup>

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und allerlei Einlage  
*Clear beef broth goes with classic ingredients and liver dumplings*



7

### Kürbissuppe

mit Chilli Kokos und Limette  
*Pumpkin cream soup | with chilli, coconut and lime*

7

## Vegetarisch & Fisch

### Veganes Gemüsecurry

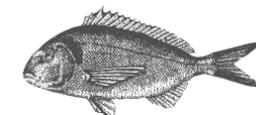
mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen, Kokos und Zitronengras



16

### Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

auf fruchtigem Linsencurry mit Ananas  
*Sautéed sea bass layed on oriental lentil stew with pineapple*



24

## Haupt & Sachen | main & course

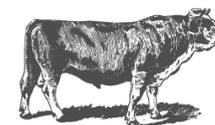
---

**Paar fränkische Bratwürste** <sup>9|7</sup> Mit Weinsauerkraut und Senf 9,5  
*Pair of Franconian bratwurst served with sauerkraut and mustard*  
wahlweise mit Bratkartoffeln ...roast potatoes + 4,5

**„Nikolaushof Pfännchen“** <sup>1|4|5|9</sup> 21  
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*

**Halbe ofenfrische Hofente im Pfännchen serviert** <sup>7|9|11</sup> 23  
mit Apfelblaukraut und geschmelzten Kartoffelklößen  
*Half ovenroasted duck, pointed cabbages and sautéed potatoes*

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>1|4|9</sup> 26  
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln  
*Veal escalope „Vienna style“ comes with cranberries and sautéed potatoes*



*Zu allen Gerichten empfehlen wir:*

**Kleiner Beilagensalat** <sup>5|12</sup> | *small side salad* 5,5

*Pro Änderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich.*

## Hausgemachte Flammkuchen | homemade tarte flambée

---

Vorab - zum Teilen in die Mitte - zum Wein oder einfach nur so...

**Gemüse Flammkuchen** <sup>4|9</sup> | Auberginen, Oliven, Rosmarin und Schmand 12  
*Vegetables, olives, rosemary, cream*

**Hirten Flammkuchen** <sup>4|9</sup> | Schafskäse, Lauch und Schmand 12  
*Shepherds favourite, sheep cheese, leek, cream*

**Flammkuchen Elsässer Art** <sup>4|7|9</sup> | geräucherter Speck, Zwiebeln und Schmand 11  
*Alsatian style, smoked bacon, onions, cream*

**Flammkuchen Französische Art** <sup>4|9</sup> | Ziegenkäse, Birnen, Honig und Schmand 12  
*French style, goat cheese, pear, honey and cream*

**Lachs Flammkuchen** <sup>2|4|9</sup> | Lachs, Fenchel und Schmand 12  
*Nordic style salmon, fennel, cream*

## Süß & Sünde | sweet & sin

---

<b>Affogato al caffè</b> im Kaffee „ertrunken“   Eine Kugel Vanilleeis & Espresso	5,6
<b>Kleine süße Köstlichkeit &amp; Espresso</b> kleine Crème Brûlée <i>oder</i> kleiner Schokoladenkuchen	6,5
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit Beerenragout und Vanilleeiscreme	7,8
<b>Crème Brûlée</b>   unser Klassiker serviert mit Mango Sorbet	7,8
<b>Dessertvariation Nikolaushof</b>   Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	9,5



## Hausgemachte Belgische Waffeln | homemade belgian waffle

---

<b>Hausgemachte Belgische Waffel</b> <sup>1 4 9</sup>   <i>homemade belgian waffle</i> 	4,5
wahlweise mit	
...Puderzucker oder Zimt und Zucker	je + 0,0
... <i>icing sugar or cinnamon &amp; sugar</i>	
... Bio Agavensirup, Erdnussbutter <sup>8</sup> , Apfelmus, Smarties, Nutella <sup>11</sup> oder Karamellsauce	je + 0,5
... <i>bio agave syrup, peanut butter, applesauce, Smarties, Nutella or caramel sauce</i>	
... frischer Banane oder Beerenragout	je + 1,5
... <i>fresh banana or berry ragout</i>	
... Kugel Eis oder Sorbet <sup>1 4 18 9 11</sup>	je + 2,2
... <i>ice cream or sherbet</i>	
<b>Kuchen</b>   aus unserem täglich wechselnden Angebot <sup>1 4 6 8 9 11 13</sup>	ab 3,5
<i>Cake from our daily changing offer</i>	

## Eiscreme & Sorbet | ice cream & sherbet

---

<b>Bourbon-Vanille</b> <sup>1 4 18</sup>   <i>bourbon vanilla</i>   <b>Schokolade</b> <sup>1 4 18</sup>   <i>chocolate</i>   <b>Erdbeere</b> <sup>1 4 18</sup>   <i>strawberry</i>	pro Kugel	2,2
<b>Mangosorbet</b> <sup>9 11</sup>   <i>mango sherbet</i>   <b>Heidelbeersorbet</b> <sup>9 11</sup>   <i>blueberry sherbet</i>	pro Kugel	2,2
Portion Sahne <sup>4</sup>   <i>whipped cream</i>		0,5

## Wasser

<b>Würzburger Tafelwasser</b> Spritzig   Still	Flasche 1,0l	6,5
<b>Mineralwasser</b> Medium   Still	0,5l	3,9

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

## Bier

<b>Bayreuther Brauhaus</b>   Bayreuter Hell	0,33 l	3,9
	0,5 l	4,8
<b>Pils / Radler</b> vom Fass	0,3 l	3,4
	0,5 l	4,2
	1,0 l	8,4
<b>Sternla Radler</b>   hell	0,5 l	4,8
<b>Keiler Hefeweizen</b>   hell	0,5 l	4,8
<b>Kapuziner Weißbier</b>   alkoholfrei	0,5 l	4,8
<b>Mönchshof Naturtrüb's</b>   alkoholfrei	0,5 l	4,8
<b>Alle Biere</b> zum mit nach Hause nehmen Inklusive Hefeglas oder Krug	0,5 l	8,9

## PAX Bräu aus der Rhön

<b>Vollbier</b> Bitter: 23   Stammwürze: P 12,5°   Alk. 5,2 % Vol.	1,0 l	8,0
<b>Helles BIO</b> Bitter: 23   Stammwürze: P 12,3°   Alk. 5,5 % Vol.	1,0 l	9,5
<b>Saisonal wechselnde Bierspezialitäten.</b>		ab 9,5

## Soft & Drinks

<b>Holunderschorle</b>	0,5l	4,2
<b>Limettenwasser</b>	0,5l	4,2
<b>Hausgemachte Limonaden</b>	0,5l	4,6
Lavendel & Minze <b>oder</b> Rosmarin & Maracuja		
<b>Coca-Cola</b> <sup>15 18</sup>   <b>Coca-Cola Zero</b> <sup>15 16 18</sup>	0,45 l	4,6
<b>Sprite</b>   <b>Mezzo Mix</b> <sup>15 16 18</sup>   <b>Fanta</b> <sup>18</sup>		
<b>Red Bull</b>   <b>Red Bull sugar free</b> <sup>15</sup>	0,25l	4,2

## Säfte & Schorlen

<b>Fruchtsäfte.</b>	0,2l	3,2
Apfelsaft naturtrüb   Cranberry   Rhabarber	groß 0,45l	4,8
Johannisbeernektar Maracujanektar   Orangensaft		
...auch als Fruchtsaftschorle	klein 0,3l	2,9
	groß 0,45l	4,6

## Kaffee, Espresso & Co. von **Zicaffé** Marsala, Italien

Zubereitet auf unserer Siebträgermaschine **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> ,der 2. € 1.5		0
<b>Warme Schweizer Schokolade</b>		4,5
Schweizer Premium Kakao		
<b>Pukkaherbs Pukka Bio Tees</b> Glas Tee 0,25l		3,5

**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 Teegenuß

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

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

**Green Matcha** | 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.

# Nikolaushof Weinempfehlung | Unsere Lieblingsweine

Für eine vollständige Übersicht über unsere Weinauswahl fragen Sie uns gerne auch nach unserer ausführlichen Weinkarte mit über 1500 Positionen

## Winzersekt, Champagner & Co.

### Franken

**Winzersekt Cuvée** 0,75l 36  
VDP. Weingut Hans Wirsching, Iphofen, brut

 **Pet Nat PURE & NAKED** 0,75l 48  
 VDP.Individualisten, -Bio- Weingut am Stein, Würzburg, brut nature 1,5l 98

### International

**Winzersekt 1900** 0,75l 60  
VDP. Weingut Van Volxem, Wiltingen, Saar, D, brut

 **Champagner Bistrotage B.14** 0,75l 86  
 Charles Dufour, -Bio- Landreville, Champagne, F, extra brut

**Champagner ICE Impérial** 0,75l 98  
Moët & Chandon, Ay/Épernay, Champagne, F, demie sec 1,5l 198

### Weisswein

#### Franken

**Silvaner Iphöfer Kalb** 0,75l 34  
VDP.ERSTE LAGE, Weingut Hans Wirsching, Iphofen, trocken 1,5l 68

**Silvaner Schloss Castell** 0,75l 28  
VDP.Gutswein, Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Castell, trocken 1,5l 58

 **Sulzfelder Silvaner** 0,75l 34  
 VDP.Gutswein, -Bio- Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld, trocken

### Weisswein

#### Franken

 **Scheurebe Stetten** 0,75l 29  
VDP.Ortswein, -Bio- Weingut am Stein, Würzburg, feinherb

**Silvaner Eigenart** 0,75l 44  
Weingut Max Müller I, Volkach, Barrique 1,5l 92

### International

 **Lugana I FRATI** 0,75l 34  
 Azienda Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, IT, trocken 1,5l 72

**Grüner Veltliner Spiegel** 0,75l 62  
-Bio- Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram, AT, extra trocken 1,5l 124

 **Chardonnay Zeitspiel 5** 0,75l 42  
 -Bio- Weingut Tement, Südsteiermark, AT, 5 Jahre auf der Hefe gereift, trocken 1,5l 89

 **Sauvignon Blanc Zeitspiel 2** 0,75l 39  
 -Bio- Weingut Tement, Südsteiermark, AT, 2 Jahre auf der Hefe gereift, trocken 1,5l 82

## Rosé

### Franken

**Pinot Noir Barrique** 0,75l 38  
Divino, Nordheim Thüngersheim, trocken

### International

**I FRATI Rosa dei Frati** 0,75l 28  
Azienda Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, IT 1,5l 60

**Miraval Rosé** 0,75l 38  
Château Miraval, Corens, Provence, F 1,5l 74

Für eine vollständige Übersicht über unsere Weinauswahl fragen Sie uns gerne auch nach unserer ausführlichen Weinkarte mit über 1500 Positionen.



## Rotwein

### Franken

**Spätburgunder Höll** 0,75l 36  
Weingut Max Müller I, Volkach 1,5l 69

 **Spätburgunder Montonia** 0,75l 58  
VDP.Individualisten, -Bio- Weingut am Stein, Würzburg, trocken 1,5l 116

**Cuvée Parzival** 0,75l 48  
VDP.QbA, Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt, trocken

### International

 **Cuvée Reserve del Conte** 0,75l 7  
-Bio- Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol, IT 1,5l 7

**Campofiori IGT** 0,75l 36  
Masi Agricola, Valpolicella, Venetien, IT 1,5l 76

 **Blaufränkisch Altenberg Leithaberg** 0,75l 58  
-Bio- Nittnaus Hans & Christine, Burgenland, AT

 **4KILOS** 0,75l 68  
-Bio- 4Kilos vinícola S.L., Mallorca, ES 1,5l 118

**Embruix de Vall Llach** 0,375l 28  
Celler Vall Llach, D.O.Ca., Priorat, ES 0,75l 42  
1,5l 86

# Qualitätsweine im Offenausschank | in 0,75l Qualität

## Franken weiß

<b>Nikolaushof Hauswein</b>   weiß					0,2 l	4,5
<b>Silvaner</b>   Edition NIKOLAUSHOF	2020	12,5% Vol.	RZ: 2,2   S: 6,1		0,2 l	6,5
Weingut Max Müller I, Volkach   Volkacher Ratsherr, trocken					Flasche 0,75 l	22
<b>Riesling</b>   GUTSWEIN	2020	12,0% Vol.	RZ: 6,2   S: 6,4		0,2 l	6,5
Weingut Max Müller I, Volkach, Franken   Volkacher Qualitätswein, trocken					Flasche 0,75 l	22
<b>Weißburgunder</b>   GUTSWEIN	2020	13% Vol.	RZ: 3,5   S: 6		0,2 l	8,5
Weingut Am Stein   VDP, Würzburg, Franken   VDP.GUTSWEIN, trocken					Flasche 0,75 l	32
<b>Bacchus</b>   GUTSWEIN	2020	11,5% Vol.	RZ: 8,4   S: 5,7		0,2 l	6,5
Weingut Max Müller I, Volkach, Franken   Volkacher Qualitätswein, feinfruchtig					Flasche 0,75 l	22
<b>Scheurebe</b>   FAMILIENGEWÄCHS	2020	11% Vol.	RZ: 3,9   S: 6,0		0,2 l	6,5
Winzerkeller Sommerach, Franken   trocken					Flasche 0,75 l	22
<b>Silvaner Iphöfer Kalb</b>   ERSTE LAGE	2020	13,0% Vol.	RZ: 4,7   S: 5,8		0,2 l	11
Weingut Hans Wirsching, Iphofen, Franken   VDP.ERSTE LAGE, trocken					Flasche 0,75 l	34
<b>Nikolaushof-Weinschorle</b> Süß oder Sauer   Die spritzig - leichte Erfrischung					0,2 l	4,5

## Franken rosé

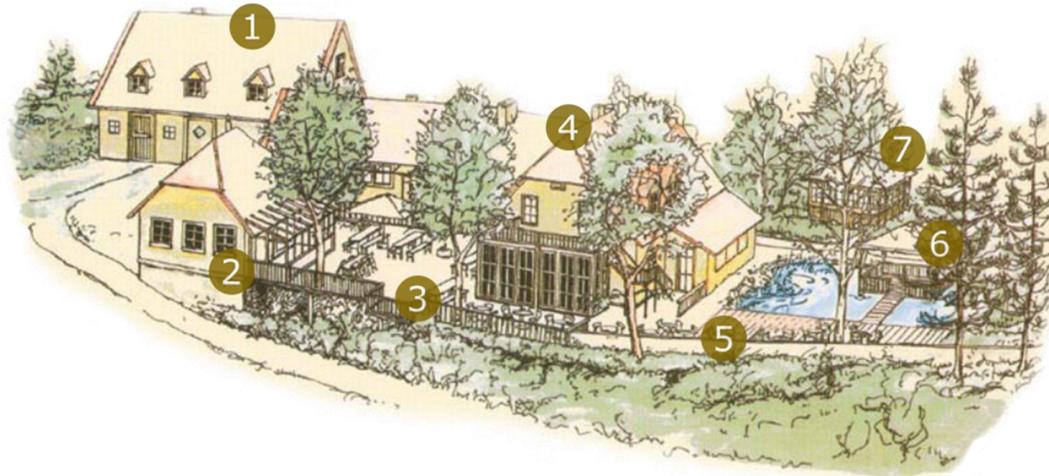
<b>ROSAMUNDE</b>   Rosé	2020	11,0% Vol.	RZ: 4,8   S: 5,9		0,2 l	7,5
Weingut am Stein   VDP, Würzburg, Franken   VDP.GUTSWEIN, Rosé vom Spätburgunder, trocken					Flasche 0,75 l	24



## Franken & International rot

<b>Nikolaushof Hauswein</b>   rot					0,2 l	4,5
<b>Cuvée Rot</b>   Edition NIKOLAUSHOF	2019	13,0% Vol.			0,2 l	6,5
Weingut Max Müller I, Volkach   Cuvée aus Cabernet Dorsa, Domina & Blauer Zweigelt, QbA, trocken					Flasche 0,75 l	22
<b>Spätburgunder</b>   Edition NIKOLAUSHOF	2019	13,5% Vol.	RZ: 0,5   S: 4,5		0,2 l	8,5
Weingut Max Müller I, Volkach, Franken   Obereisenheimer Weinberge selektioniert für den Nikolaushof					Flasche 0,75 l	26
<b>Cabernet Sauvignon</b>   Reserva	2018	14,0 % Vol.			0,2 l	7,5
Vina Porta, Maipo Valley, Chile Cabernet Sauvignon					Flasche 0,75 l	24
<b>Reserve del Conte</b>	2018	13,5 % Vol.			0,2 l	11
-BIO- Weingut Manincor, Kaltern, Südtirol Cuvée					Flasche 0,75 l	36





## 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
6. **Das Seehaus** In den warmen Monaten sicherlich einer der schönsten Orte auf dem Nikolaushof.  
Aperitif bis 30 Personen | Veranstaltungen bis 20 Personen
7. **Das Waldhaus** Die gemütliche, besondere Location für die kleineren Feste, die auf dem Nikolaushof gefeiert werden.  
Aperitif bis 30 Personen | Veranstaltungen bis 20 Personen

## 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

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

Unsere Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



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



## Begleiter zum Fondue

**Gemischte Schinkenplatte Nikolaushof** | Rohschinken & gekochter Saftrauchschinken 6,5

*Mixed ham | air dried ham & cooked ham*

Schweizer Bündner Fleisch, Bresaola aus dem Veltlin, geräucherte Entenbrust Tagespreis

oder andere Spezialitäten auf Nachfrage/Vorbestellung

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

# Jahres Event Kalender 2022

14. Februar | Valentinstag  
25. Februar | Winzer & Koch #1 | VDP Weingut Bürgerspital, Würzburg  
11. März | Winzer & Koch #2 | VDP Weingut Juliusspital, Würzburg  
25. März | Winzer & Koch #3 | VDP Weingut Max Müller I, Volkach  
8. April | Winzer & Koch #4 | Winzer Sommerach - die Genossenschaft –  
15. April | Karfreitag Küche von 12 bis 22 Uhr | Fisch & Co.  
17. April | Ostersonntag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
18. April | Ostermontag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
1. April -1. Juli | Fränkischer Spargel Anfang & Ende je nach Witterung  
8. Mai | Muttertag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
5. Juni | Pfingstsonntag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
6. Juni | Pfingstmontag | Nikolaushof Brunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
24. Juni | WEIN am BERG Festival | unsere Lieblingswinzer live auf dem Hof  
1. Juli - 1. September | Frische Pfifferlinge Anfang & Ende je nach Witterung  
13. September | ABC Schützen | Erster Schultag A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
30. September | Winzer & Koch #5 | VDP Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
1. September - 1. November | Wildes Wild Anfang & Ende je nach Witterung  
14. Oktober | Winzer & Koch #6 | VDP Weingut Juliusspital, Würzburg  
5. November | Winzer & Koch #7 | VDP Weingut Max Müller I, Volkach  
26. November | Winzer & Koch #8 | VDP Weingut am Stein, Würzburg  
27. November | Adventsbrunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
28. November | Winzer & Koch #9 | Silvaner – Best of Franken mit C. Derichs  
4. Dezember | Adventsbrunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
11. Dezember | Adventsbrunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
18. Dezember | Adventsbrunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
25. Dezember | Weihnachtsbrunch von 11 bis 14 Uhr | A la Carte von 12 bis 22 Uhr  
26. Dezember | Weihnachtsbrunch von 11 bis 14 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 Menu, begleitende Weinreise des Winzers, 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.

## Wein am Berg Festival | unsere Lieblingswinzer zu Gast auf dem Nikolaushof

Der Nikolaushof lädt zum **Wein am Berg** 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, anschließend Top Wine Tasting mit den Lieblingsweinen der Lieblingswinzer – kurz: das Beste aus Franken Einlass ab 19Uhr, die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt. | beinhaltet: Aperitif | 4 x 0,1l Weine | Wasser | sommerliches Barbeque | kleine Dessertköstlichkeiten | Verkostung der Lieblingsweine unserer Winzer. Eintritt: Vorverkauf 69,00 Euro (AK 75,00)

Übrigens; unser Eventabende & Brunchtermine eignen sich ideal als Geschenkgutschein für Ihre Liebsten.