

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

In eigener Sache

Ab sofort bieten wir all unsere Speisen auch zum Mitnehmen an. Sie können diese telefonisch vorbestellen, aber auch spontan mit nach Hause nehmen.

Glühwein / Feuerzangenbowle

Ab dem 23. November eröffnen wir unseren beheizbaren, überdachten Biergarten. In weihnachtlicher Atmosphäre können Sie dort Glühwein, Feuerzangenbowle, sowie alle Getränke & Speisen unserer Karte genießen. Selbstverständlich gilt hier auch die 2G Regel!

Weihnachtsurlaub

Wir machen Betriebsferien vom 23. Dezember 2021 bis einschließlich 05. Januar 2022
Am Donnerstag (Drei König), den 06. Januar sind wir wieder für Sie da.

Reservierungen für das verlängerte Wochenende vom 6.01 - 9.01, nehmen wir gerne bis einschließlich 22. Dezember unter der Rufnummer 0931/30 47 916 entgegen.

Während unserer Betriebsferien sind wir für Reservierungswünsche selbstverständlich auch per Mail, vierjahreszeiten-wuerzburg@web.de, erreichbar.

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

TAGESEMPFEHLUNGEN

½ ENTE
mit Klöß und Wirsing

17,90 €

Zur Ganszeit:

GÄNSEBRUST
mit Klöß und Wirsing

17,90 €

DUETT VON DER GANS
Gänsekeule und ½ Gänsebrust
dazu Klöß und Blaukraut

18,50 €

Fisch:

ZANDERFILET
mit Dill-Senf-Soße dazu Reis

17,50 €

Lust auf ofenfrische Gans?

Auf Vorbestellung (für 4 Personen) bereiten wir gerne eine Gans für Sie zu!
Dazu reichen wir Klöße, Blaukraut und Wirsing.
Preis pro Person 19,80 €

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

VORSPEISEN

BAYRISCHE LEBERKNÖDELSUPPE ^{7,8} mit Schwimmerli und Petersilie	4,90 €
FRÄNKISCHES SILVANERSÜPPLE ⁹ mit Zimtcroustons	5,50 €

HAUSSCHMANKERL

GEB. RINDERLEBER ⁹ mit Bratkartoffeln, gedünstete Zwiebeln und Salat die etwas kleinere Portion	11,90 € 9,90 €
HAUSGEBEIZTER SAUERBRATEN ^{7,8,9} Mit Klöß und Blaukraut die etwas kleinere Portion	15,90 € 12,90 €
FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN mit Meerrettichsoße und breiten Nudeln Die etwas Kleinere Portion	15,90 € 12,90 €
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ mit Pommes und Salat die etwas kleinere Portion	14,90 € 12,90 €
CORDON BLEU ^{7,8,10,12} Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat	16,90 €
SCHNITZEL HAWAII ^{7,8,9,12} überbacken mit Käse, Ananas, Sauce Hollandaise, dazu Pommes und Salat die etwas kleinere Portion	16,90 € 13,90 €
KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFELE ^{7,8,9,11} mit Klöß und Salat	15,90 €
WINZERSTEAK ^{7,8,9,11} mit Trauben und Käse überbacken, Weinsöbtle dazu Pommes und Salat	16,90 €
SCHWEINEBRATEN ^{7,8,9,11} mit Klöß und Blaukraut die etwas kleinere Portion	12,90 € 10,90 €
SCHWEINELENDE ^{7,8,9} mit Pfefferrahmsoße, Butterspätzle und Salat die etwas kleinere Portion	17,90 € 14,50 €

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 1,-- € Aufpreis
Bei Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

7 - Konservierungsstoffe; 8 - Antioxidationsmittel; 9 - Süßungsmittel; 10 - Phosphat; 11 - Sulfate; 12 -Farbstoff

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

VEGETARISCH

Hausgemachte KÄSESPÄTZLE ^{7,8,10} 12,90 €
mit Salat
die etwas kleinere Portion 10,90 €

VEGETARISCH möglich

GEBACKENE KLÖSSE ^{7,8,11} 11,90 €
mit oder ohne Schinken, Ei und Salat
die etwas kleinere Portion 9,90 €

SALAT „VIER JAHRESZEITEN“ ^{7,9,10,12} 13,90 €
Gemischter Salat mit oder ohne Schinken,
Käse, Ei und Toast
die etwas kleinere Portion 11,90 €

DESSERT

VANILLEEIS mit heißen Waldfrüchten 5,80 €

KARTHÄUSERKLOß mit Vanillesoße 5,20 €

SCHOKOSOUFFLE mit Vanillesoße 6,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERSCHNITZEL mit Pommes 7,20 €

Bratwurst mit Pommes 4,80 €

Ein Kloß mit Soße 2,60 €

SPÄTZLE mit Soße 3,20 €

KINDERRÄUBERTELLER mit nix drauf 0,-- €

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 1,-- € Aufpreis
Bei Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte

7 - Konservierungsstoffe; 8 - Antioxidationsmittel; 9 - Süßungsmittel; 10 - Phosphat; 11 - Sulfate; 12 -Farbstoff

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Für den kleinen Hunger

Sonn- und Feiertags erst ab 15:00 Uhr

EIN PAAR MITTELGROBE FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE ^{7,8,9,10} mit Weinsauerkraut und Bauernbrot mit <u>oder</u> ohne Biersoße	9,90 €
EIN PAAR GROBE FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE ^{7,8,9,10} mit Bratkartoffeln und Salat	10,90 €
BLAUE ZIPFEL ^{7,8,9,10} Bratwürste gebrüht in Weinwurzelsud mit Bauernbrot	9,90 €
SCHWEINSKOPFSÜLZE ^{7,8} mit Zwiebel und Bratkartoffeln	10,90 €
Schnitzelbrot Schnitzel „Wiener Art“ auf Schwarzbrot	9,50 €
HAWAII TOAST ^{7,8,9,10} überbacken mit Käse, Schinken, Ananas und Preiselbeeren	8,90 €
JÄGERTOAST ^{7,8,9,10} Schinken, Salami, Champignons, Tomaten mit Käse überbacken	9,90 €
GEBACKENER CAMEMBERT ^{7,8,9} mit Preiselbeeren und Toast	8,90 €
ANGEMACHTER CAMEMBERT ^{7,8,9} mit Butter, Paprika, Zwiebeln und zwei Scheiben Brot	8,90 €
STRAMMER MAX ^{7,8,9} Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei	6,90 €
STRAMME BERTA ^{7,8,9} Bauernbrot mit rohem Schinken und Spiegelei	7,90 €
SCHINKENBROT gekochter Schinken und Gurke	6,90 €
SCHINKENBROT roher Schinken und Gurke	7,50 €
KÄSEBROT ^{7,12}	6,90 €

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 1,-- € Aufpreis
Bei Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte
7 - Konservierungsstoffe; 8 - Antioxidationsmittel; 9 - Süßungsmittel; 10 - Phosphat; 11 - Sulfate; 12 - Farbstoff

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Biere vom Fass

Distelhäuser Pils 0,4 l	3,40 €
Distelhäuser Pils im Steinkrug 0,5 l	4,20 €
Distelhäuser Hefeweißbier 0,5 l	3,90 €
Distelhäuser Hefeweißbier alkoholfrei 0,5 l	3,90 €
Distelhäuser Helles im Glaskrug 0,4 l	3,50 €
Distelhäuser Landbier im Glaskrug 0,4 l	3,70 €

Distelhäuser Hefeweißbier dunkel Flaschenbier 0,5 l	3,70 €
Distelhäuser Pils alkohlfrei Flaschenbier 0,33l	2,90 €
Radler Pils / Zitronenlimo Mix 0,4 l	3,40 €

Alkoholfreies & Saftiges

Sinalco Cola 0,2l 9,14,12,16	1,80 €
Sinalco Orange 0,2l 9,14,12,16	1,80 €
Spezi 0,2l Cola / Orangen Mix 9,14,12,16	1,80 €
Sinalco Cola zero 0,33l 14,12,16	2,30 €
Distelhäuser Malzbier 0,33l 9,14,12,16	2,30 €
Frankenbrunnen Mineralwasser 0,5 l spritzig, medium oder still	3,30 €
Bayla Apfelsaft naturtrüb 0,2 l 9,14,12,16	2,10 €
Bayla Orangensaft 0,2 l 9,14,12,16	2,10 €
Bayla Johannisbeernektar 0,2 l 9,14,12,16	2,10 €
Apfelsaftschorle 0,4 l 9,14,12,16	3,60 €
Orangensaftschorle 0,4 l 9,14,12,16	3,80 €
Johannisbeerschorle 0,4 l 9,14,12,16	3,80 €

Was zum Anregen

Piccolo Schloß Würzburg 0,2 l	5,20 €
Aperol Spritz 0,25 l	4,20 €

Verdauerli

Zwetschgenbrand 40%v0l 2 cl	2,40 €
Williams Christ 40%v0l 2 cl	2,40 €
Ramazzotti 30%v0l 2 cl	2,90 €
Fernet Branca 42%v0l 2 cl	2,90 €
Haselnussgeist 30%v0l 2 cl	2,70 €

Nicht nur zur Kaffeezeit

Tasse Kaffee Grand Crema 16	2,40 €
Cappuccino 16	3,20 €
Latte Macchiato 16	3,60 €
Espresso 16	2,20 €
Tasse Tee Schwarz, Pfefferminze oder Früchte	2,30 €

7 - Konservierungsstoffe; 8 - mit Antioxidationsmittel; 9 - mit Süßungsmittel; 10 - mit Phosphat; 11- geschwefelt; 12 - mit Farbstoff
14 - mit Säuerungsmittel, 16 – koffeinhaltig

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Fränkische Weißweine 0,25l

Alle hier aufgeführten Weiß- und Rotweine enthalten Sulfide

- | | |
|--|--------|
| 1. Vier Jahreszeiten Hausschoppen
Qualitätswein
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 3,30 € |
| 2. 2020er Nordheimer
Müller - Thurgau halbtrocken
Weingut Karl Braun Nordheim | 3,90 € |
| 3. 2020er Eibelstadter
Müller - Thurgau Kabinett trocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,20 € |
| 4. 2019er Nordheimer
Kerner Kabinett halbtrocken
Weingut Karl Braun Nordheim | 4,-- € |
| 5. 2019er Eibelstadter
Silvaner Kabinett trocken
Weingut Leo Sauer Eibelstadt | 4,60 € |
| 6. 2020er Eibelstadter Kapellenberg
Silvaner Kabinett trocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,60 € |
| 7. 2019er Thüngersheimer Ravensburg
Bacchus QbA halbtrocken
Weingut Hermann Bauer Thüngersheim | 4,30 € |
| 8. 2020er Eibelstadter
Bacchus QbA halbtrocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,50 € |
| 9. 2020er Dettelbacher Berg Rondell
Bacchus QbA trocken
Weingut Karl Braun Nordheim | 4,50 € |
| 10. 2018er Homburger Kallmuth
Rotling QbA halbtrocken
Weingut Hermann Bauer Thüngersheim | 4,30 € |
| 11. 2020er Eibelstadter
Rotling QbA halbtrocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,50 € |

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Probieren Sie einmal, wie sich die verschiedenen Bodenarten auf die Rebsorte Scheurebe (Kreuzung: Riesling x Silvaner) auswirkt.

12. 2020er Eibelstadter Kapellenberg Scheurebe QbA feinherb Gewachsen auf Muschelkalk Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt	4,50 €
13. 2018er Thüngersheimer Johannisberg Scheurebe Spätlese feinherb Gewachsen auf Bundsandstein Weingut Hermann Bauer Thüngersheim	4,40 €
14. 2019er Dettelbacher Scheurebe QbA halbtrocken Gewachsen auf Sand/Muschelkalk Weingut Karl Braun Nordheim	4,40 €
15. 2020er Eibelstadter Riesling Kabinett trocken Weingut Leo Sauer Eibelstadt	4,80 €

Frankenweinschorle weiß 0,25l	3,10 €
Frankenweinschorle rot 0,25 l	3,30 €

Edelbrände, die Sie nicht überall finden

Fränkischer Wildpflaumenbrand 44%vol 2cl	4,80 €
Fränkischer Weinbergspfirsichbrand 44%vol 2cl	5,10 €
Fränkischer Wildkirschbrand 42%vol 2cl	4,80 €
Fränkischer Hagebuttenbrand 45%vol 2cl	5,20 €
Fränkischer Wildbirnenbrand 45%vol. 2cl	4,90 €
Fränkischer Trester vom Spätburgunder 43%vol 2cl	4,90 €
Fränkischer Trester vom Silvaner 45%vol 2cl	4,90 €

Unsere Rotweine finden Sie auf der nächsten Seite

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Fränkische Rotweine 0,25l

16. 2019er Eibelstadter Kapellenberg Schwarzriesling QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	4,70 €
17. 2019er Nordheimer Kreuzberg Portugieser QbA trocken <i>Weingut Karl Braun Nordheim</i>	4,70 €
18. Nordheimer Charly Cuvee QbA halbtrocken <i>Weingut Karl Braun</i>	4,80 €
19. 2019er Eibelstadter Mönchsleite Spätburgunder QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	5,20 €
20. 2020er Eibelstadter Kapellenberg Dornfelder QbA feinherb <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	4,80 €
21. 2020er Eibelstadter Kapellenberg Domina QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	4,90 €
22. 2020er Eibelstadter Pinot Cuvee Früh- Spätburgunder QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	5,20 €
23. 2018er Astheimer Karthäuser Acolon QbA trocken <i>Weingut Karl Braun Nordheim</i>	4,80 €
	Kreuzung: Lemberger x Dornfelder
24. 2017er Astheimer Karthäuser Cabernet Dorsa Spätlese trocken <i>Weingut Karl Braun Nordheim</i>	4,80 €
	Kreuzung: Dornfelder x Cabernet Sauvignon