

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Wichtige Information

Liebe Gäste,

wir hoffen, dass Sie gut ins neue Jahr gestartet sind und voller Vorfreude auf 2024 blicken.

Wir möchten Ihnen hier eine kleine Änderung mitteilen!
Ab diesem Jahr werden wir unsere Öffnungszeiten an den Sonntagen, etwas reduzieren. Aber keine Panik, wir sind immer noch für Sie da, nur eben an ausgewählten Sonntagen.

Warum?

Nun, wir haben beschlossen, dass es an der Zeit ist, unserem fantastischen Team und uns selbst ein bisschen mehr Freizeit zu gönnen.

Unsere Mitarbeiter sind einfach großartig und leisten Tag für Tag hervorragende Arbeit, um Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten. Aber auch sie brauchen mal eine Pause, um neue Energie zu tanken und ihre Batterien aufzuladen.

Aber keine Sorge, wir werden uns die Sonntage, an denen wir geöffnet haben, sorgfältig aussuchen, um sicherzustellen, dass Sie trotzdem die Möglichkeit haben, zum Beispiel Ihr Osteressen, bei uns zu genießen und werden natürlich rechtzeitig über unsere „offenen Sonntage“ informieren.

Wir hoffen, dass Sie Verständnis für diese kleine Änderung haben und sich genauso wie wir auf Ihre nächsten Besuche bei uns freuen. Denn wir sind fest davon überzeugt, dass ein bisschen mehr Freizeit für alle Beteiligten zu noch mehr Freude und Begeisterung führen wird!

Wir freuen uns schon, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen bis dahin eine wundervolle Zeit.

Herzliche Grüße

Klaus & Angelique
mit Christian und dem gesamten Team

„Wein trifft Kulinarik“

Liebe Gäste,
entdecken Sie die Welt erlesener Weine und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit
einem exklusiven 4-Gang Menü und einer 5er Weinprobe am

Freitag, den 5. April 2024 ab 18.30 Uhr

Genießen Sie eine kulinarische Erfahrung der Extraklasse. Probieren Sie erlesene
Weine aus renommierten Weingütern und erfahren Sie etwas über Ihre Herkunft,
das Anbau- und Herstellungsverfahren.

Menü

Empfang

Pilzravioli an feinem Parmesanschaum

Hausgebeiztes Lachsfilet
mit Wildkräutersalat

Rehrücken mit Kräuterkruste auf Rotweinjus
dazu Semmelsouffle

oder

vegetarische Auberginenpiccata

Dessertvariation „Vier Jahreszeiten“

Der Preis für dieses Erlebnis beträgt 89,- Euro pro Person.
Bitte beachten Sie, dass die Kartenbestellung ausschließlich per E-Mail möglich ist.
Sichern Sie sich Ihre Plätze und senden Sie Ihre Kartenbestellung an:

vierjahreszeiten-wuerzburg@web.de

Wir freuen uns darauf, Sie bei unserer Weinprobe begrüßen zu dürfen!

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

VORSPEISEN

BAYRISCHE LEBERKNÖDELSUPPE ^{7,8} mit Schwimmerli und Petersilie	5,40 €
FRÄNKISCHES SILVANERSÜPPLE ⁹ mit Zimtcroustons	5,90 €

HAUSSCHMANKERL

GEB. RINDERLEBER ⁹ mit Bratkartoffeln, gedünstete Zwiebeln und Salat die etwas kleinere Portion	15,90 € 12,90 €
HAUSGEBEIZTER SAUERBRATEN ^{7,8,9} mit Klöß und Blaukraut die etwas kleinere Portion	19,90 € 15,90 €
FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN mit Meerrettichsoße und breiten Nudeln Die etwas Kleinere Portion	19,90 € 15,90 €
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ mit Pommes und Salat die etwas kleinere Portion	17,90 € 14,90 €
CORDON BLEU ^{7,8,10,12} Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes und Salat	19,90 €
SCHNITZEL HAWAII ^{7,8,9,12} überbacken mit Käse, Ananas, Sauce Hollandaise, dazu Pommes und Salat die etwas kleinere Portion	19,90 € 16,90 €
KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFELE ^{7,8,9,11} mit Klöß und Salat	19,90 €
WINZERSTEAK ^{7,8,9,11} mit Trauben und Käse überbacken, Weinsößle dazu Pommes und Salat	19,90 €
SCHWEINEBRATEN ^{7,8,9,11} mit Klöß und Blaukraut die etwas kleinere Portion	16,90 € 13,90 €
SCHWEINELENDE ^{7,8,9} mit Pfefferrahmsoße, Butterspätzle und Salat die etwas kleinere Portion	21,90 € 17,50 €

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

VEGETARISCH

Hausgemachte KÄSESPÄTZLE ^{7,8,10} mit Salat die etwas kleinere Portion	17,50 €
	15,50 €

VEGETARISCH möglich

GEBACKENE KLÖSSE ^{7,8,11} mit <u>oder</u> ohne Schinken, Ei und Salat die etwas kleinere Portion	16,90 €
	14,90 €
SALAT „VIER JAHRESZEITEN“ ^{7,9,10,12} Gemischter Salat mit <u>oder</u> ohne Schinken, Käse und Toast die etwas kleinere Portion	19,90 €
	16,90 €

DESSERT

VANILLEEIS mit heißen Himbeeren (Heiße Liebe)	6,80 €
KARTHÄUSERKLOß mit Vanillesoße	6,80 €
SCHOKOSOUFFLE mit Vanilleeis	7,20 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (Kinder bis 14 Jahre)

KINDERSCHNITZEL mit Pommes	8,50 €
BRATWURST mit Pommes	6,50 €
EIN KLoß mit Soße	3,90 €
SPÄTZLE mit Soße	4,20 €
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	12,90 €
EIN PAAR GROBE FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE ^{7,8,9,10} mit Bratkartoffeln und Salat	15,50 €
BLAUE ZIPFEL ^{7,8,9,10} Bratwürste gebrüht in Weinwurzelsud mit Bauernbrot	11,90 €
SCHWEINSKOPFSÜLZE ^{7,8} mit Zwiebel und Bratkartoffeln	13,90 €
Schnitzelbrot Schnitzel „Wiener Art“ auf Schwarzbrot	10,90 €
HAWAII TOAST ^{7,8,9,10} überbacken mit Käse, Schinken, Ananas und Preiselbeeren	11,90 €
JÄGERTOAST ^{7,8,9,10} Schinken, Salami, Champignons, Tomaten mit Käse überbacken	12,90 €
GEBACKENER CAMEMBERT ^{7,8,9} mit Preiselbeeren und Toast	11,90 €
ANGEMACHTER CAMEMBERT ^{7,8,9} mit Butter, Paprika, Zwiebeln und zwei Scheiben Brot	11,90 €
STRAMMER MAX ^{7,8,9} Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei	8,80 €
SCHINKENBROT gekochter Schinken und Gurke	7,90 €
KÄSEBROT ^{7,12}	7,90 €

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 - Sulfide; 12 - Farbstoff

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Biere vom Fass

Distelhäuser Pils 0,4 l	3,90 €
Distelhäuser Pils im Steinkrug 0,5 l	4,80 €
Distelhäuser Hefeweißbier 0,5 l	4,70 €
Distelhäuser Hefeweißbier alkoholfrei 0,5 l	4,70 €
Distelhäuser Helles im Glaskrug 0,4 l	4,10 €
Distelhäuser Landbier im Glaskrug 0,4 l	4,30 €
.....	
Distelhäuser Pils alkohlfrei Flaschenbier 0,33l	3,20 €
Radler Pils / Zitronenlimo Mix 0,4 l	3,90 €

Alkoholfreies & Saftiges

Sinalco Cola 0,2l 9,14,12,16	2,30 €
Sinalco Orange 0,2l 9,14,12,16	2,30 €
Cola Mix 0,2l Cola / Orangen Mix 9,14,12,16	2,30 €
Sinalco Cola zero 0,33l 14,12,16	2,80 €
Distelhäuser Malzbier 0,33l 9,14,12,16	2,70 €
Frankenbrunnen Mineralwasser 0,5 l spritzig, medium oder still	4,10 €
Bayla Apfelsaft naturtrüb 0,2 l 9,14,12,16	2,40 €
Bayla Orangensaft 0,2 l 9,14,12,16	2,40 €
Bayla Johannisbeernektar 0,2 l 9,14,12,16	2,40 €
Apfelsaftschorle 0,4 l 9,14,12,16	4,20 €
Orangensaftschorle 0,4 l 9,14,12,16	4,20 €
Johannisbeerschorle 0,4 l 9,14,12,16	4,20 €

Was Erfrischendes?

Hausgemachte Limonade 0,4 l	4,90 €
Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot	

Was zum Anregen

Piccolo Schloß Würzburg 0,2 l ¹¹	6,00 €
Aperol Spritz 0,25 l ^{11,12}	6,50 €
Lillet Wild Berry 0,25 l ^{11,12}	6,50 €

Verdauerli

Zwetschgenbrand 40%v0l 2 cl	2,80 €
Williams Christ 40%v0l 2 cl	2,80 €
Ramazzotti 30%v0l 2 cl	3,40 €
Fernet Branca 42%v0l 2 cl	3,40 €
Haselnussgeist 30%v0l 2 cl	3,40 €

Nicht nur zur Kaffeezeit

Tasse Kaffee Grand Crema ¹⁶	2,80 €
Cappuccino ¹⁶	3,40 €
Latte Macchiato ¹⁶	3,80 €
Espresso ¹⁶	2,50 €
Tasse Tee Schwarz, Pfefferminze oder Früchte	2,50 €

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

Fränkische Weißweine 0,25l

Alle hier aufgeführten Weiß- und Rotweine enthalten Sulfite

- | | |
|---|--------|
| 1. 2022er Vier Jahreszeiten Hausschoppen
Qualitätswein
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,-- € |
| 2. 2022er Nordheimer
Müller - Thurgau halbtrocken
Weingut Karl Braun Nordheim | 4,70 € |
| 3. 2022er Eibelstadter
Müller - Thurgau Kabinett trocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,80 € |
| 4. 2022er Nordheimer
Kerner Kabinett halbtrocken
Weingut Karl Braun Nordheim | 4,70 € |
| 5. 2021er Eibelstadter
Silvaner Kabinett trocken
Weingut Leo Sauer Eibelstadt | 4,90 € |
| 6. 2022er Eibelstadter
Silvaner Kabinett trocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,90 € |
| NEU ! | |
| 7. 2021er Eibelstadter
Weißburgunder Premiumwein trocken
Weingut Leo Sauer Eibelstadt | 5,70 € |
| 8. 2022er Eibelstadter
Bacchus QbA halbtrocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,90 € |
| 9. 2022er
Bacchus QbA trocken
Weingut Karl Braun Nordheim | 4,90 € |
| 10. 2022er
Rotling QbA trocken
Weingut Karl Braun Nordheim | 4,90 € |
| 11. 2022er Eibelstadter
Rotling QbA halbtrocken
Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt | 4,90 € |

Vier Jahreszeiten

Restaurant & Biergarten

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

12. 2022er Eibelstadter Kapellenberg Scheurebe QbA feinherb Gewachsen auf Muschelkalk Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt	4,90 €
13. 2022er Nordheimer Scheurebe QbA feinherb Gewachsen auf Sand/Muschelkalk Weingut Karl Braun Nordheim	4,90 €
NEU !	
14. 2022er Eibelstadter Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt	5,70 €
15. 2021er Eibelstadter Riesling Kabinett trocken Weingut Leo Sauer Eibelstadt	5,50 €

Frankenweinschorle weiß 0,25l	3,70 €
Frankenweinschorle rot 0,25 l	3,90 €

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. 2022er Eibelstadter Kapellenberg Schwarzriesling QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	5,70 €
17. 2019er Nordheimer Kreuzberg Portugieser QbA trocken <i>Weingut Karl Braun Nordheim</i>	5,70 €
18. Nordheimer Charly Cuvee QbA halbtrocken <i>Weingut Karl Braun</i>	5,70 €
19. 2021er Eibelstadter Mönchsleite Spätburgunder QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	5,90 €
20. 2021er Eibelstadter Kapellenberg Dornfelder QbA feinherb <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	5,70 €
21. 2021er Eibelstadter Kapellenberg Domina QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	5,70 €
22. 2021er Eibelstadter Kapellenberg Frühburgunder QbA trocken <i>Weingut Ulrich Dorsch Eibelstadt</i>	6,00 €
23. 2020er Astheimer Karthäuser Acolon QbA trocken <i>Weingut Karl Braun Nordheim</i>	5,70 €
	Kreuzung: Lemberger x Dornfelder
24. 2018er Astheimer Karthäuser Cabernet Dorsa Spätlese trocken <i>Weingut Karl Braun Nordheim</i>	5,70 €
	Kreuzung: Dornfelder x Cabernet Sauvignon