

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# *Herzlich Willkommen*

Schön, Sie hier bei uns begrüßen zu dürfen  
– hoch über den Dächern von Würzburg.

Genießen Sie stilvolle Stunden in behaglich-elegantem Ambiente und  
fühlen Sie sich wohl inmitten unseres herzlichen Service-Teams.

Wir verwöhnen Sie gerne mit einer jungen  
abwechslungsreichen Küche genauso wie mit saisonalen  
Schmankerln oder herzhaft fränkischen Gerichten.

Unsere Küche verwendet überwiegend frische, regionale und  
saisonal abgestimmte Produkte, die wir von  
unseren langjährigen Lieferanten aus der Region beziehen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und  
einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Es grüßt Sie herzlichst  
Ihre  
Sieglinde Mohr  
& Mitarbeiter



RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

## *Geschichte unseres Hauses*

Ende des 19. Jahrhunderts gab es eine Zeit, in der man in monarchisch gesinnten Kreisen alles hinreißend und anregend fand, was mit dem Hause Wittelsbach zu tun hatte. Diesen Vorteil hat sich der gewitzte Gastronom Wilhelm Hart zu Nutze gemacht und benannte im Jahre 1880 den Neubau seitwärts der Höchberger Straße am Ansatz zur Zeller Waldspitze eben nach dieser Familie, deren Ahnherr Otto V. von Schleyern sich übrigens erstmals im Jahre 1116 nach seiner Burg Wittelsbach bei Aichach benannte.

Während der An- und Umbauten fand man immer wieder Kanonenkugeln und Reste von Kriegswerkzeugen. Der Blick in die Geschichtsbücher zeigte, dass die Truppen Napoleons damals bei ihrer Rückkehr vom Russlandfeldzug hier Quartier bezogen.

Im Jahr 1969 hat das Gastronomen-Ehepaar Sieglinde und Franz Mohr die Wittelsbacher Höh von Familie Hart übernommen, die den Gasthof drei Generationen lang führte. Das Haus wurde in der Tradition eines fränkischen Gasthofes weitergeführt und wurde zunächst auf 15 Zimmer mit 23 Betten ausgebaut. Alle Gästezimmer waren bereits damals mit einer Dusche und WC ausgestattet.

Ab dem Jahr 1976 wurde unser Hotel dann schrittweise zum Berg hinauf 53 Zimmer mit 98 Betten erweitert, dabei legte Familie Mohr besonders Wert auf harmonische Anpassung an das Landschaftsbild. Der nächste Anbau erfolgte 1984 und so präsentierte sich das Haus mit seinen 74 Zimmern und 140 Betten, einem stilvollen Restaurant, einer Gartenterrasse und 8 Banketträumen für bis zu 120 Personen.

Der letzte große Umbau ist im Jahre 2011/2012 erfolgt, bei diesem wurden 15 Gästezimmer komplett entkernt, modern und behindertengerecht eingerichtet. Weiterhin erhielt unser Haus einen barrierefreien Zugang, einen Mehrpersonenaufzug zu den oberen Etagen, zwei zusätzliche Veranstaltungsräume und eine neue Eingangshalle mit Rezeption und Lobby.

Auch wir wissen, dass Stillstand Rückschritt bedeutet und daher sind wir auch weiterhin und stetig um Modernisierung bemüht. 2018/2019 wurden zum Beispiel 30 Bäder sowie einen Tagungsraum komplettentkernt und neu renoviert.

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«



RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

ÜBER DEN DÄCHERN VON WÜRZBURG

SPEISEKARTE

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

## Vorspeisen



- ANTIPASTI** € 12,90  
Gegrillte Zucchini | Aubergine | Paprika | Oliven | Grana Padano | Baguette  
Allergene: GL | MI | SO
- BRUSCHETTA** € 10,50  
Tomate | Zwiebel | Baguette  
Allergene: GL | EI
- VORSPEISENSALAT** € 6,90  
Blattsalate | Gurken | Tomaten | Kerne | Croutons | Vinaigrette  
Allergene: SO | SF | SC | GL
- CAPRESE** € 12,90  
Tomaten | Mozzarella | Balsamico | Essig | Olivenöl | Bunter Pfeffer  
Allergene: | MI

## Suppen



- WEINRAHMSÜPPCHEN** € 8,50  
Weißwein | Rahm | Zimt-Croutons  
Allergene: MI | SO
- BOUILLON VON KALBSTAFELSPITZ** € 7,90  
Kalbstafelspitz | Flädle | Kräuter  
Allergene: GL

Extra Soße € 2,00

Beilagenänderung € 1,50

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Hauptgerichte



» WITTELSBACHER HÖH SCHLEMMERTÖPFCHEN«	€ 23,50
Schweinefiletmedaillons   Pilzrahm   Spätzle   Brokkoli Allergene: GL   MI   SO   SL   EI	
KALBSTAFELSPITZ AUF BANDNUDELN	€ 24,90
Kalbstafelspitz   Bandnudeln   Meerrettichsoße   Preiselbeeren Allergene: GL   MI   EI	
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“	€ 20,90
Paniertes Schweineschnitzel   Pommes frites   Preiselbeeren   Beilagensalat Allergene: GL   MI   SO   SF	
KALBSLEBER	€ 21,90
Kalbsleber   Stampfkartoffel   Apfel-Zwiebelsoße Allergene: GL	
GROSSER GEMISCHTER SALAT	€ 11,50
Blattsalate   Gurken   Tomaten   Kerne   Croutons   Granatapfelkerne Orangendressing Allergene: SO   SF   SC   GL	
CHAMPIGNONS	€ 5,90
PUTENSTREIFEN	€ 8,90
GARNELE	€ 3,50/PRO STÜCK

Extra Soße € 2,00  
Beilagenänderung € 1,50

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«



## Fisch

### GANZE FORELLE „MÜLLERIN ART“

Forelle | Mandelbutter | Salzkartoffel

Allergene: GL | MI F

€ 22,80

### GEGRILLTES ZANDERFILET

Zanderfilet | Spinatnudeln | Weißweinsauce

Allergene: GL | MI | EI | SO F

€ 19,80

## Vegetarisch



### KÄSESPÄTZLE MIT KLEINEM SALAT

Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln | Beilagensalat

Allergen: GL | MI | EI

€ 19,80

### SCHUPFNUDELN MIT SAUERKRAUT (VEGAN)

Schupfnudeln | Sauerkraut | mediterranes Gemüse

Allergen: GL

€ 17,80

Extra Soße € 2,00  
Beilagenänderung € 1,50

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Desserts



## HAUSGEMACHTES KIRSCH-TIRAMISU

€ 10,50

Löffelbiskuit | Mascarpone | Amaretto | Kakao | Kirschen

Allergene: GL | MI | SO

## SCHOKOKÜCHLE MIT FLÜSSIGEM KERN

€10,90

Schokoküchlein | Vanilleeis

Allergene: GL | MI

## EIS

€ 2,80 PRO KUGEL

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

## EXTRA SAHNE

€ 1,00

## VEGANES EIS / SORBETS

€ 3,20 PRO KUGEL

Passionsfrucht | Cassis

GL = Gluten  
MI = Milchprodukt / Laktose  
SC = Nüsse / Schalenfrüchte  
ER = Erdnüsse  
SL = Sellerie  
KR = Krustentiere

SJ = Soja  
SE = Sesam  
SO = Sulfite  
EI = Eier  
SF = Senf  
LU = Lupine

