

HERZLICH WILLKOMMEN IM B.NEUMANN.

**Ein Stück kulinarisches Franken im UNESCO Weltkulturerbe, der
Würzburger Residenz.**



Das Restaurant B. Neumann

**wurde nach Balthasar Neumann * 27.1.1687; † 19.8.1753,
dem bedeutenden Erbauer der Würzburger Residenz
benannt.**

Zur Würzburger Residenz gehört der Staatliche Hofkeller.

Mit seiner Geschichte ist der Staatliche Hofkeller eines der ältesten
Weingüter der Welt.

Einmalig, reizvoll und spannend bleibt der über das ganze fränkische
Weinland gestreute Weinbergsbesitz – ein Abbild sprichwörtlicher
“fränkischer Vielfalt”.

Wir freuen uns, wenn Sie diese Vielfalt der Weinkunst bei uns probieren.

B. Neumann

Residenzplatz 1, 97070 Würzburg

Fon: +49 931 46771944, Fax: +49 931 46771945

info@b-neumann.com www.b-neumann.com

Aperitif

HÖFER SEKT F87 BRUT L Alk.11,5% vol., S. 6,0 g/l, RZ 12,0 g/l	0.1 L	3.90
FRIZZI SECCO WEISS L spritzig, leicht Alk. 12,5 % Vol. · Säure 5,7g/l · Restzucker 12 g/l	0.1 L	3.90
APEROL SPRITZ 1/9/L	0.25 L	5.90

Allergiker Hinweis, Liste der Zusatzstoffe

1-mit Farbstoff/ 2-mit Konservierungsstoff/ 3-mit Antioxidationsmittel/
4-mit Geschmacksverstärker/ 5-geschwefelt/ 6-geschwärzt/7-gewachst/ 8-mit Phosphat/
9-mit Milcheiweiß/ 10-mit Süßungsmittel/
11-enthält eine Phenylalaninquelle/ 13-chininhaltig/ 14-coffeinhaltig/ 15-mit Nitritpökelsalz

A-Glutenhaltiges/ B-Krebstiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch (einschließlich Laktose) H-
Schalenfrüchte/ J-Senf/ L-Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l/
M-Lupinen/ N-Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
O-Sellerie



NEUMANN

Vorspeise / Suppe

KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS A/G/4 5.60
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

RINDERKRAFTBRÜHE A/C/O/4/8 5.20
mit Leberknödel

ANTIPASTITELLER A/G 11.50
mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE A/G/J/2 9.90
Gemischter Salat mit Tomatenmarmelade
und Ziegenkäsetalern

Salate

GEMITSCHTER SALATTELLER A/J/2/4 9.90
Variation aus Rohkost- und Blattsalaten mit Vinaigrette
und Baguette

mit:

gebratene Putenbruststreifen 13.50

gebratenes Zanderfilet 14.90

gebratene Champignons 12.50

Beilagensalat A/J/2/4 4.90

B. Neumann's Klassiker

KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFELE IN DUNKELBIERSOSSE A/C/G/J/L/2 15.90
mit gebackenen Brezelknödel und Sauerkraut

Hauptgerichte

Fleisch

SAUERBRATEN IN KRÄFTIGER SOSSE A/O/J/4/6 18.50
mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

GESCHNETZELTE RINDERLEBER IN CALVADOSRAHM G/O/2/3 15.80
mit Basmatireis und Kirschäpfeln

JAMBALAYA A/C/D/E/G/4/8 16.50
Pute und Garnelen in Erdnuss-Kokos-Chilli-Sosse mit Tagliatelle

Fisch

GEBRATENES FILET VOM ZANDER A/D/2 17.90
mit tomatisiertem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch

GEMÜSECURRY G/O/2/4/8 13.80
mit Kokosmilch, Koriander, frischem Gemüse und Basmatireis

Kinderkarte

KLOSS MIT SOSS A/OJ/L/2	4.50
NUDELN MIT TOMATENSOSSE A/C/2	5.50
KINDERSCHNITZEL C/A/3/8 mit Pellkartoffelchips und Ketchup	7.50
BRATWURST O/2/3/4/8 mit Pellkartoffelchips und Ketchup	6.90
REIBEKUCHEN C/L/2/3/8/10 mit Apfelmus	5.90