



Joseph Victor von Scheffel, geboren 1826 in Karlsruhe, studierte in München, Heidelberg und Berlin Jura. Ab dem Jahre 1852 trat er seine Studienreisen als Künstler an und ist uns bis heute als Dichter, Poet und Schriftsteller bekannt.

Während seiner Wanderschaft schrieb er 1859 auf Kloster Banz das „Frankenlied“, heute die inoffizielle Hymne der Franken.

Seine Worte inspirierten uns, ihn zum Namenspatron zu machen.

„Wohlauf, die Luft geht frisch und rein
wer lange sitzt, muss rosten...
... Ich will zu guter Sommerzeit ins Land der Franken fahren.
Der Wald steht grün, die Jagd geht gut
Schwer ist das Korn geraten
Sie können auf des Maines Flut
die Schiffe kaum verladen.
Bald hebt sich auch das Herbsten an
die Kälte harrt des Weines
der Winzerschutzherr Kilian
beschert uns etwas Feines...“

(Auszug aus dem „Frankenlied“)

Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns, Sie im Victor's zu begrüßen. Sollten Sie Ihre gewohnte Halbpension oder Speisen aus unserem Hauptrestaurant wählen, servieren wir Ihnen diese gerne mit einem zusätzlichen Gedeckpreis von € 4.- pro Person.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Kurhotel an der Obermaintherme, Am Kurpark 7, 96231 Bad Staffelstein

Victor's

Menü 1

**Steaktatar vom Rinderfilet mit gebratenem Wachtelei,
Bohnen und Trüffelmayonnaise**
- Steak tartare from filet of beef with a fried quail egg,
beans and truffle mayonnaise -

*

**Dreierlei Essenzen von
Curry-Zitronengras, Ente und Tomate
mit Pfefferstange**
- Trilogy of consommés from curry-lemongrass,
duck and tomatoe with peppered filo pastry -

**

**Lammvariation vom Grill in Rosmarinjus,
dazu Speckbohnenröllchen und Kartoffelgratin**
- Variation of lamb with gravy of rosemary,
served with green beans coated with bacon and potato gratin -

Tarte au chocolat und Himbeer
- Chocolat tartlet and raspberries -

**Käseauswahl von
Blauschimmel-, Rotschimmel- und
Herpersdorfer Ziegenkäse
aus dem Steigerwald**
- Choice of blue, red and goat milk cheese
from the Steigerwald (region in Franconia) -

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise und Käse) € 36,00
5-Gang-Menü € 53,50

Unsere Weinempfehlung je 0,1 l

2008er Volkacher Silvaner
Silvaner, Kabinett, trocken
VDP Weingut Zur Schwane, Volkach,
Franken

2008er Vinz Alte Rebe
Stettener Stein
Silvaner, Spätlese, trocken
Weingut Am Stein, Ludwig Knoll,
Würzburg, Franken

2007er Robert Mondavi
Woodbridge
Zinfandel, trocken
Central Valley, Kalifornien Lodi
AVA/Robert Mondavi-Woodbridge
Winery

2006er Pinot & Domina K
Pinot noir, Pinot Meunier, Domina,
trocken
Weingut Am Stein, Ludwig Knoll,
Würzburg, Franken

Espresso oder Kaffee
Schladerer Himbeergeist

Wein zum Menü
3-Gang-Menü € 12,00
5-Gang-Menü € 18,50

Victor's

Menü 2

Unsere

Weinempfehlung je 0,1 l

Gefüllte Escalope von der Gänseleber
an mariniertem Kürbis und Johannisbeerschaum
- Stuffed escalop of goose liver
with marinated pumpkin and currant-foam -

*

Champagnerschaumsüppchen
mit gebratenen Garnelenschwänzen
- Foamed soup of champagne with fried king prawns -

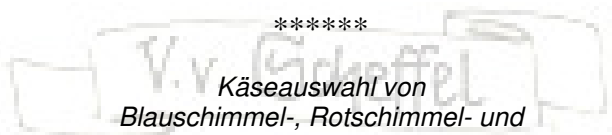
**

Offene Maultaschen mit Kalbsragout und Morcheln
- Open rissoles with veal stew and morels -

Rosenblütensorbet mit Trinkessig,
Himbeeren und Sekt aus der Kellerei Geldermann
- Rose sherbet with flavoured fruit vinegar, raspberries
and sparkling wine from Geldermann -

Zanderfilet und Jakobsmuscheln in Zucchini gebraten,
mit Paprikasauce und Sepia-Risotto
- Pike perch and scallops fried in zucchini
with sweet pepper sauce and sepia-risotto -

Granatapfelparfait mit Mangomousse
im Krokantcannelloni und Kokosespuma
- Parfait of pomegranate and brittle cannelloni
filled with mango mousse, served with coconut foam -


Käseauswahl von
Blauschimmel-, Rotschimmel- und
Herpersdorfer Ziegenkäse
aus dem Steigerwald
- Choice of blue, red and goat milk cheese
from the Steigerwald (region in Franconia) -

2008er Sauvignon Blanc
„Prail“ DOC
Sauvignon, Südtirol
Weingut Schreckbichl - Colterenzio

2008er Stettener Stein
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken
Weingut Am Stein, Ludwig Knoll,
Würzburg, Franken

2008er Blanc de Noir
Kabinett, trocken
Weingut Kohlmann-Scheinhof,
Karlstadt/Mühlbach, Franken

2008er Robert Mondavi
Woodbridge
Chardonnay, trocken
Central Valley, Kalifornien
Lodi AVA/Robert Mondavi-
Woodbridge Winery

2006er Pinot & Domina K
Pinot noir, Pinot Meunier, Domina,
trocken
Weingut Am Stein, Ludwig Knoll,
Würzburg, Franken

Espresso oder Kaffee
Schladerer Himbeergeist

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang, Sorbet und Käse) € 36,00
5-Gang-Menü (ohne Sorbet und Käse) € 47,50
7-Gang-Menü € 73,50

Wein zum Menü
4-Gang-Menü € 15,50
5-Gang-Menü € 17,00
7-Gang-Menü € 20,00

Victor's

Vorspeisen

- Starters and entremets -

Gefüllte Escalope von der Gänseleber
an mariniertem Kürbis und Johannisbeerschaum
- Stuffed escalop of goose liver with marinated pumpkin and currant-foam -

€ 13,50

Steaktatar vom Rinderfilet mit gebratenem Wachtelei,
Bohnen und Trüffelmayonnaise
- Steak tartare from filet of beef with a fried quail egg, beans and truffle mayonnaise -

€ 14,50

Suppen

- soups -

Champagnerschaumsüppchen mit gebratenen Garnelenschwänzen
- Foamed soup of champagne with fried king prawns -

€ 6,50

Dreierlei Essenzen von
Curry-Zitronengras, Ente und Tomate
mit Pfefferstange
- Trilogy of consommés from curry-lemongrass, duck and tomatoe
with peppered filo pastry -

€ 7,00

Zwischengerichte

- Entremets -

Gebackenes Ei auf Blattspinat,
nappiert mit Dijonsenschaum
- Baked egg served on leaf-spinach,
coated with foamed French mustard -

€ 11,50

Offene Maultaschen mit Kalbsragout und Morcheln
- Open rissoles with veal stew and morels -

€ 12,50

Victor's

Hauptgerichte

- Main dishes -

Steaks

Filetsteak	200g	€ 21,00
- Filet steak 200g -		
Filetsteak	300g	€ 29,00
- Filet steak 300g -		
Rumpsteak	200g	€ 17,00
- Rump steak 200g -		
Rumpsteak	300g	€ 22,00
- Rump steak 300g -		
Entrecôte	200g	€ 18,00
- Sirloin steak 200g -		
Entrecôte	300g	€ 23,00
- Sirloin steak 300g -		

Zu allen Steaks servieren wir ofenfrisches Baguette.

We serve the steaks with baguette.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

- Please choose your side dish -

Kräuterbutter	€ 1,00
- Fine herb butter -	
Sauce Bernaise	€ 2,00
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 3,00
- Baked potatoe -	
Pommes frites	€ 3,00
- French fries -	
Kartoffelecken	€ 3,00
- Potatoe wedges -	
Kroketten	€ 3,00
Salat vom Buffet	€ 4,00
- Salad from the salad bar -	

Zanderfilet und Jakobsmuscheln in Zucchini gebraten,
mit Paprikasauce und Sepia-Risotto

- Pike perch and scallops fried in zucchini with sweet pepper sauce and sepia-risotto -

€ 22,50

Lammvariation vom Grill in Rosmarinjus,
dazu Speckbohnenröllchen und Kartoffelgratin

- Variation of lamb with gravy of rosemary,
served with green beans coated with bacon and potato gratin -

€ 25,00

Victor's

Sorbet

- sherbet -

Rosenblütensorbet mit Trinkessig,
Himbeeren und Sekt aus der Kellerei Geldermann
- Rose sherbet with flavoured fruit vinegar, raspberries
and sparkling wine from Geldermann -

€ 9,50

Dessert

- Desserts -

Tarte au chocolat und Himbeer
- Chocolat tartlet and raspberries -

€ 9,00

Granatapfelparfait mit Mangomousse
im Krokantcannelloni und Kokospuma
- Parfait of pomegranate and brittle cannelloni
filled with mango mousse, served with coconut foam -

€ 9,50

Käse

- Cheese -

Käseauswahl von
Blauschimmel-, Rotschimmel- und Herpersdorfer Ziegenkäse
aus dem Steigerwald

- Choice of blue, red and goat milk cheese
from the Steigerwald (region in Franconia) -

€ 12,50