

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

Antipasti | Parmaschinken | Oliven |
eingelegte Champignons | Grana Padano

Allergene: GL | MI | SO

€ 14,50

BRUSCHETTA

Tomate | Zwiebel | Baguette

Allergene: GL | Ei

€ 10,50

VORSPEISENSALAT

Blattsalate | Gurken | Tomaten | Kerne | Croutons | Vinaigrette

Allergene: SO | SF | SC | GL

€ 6,90

Suppen



WEINRAHMSÜPPCHEN

Weißwein | Rahm | Zimt-Croutons

Allergene: MI | SO

€ 8,50

BOUILLON VON KALBSTAFELSPITZ

Kalbstaftelspitz | Flädle | Kräuter

Allergene: /

€ 7,90

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	
WIENER SCHNITZEL	€ 28,90
Paniertes Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken Pommes frites Preiselbeeren Beilagensalat Allergene: GL MI SO SF	
SCHWEINSHAXE AUF SERVIETTENKNÖDELN	€ 21,90
Schweinshaxe Serviettenknödel Kümmel-Bratenjus Allergen: GL MI EI SF SO	
GROSSER FRÜHLINGSSALAT	€ 11,50
Blattsalate Gurken Tomaten Kerne Croutons Trauben Granatapfelkerne Joghurtdressing oder Himbeerdressing Allergene: SO SF SC GL	
CHAMPIGNONS	€ 5,90
HÄHNCHEN BRUST	€ 12,90
LACHSFILET	€ 15,90
ROTE-BEETE-PUFFER	€ 4,90/PRO STÜCK

Beilagenänderung € 1,50

RESTAURANT
»WITTELSBACHER HÖH«

Fisch



GEGRILLTES BIO - LACHSFILET

€ 28,90

Bio-Lachsfilet | Brokkoli | Kartoffeln | Zitronen-Butter-Sauce

Allergene: GL | MI

GEGRILLTES ZANDERFILET

€ 19,00

Zanderfilet | Gemüsebandnudeln | Weinsauce

Allergene: GL | MI | EI | SO

Vegetarisch



KÄSESPÄTZLE MIT KLEINEM SALAT

€ 19,80

Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln | Beilagensalat

Allergen: GL | MI | EI

SERVIETTENKNÖDEL MIT PILZ-RAHM SOÛE

€ 18,90

Serviettenknödel | Pilzrahm | Beilagensalat

Allergen: GL | MI | EI

RESTAURANT
»WITTELSBACHER HÖH«

Desserts



HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Löffelbiskuit | Mascarpone | Amaretto | Kakao

Allergene: GL | MI | SO

€ 9,50

SCHOKOKÜCHLE MIT FLÜSSIGEM KERN

Schokoküchlein | Vanilleeis

Allergene: GL | MI

€10,90

ÜBERRASCHUNGS - EIS - VARIATION

2 KUGELN

€ 7,90

3 KUGELN

€ 8,90

VEGANES EIS / SORBETS

2 KUGELN

€ 8,50

3 KUGELN

€ 9,50

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

