



★ ★ ★ SUPERIOR

WITTELSBACHER HÖH
Hotel & Restaurant

Herzlich Willkommen

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

Genießen Sie in unserem Restaurant eine junge Küche, die durch fränkische Tradition und Einflüsse aus der kulinarischen Welt Frankreichs, dem Mittelmeerraum und der großen weiten Welt inspiriert ist. Unser Service Team ist für Sie da und berät Sie gerne zu unseren Gerichten und Weinen. Hausgemachtes und Handwerk steht für uns ebenso im Mittelpunkt des Restaurants, wie gute Produktqualität sowie saisonale und regionale Produkte und kurze Lieferwege.

Sollten Sie weitere Fragen, Allergien oder Anliegen haben zögern Sie nicht uns anzusprechen. Für Veranstaltungsanfragen jeder Art wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit & einen wunderbaren Aufenthalt in der Wittelsbacher Höh.

Georg Mohr & Team



★ ★ ★ SUPERIOR

WITTELSBACHER HÖH
Hotel & Restaurant

Geschichte des Hauses

Ende des 19. Jhd. Gab es eine Zeit, in der man in monarchisch gesinnten Kreisen alles spannend fand, was mit dem Namen und Hause Wittelsbach zu tun hatte. Diesen Gedanken hatte auch der Gastronom Wilhelm Hart, als er 1880 den Neubau zwischen Höchberger Straße und Zeller Waldspitze nach der Burg und dem Geschlecht Wittelsbach benannte. Während An- und Umbauten fand man immer wieder Kanonenkugeln und Reste von Kriegswerkzeug. Ein Blick in die Geschichtsbücher zeigt, dass die Truppen Napoleons auf der Rückkehr vom Russlandfeldzug hier Quartier bezogen.

Im Jahr 1969 hat das Ehepaar Sieglinde und Franz Mohr die Wittelsbacher Höh übernommen und in der Tradition eines fränkischen Gasthofes bis 2024/2025 geführt. Viele Baumaßnahmen sorgten dafür, dass wir heute ein Hotel mit 65 Zimmern und 135 Betten, 8 Banketträume und unser Restaurant mit Terrasse bespielen können.

Seit 2025 wird das Haus von Georg Mohr geführt. Junge Ideen und neue Wege stehen vor uns. Wir versuchen weiterhin durch Modernisierungsmaßnahmen unser Haus im modernen Zustand zu präsentieren und die Digitalisierung für uns zu nutzen.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Georg Mohr & Team

Getränkekarte

Aperitif

Campari Soda (2)		€ 5,90
Campari Orange (2)		€ 6,60
Martini Bianco	5 cl	€ 5,20
Sherry Medium-Dry (6)	5 cl	€ 5,20
Portwein (6)	5 cl	€ 5,20

0,1l

Prosecco Sperandio Bianco (6)	€ 4,70
Echter Secco – Weingut Juliusspital (6)	€ 5,40

0,25l

Hugo – Prosecco Wasser Hollunderblütensirup (4 6)	€ 7,90
Quittentraum – Quittensaft & Likör Prosecco Wasser (4 6)	€ 7,90
Aperol Spritz – Aperol Prosecco Wasser (2 3 6)	€ 7,90
Campari Spritz – Campari Prosecco Wasser (2 6)	€ 7,90
Lillet Wild Berry – Lillet Blanc Russian Wild Berry (3 6)	€ 7,90

Aperitif – alkoholfrei

0,1l

Secco Zero – Weingut Juliusspital (6)	€ 5,40
---------------------------------------	--------

0,25l

Aperol Spritz – Secco Zero Bitterorangensirup Wasser (2 3 6)	€ 7,90
Hugo – Secco Zero Hollunderblütensirup Wasser (4 6)	€ 7,90
Quittentraum – Secco Zero Quittensaft Wasser (6)	€ 7,90

Sekt & Champagner	0,375l	0,75l
Prosecco Sperandio – San Verdeniano (6)		€ 22,90
Echter Secco – Weingut Juliusspital (6)		€ 31,50
Secco Zero – Weingut Juliusspital (6)		€ 31,50
Palais Rosenbach – (5 6)		€ 37,90
Frankensekt-Staatlicher Hofkeller		
extra trocken handgerüttelt Flaschengärung		
Ruinart – Brut Champagner (5 6)	€ 69,50	€ 99,00
Plus ancienne maison de Champagne		

Longdrinks

Bombay Sapphire-Gin Tonic (3 4 5)	€ 8,90
Whisky-Cola (1 2 4 5)	€ 7,90
Wodka Lemon Wodka Tonic (3 4 5)	€ 7,90
Cuba Libre (1 2 4 5)	€ 8,60

Cocktails

Mojito alkoholfrei (3 4 5)	€ 7,50
Minze Limette Brauner Zucker Ginger Ale	
Espresso Martini (1 2)	€ 9,80
Espresso Wodka Kaffeeликör	
Paradise (2 4 5)	€ 7,90
Gin Apricot Brandy Orangensaft	
Caipirinha	€ 8,50
Cachaca Limetten Rohrzucker	
Montezuma (2 4 7)	€ 8,90
Galliano Maracujasaft Zitronensaft	
Tequila Kokossirup	
Tequila Sunrise (2 3 4 5 7)	€ 8,90
Tequila Orangensaft Grenadine	

Biere

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Pils – Würzburger Hofbräu	€ 3,90	€ 5,40
Helles – Keiler	€ 3,90	€ 5,40
Hefeweizen hell – Julius Echter	€ 3,90	€ 5,40
Radler – Pils Zitronenlimonade	€ 3,60	€ 4,90
Ruß – Hefeweizen Zitronenlimonade	€ 3,60	€ 4,90

Flaschenbiere

	0,5 l
Schwarzbier – Mönchshof	€ 5,40
Hefeweizen dunkel – Keiler	€ 5,40
Hefeweizen alkoholfrei – Kapuziener	€ 5,40
Pils alkoholfrei – Kulmbacher	€ 5,40
Radler alkoholfrei – Mönchshof	€ 4,50

Bitte beachten Sie, dass alle Biere und Biermischgetränke Gluten enthalten.

Alkoholfreie Getränke

Rhönsprudel Mineralwasser Medium Naturell	0,25l € 3,80	0,75l € 6,50
Coca Cola Coca Cola Zero (1 2 4 9)	0,2l € 3,60	0,4l € 5,20
Fanta Spezi (1 2 5)	€ 2,80	€ 4,10
Zitronenlimonade (4)		
Säfte & Nektare	0,2l	0,4l
Apfelsaft	€ 3,00	€ 4,50
Orange Traube Maracuja Rhabarber Johannisbeere Quitte	€ 3,90	€ 5,90
	0,2l	0,4l
Saftschorlen	€ 3,60	€ 5,20
Apfelschorle	€ 3,00	€ 4,50
Schweppes (2 3 5)	0,2l	
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	€ 3,60	

Heißgetränke & Kaffeespezialitäten

Seeberger – Kaffeerösterei - Bio & Fairtrade

Tasse Kaffee	€ 3,80
Kännchen Kaffee	€ 5,40
Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,40
Espresso Macchiato (Mi)	€ 3,60
Cappuccino (Mi)	€ 4,20
Milchkaffee (Mi)	€ 4,80
Latte Macchiato (Mi)	€ 4,80
Chocochino- Espresso Schokolade Milch	€ 4,80
Heiße Schokolade (Mi)	€ 4,80

Teekanne – Biotee

Grüner Tee | Roiboss | Schwarzer Tee | Pfefferminze | Früchte | Kräuter

Glas Tee	€ 3,80
Kännchen Tee	€ 5,40

Bitte beachten Sie, dass alle Kaffeespezialitäten Koffein enthalten.

Offene Weißweine - Franken

	0,1l	0,25l
24er Volgelsburg Piniergeist Cuvée	€ 5,40	€ 9,80
VDP Ortswein trocken 12% Vol. ökologischer Anbau Aromatik von Kräutern, gelben Früchten, Muskat und Orangenblüte Speisenempfehlung: leichte Gerichte, Salaten, Antipasti Weingut Juliusspital Würzburg		
25er Familiengewächs Grauer Burgunder	€ 4,90	€ 8,60
QbA trocken 12% Vol. Duft von Quitte zarte Honignote Hervorragend zu Pasta, Kalbfleisch und Fisch Winzerkeller Sommerach eG		
25er Riesling QbA trocken 11% Vol.	€ 4,10	€ 6,90
Bukett von Aprikose & Pfirsich, käftiger Und mineralischer Körper Speisenempfehlung: zu gekochtem Fleisch mit heller Sauce und Geflügel Weingut Bürgerspital Würzburg		
24er Silvaner VDP. Gutswein	€ 4,10	€ 6,90
trocken 12,5% Vol. mineralisch, filigran und ausgewogen Speisenempfehlung: zu Bratwurst, deftiger Brotzeit, Kalbfleisch, Fisch und Meeresfrüchten Staatlicher Hofkeller Würzburg		
25er Weißer Burgunder VDP.Gutswein	€ 4,90	€ 8,60
trocken 12% Vol. frisch knackige Frucht Speisenempfehlung: zu gebratenem & gegrilltem Fisch, Grillgemüse und Spargelgerichten Weinhaus Hans Wirsching Iphofen		
23er Thüngersheimer Scharlachberg	€ 5,80	€ 9,80
Weißburgunder Spätlese feinherb nachhaltig kräftige Struktur feingeprägtes Bukett Speisenempfehlung: Fisch und pikant gewürzte Speisen Weingut Gebr. Geiger Jun. Thüngersheim		

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!
Bitte beachten Sie, dass alle Weine Sulfite enthalten.

Offene Weißweine - Franken

	0,1l	0,25l
25er Muskateller VDP Gutswein feinherb 11% Vol.	€ 5,40	€ 9,60

Duft von Holunderblüte | vollmundig
Ideale Begleitung zu Speisen mit leichter Schärfe,
Fisch, Meeresfrüchten und Käse
Weingut Bürgerspital | Würzburg

24er Scheurebe VDP Gutswein halbtrocken 10,5% Vol.	€ 4,80	€ 8,20
--	--------	--------

fruchtig | feine Balance
Passend zu Speisen mit leichter Schärfe,
Fisch, Meeresfrüchten und Ziegenkäse
Weingut Bürgerspital | Würzburg

24er Bacchus QbA halbtrocken 11% Vol.	€ 4,10	€ 6,90
--	--------	--------

saftig und vollmundig
Schöner Sommerwein, hervorragend
zu vegetarischen und leichten Gerichten
Weinhaus Hans Wirsching | Iphofen

Offene Weißweine – Italien

	0,1l	0,25l
24er Pilandro – Lugana DOC trocken 12,5% Vol.	€ 5,20	€ 8,90

Aromen von Apfel und saftiger Birne
feine Fruchtsüße am Gaumen
Ideal zu Antipasti, Fisch, Krustentieren
und leichte Sommersalate
Azienda Agricola Pilandro | Garda

Rotling – Franken

	0,1l	0,25l
25er Rotling QbA halbtrocken 11,5% Vol.	€ 4,10	€ 6,90

saftig | fruchtig | Aromen von Erdbeere und Himbeere
Angenehmer Begleiter zu Grillgerichten
und fruchtigen Salaten
Weingut Juliusspital | Würzburg

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!
Bitte beachten Sie, dass alle Weine Sulfite enthalten.

Rosé – Italien

	0,1l	0,25l
Rosato Veneto – Rosé	€ 4,70	€ 7,90
trocken 12% Vol.		
weich und ausgewogen milde Säure		
Speisenempfehlung: Fisch, Meeresfrüchte		
und hellen Fleischgerichten		
Parolvin Venetien		

Offene Rotweine – Franken

	0,1l	0,25l
23er Bürgstadter Schwarzriesling	€ 5,80	€ 9,80
VDP.Ortswein trocken 12 % Vol		
Aromen von Johannisbeere, Sauerkirsche		
und Pflaume weiche Tannine		
Speisenempfehlung: Pasta, Weichkäse		
Weingut Juliusspital Würzburg		

23er Domina QbA. trocken 13% Vol.	€ 4,10	€ 6,90
Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren		
Speisenempfehlung: kurzgebratene		
Fleischgerichte, Braten vom Schwein		
Winzerkeller Sommerach eG		

24er Spätburgunder VDP.Ortswein	€ 4,80	€ 8,20
trocken 12% Vol. gehaltvoll kräftig		
Speisenempfehlung: Braten, Wildgerichte, Weichkäse		
Staatlicher Hofkeller Würzburg		

22er Thüngersheimer Ravensburg		
Spätburgunder QbA feinherb 12% Vol.	€ 4,70	€ 7,90
feinfruchtig samtig		
Speisenempfehlung: kräftig gewürzten Speisen und dunklen Saucen		
Weingut Gebr. Geiger Jun. Thüngersheim		

Offene Rotweine – Italien

	0,1l	0,25l
24er Maestro Primitivo Puglia IGT	€ 4,90	€ 8,50
trocken 13,5% Vol.		
Bouquet von Pflaume, Brombeere und Kirsche kräftig würzig		
Harmonisch zu gegrilltem Fleisch, Lamm und deftigen Schmorgerichten		
Weingut Maestro Apulien		

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!
Bitte beachten Sie, dass alle Weine Sulfite enthalten.

Flaschenweine – Franken

0,75l

24er Iphöfer Bacchus Kabinett | 11,0% Vol.
feinwürzige Note | saftig | vollmundig
Ideal zu frischen Salaten und leichter Sommerküche
Weinhaus Hans Wirsching | Iphofen

€ 34,50

23er Würzburger Pfaffenberg Grauer Burgunder
Deutscher Prädikatswein | Kabinett | trocken | 12,5% Vol.
würzig | feine Melonenfrucht | Nuancen vom Holzfass
Passend zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Pasta
und Gerichten mit Schweinefleisch
Weingut Christian Reiss | Würzburg

€ 34,50

24er Würzburger Stein Silvaner
VDP. Erste Lage | trocken | 12,5% Vol.
Aromen von Birne, Stachelbeere und Minze |
Hervorragend zu Spargel, Fisch, Kalb, Wild
Staatlicher Hofkeller | Würzburg

€ 42,50

25er Vogelsburg Silvaner | 12,5% Vol.
kräutrige Aromatik | würzig | angenehm saftig |
lebendig und frisch
Schöner Begleiter zu Spargelgerichten und
Gerichten mit Schweinefleisch
Weingut Juliusspital | Würzburg

€ 35,50

23er Würzburger Riesling | Kabinett
feinherb | 11,5% Vol.
ausgeprägtes Pfirsichbouquet | finessenreich
Speisenempfehlung: Geflügel, helles Fleisch
Weingut Bürgerspital | Würzburg

€ 39,50

23er Standpunkt Riesling „Muschelkalk aus Würzburg“
VDP.Ortswein | trocken | 12,5% Vol.
Ankänge von Orange und Mandarine | animierende Säure
Speisenempfehlung: mediterrane Gerichte Fisch Meeresfrüchte
Weingut Juliusspital | Würzburg
Flaschenweine – Franken

€ 35,50

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!
Bitte beachten Sie, dass alle Weine Sulfite enthalten.

Flaschenweine – Franken

Rosé

0,75l

25er Würzburger Pfaffenberg Rosé

€ 32,50

Jubiläum 200 Jahre Therese Königin von Bayern

QbA | halbtrocken | 12% Vol.

Aromen von Erdbeeren und Waldbeeren | kräftig

Speisenempfehlung: Fisch und Pastagerichte

Weingut Reiss | Würzburg

Rotwein

22er Sommeracher Katzenkopf C.A.B. | Erste Lage

€ 36,50

trocken | 13% Vol. | Naturkorken

Rebsorte: Cuvée Cabernet

(Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin)

Aromatik von dunklen Beeren und Karamell

kräftige Tanninstruktur | würzig

Speisenempfehlung: wild- und Schmorgerichte, gegrilltes Fleisch

Winzerkeller Sommerach eG

22er Standpunkt Spätburgunder

€ 35,50

„Bundsandstein aus Würzburg“

VDP. Ortswein | trocken | 13% Vol.

Aromen von roten Beeren | angenehme Holznote |

filigrane Tannin-Struktur

Speisenempfehlung: Entenbrust, Rehrücken, geräuchertes Fleisch

Weingut Juliusspital | Würzburg

23er Iphöfer Domina

€ 35,50

VDP. Ortswein | trocken | 13,0% Vol.

Aromen von Heidelbeeren und Kakao |

zarte Tannine | angenehme Säure

Speisenempfehlung: Schmorgerichte, Sauerbraten,

Rindersteaks & Hartkäse

Weingut Juliusspital | Würzburg

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

Bitte beachten Sie, dass alle Weine Sulfite enthalten.

Digestif

Edelobstbrennerei Gößwein | Thüngersheim

2 cl

Obstbrand	40% Vol.	€ 4,90
Himbeergeist	40% Vol.	€ 4,90
Williams Christ Biren	40% Vol.	€ 5,20
Mirabellenwasser	40% Vol.	€ 5,20
Hasselnuss	40% Vol.	€ 5,90
Fränkischer Weinbrand	40% Vol.	€ 6,50
Qittenlikör	20% Vol.	€ 4,50

Liköre

2 cl

Baileys (1 2 5)	17% Vol.	€ 3,90
Amaretto (6 1)	28% Vol.	€ 3,90
Averna	29% Vol.	€ 4,20
Ramazotti	30% Vol.	€ 4,20
Jägermeister	35% Vol.	€ 3,90

Whiskey / Cognac

2 cl

4cl

Glenmorangie Single Malt (6)	40% Vol.	€ 7,90	€ 13,80
Slyrs Bavarian Single Malt (6)	43% Vol	€ 7,50	€ 13,20
Remy Martin VSPO	40% Vol	€ 6,50	

Klare Brände

2 cl

Bombay Sapphire	40% Vol.	€ 4,80
Sambuca	40% Vol.	€ 4,50
Ketel One Vodka	40% Vol	€ 4,80

Havanna Club	40% Vol	€ 4,80
--------------	---------	--------

Linie Aquavite(6)	41% Vol.	€ 5,20
-------------------	----------	--------

Grappa Chardonnay (6)	41% Vol.	€ 5,40
-----------------------	----------	--------

Zusatzstoffe

1	Koffeinhaltig	6	Sulfite
2	Farbstoff	7	Natriumbenzonat
3	Chininhaltig	8	Kaliumsorbat
4	Süßungsmittel	9	Phenylalaninquelle
5	Antioxidationsmittel		