



★ ★ ★ 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

Tageskarte

Pfifferlingsschaumsuppe

€ 8,50

Mit feinem Kräuter-Öl

MI, SL, SF

Lauwarmer Pfifferlingssalat

€ 14,50

Auf Kräuterhummus mit geräuchertem Ricotta und Brioche

SL, GL, MI

Dry Aged Schweinerückensteak

€ 34,00

350g am Knochen mit Pfifferlingslasagne und Tomatenjus

SL, SU, MI, GL, EI

Tarte Tatin

€ 16,50

Aus fränkischen Äpfeln mit Vanilleeis

Für 2-3 Personen geeignet, Zubereitungszeit etwa 20-30 Minuten

MI, GL, EI

Speisekarte

Vorspeise

Kürbis-Spitzpaprika-Suppe € 8,50

mit Kürbiskern-Cranberry-Karamell und gegrillter Spitzpaprika

SL, SJ, N

Kürbis-Spitzpaprika-Suppe € 15,50

als Hauptgangportion mit knusprigem Grilled-Cheese Sandwich

MI, GL, SL, SJ, N

Lauch € 13,50

Geschmorter Lauch, Lauchcreme, Lauchasche und frische Kräuter

MI

Beef Tatar € 17,50

aus dem Rinderfilet frisch von Hand geschnitten, klassisch angemacht

mit Senfkaviar, Kaperncrunch und Brotchip

GL, SF, FI, EI

Beef Tatar € 22,50

als Hauptgangportion mit frischen Fritten

GL, SF, FI, EI

herbstliche Bittersalate € 12,50

mit Brombeerdressing, Nüssen, Burrata und altem Balsamico

N, MI, SF

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets € 9,00

Hausgemacht mit Kartoffelkrapfen, Ketchup und Mayo

GL, EI, SJ

Spätzle € 8,50

Mit cremiger Rahmsauce

GL, EI, MI

Hauptgang – unsere Klassiker

grobe fränkische Bratwürste € 19,50
ein Paar mit Kartoffelpüree, Jus und Dettelbacher Silvanerkraut
SF, SL, MI

zart geschmorte Ochsenbäckchen € 28,50
mit Kartoffelpüree, Jus und wildem Brokkoli
SL, MI, SU

Wiener Schnitzel € 31,00
Original vom Kalb mit Wiener Garnitur und Kartoffel-Gurken Salat
GL, MI, SF

Hauptgang – saisonal und modern

Kürbis Gnocchi € 26,50
Hausgemacht mit Salbeischaum, Haselnuss, Parmesan und
karamellisierten Apfel
GL, MI, N, SL

Fragola Sarda mit Zanderfilet € 28,50
„Pastarisotto“ mit frischen Kräutern und Sardellen, gebratener Zander
und Pastinaken-Ricotta Haube
GL, MI, FI, SL, SU

heimischer Rehrücken € 32,00
rosa gebraten mit Wildjus, Kartoffelkrapfen, Trauben und Nüssen
GL, MI, SL, SF, SU, N, SU

Geschmorter Spitzkohl € 23,50
Auf weißer Bohnencreme, Harissa Karotten, Gemüsejus und Kokosjoghurt
SL, SJ

Dessert

Haselnuss Crémé Brûlée € 12,00

Mit fränkischem Haselnussbrand und Haselnuss-Nougat Variation
MI, GL, N, EI

Pochierte Birne € 12,00

Mit weißer Schokolade, Gorgonzola und Salzkaramell
MI, GL, N, EI

Mousse au Chocolat € 5,00

Aus dunkler belgischer Callebaut-Schokolade
MI, GL, N

Kugel Eis € 2,50

Vanille, Schokolade, Erdbeere
MI, GL

Kugel Sorbet € 2,50

Mango, Passionsfrucht, Cassis, Zitrone
GL

Sahne € 1,00

MI

GL – Gluten

MI – Laktose

N – Nüsse

SL – Sellerie

KR – Krustentiere

FI – Fisch

SJ – Soja

SE – Sesam

SU – Sulfite

EI – Eier

SF – Senf

LU – Lupine