



- lich Willkommen im

# Hotel Polisina

lassen Sie sich verwöhnen,  
mit fränkischen Schmankerln  
oder internationalen Spezialitäten.

Dazu empfehlen wir edle Tropfen aus dem  
Fränkischen Weinland, danach runden ausgesuchte

Spirituosen den Abend perfekt ab.

Über die Mittagszeit von 12.00 – 13.45 Uhr bieten wir  
Ihnen unsere Speisen der Kategorie „BEST Fränkisch“ an.

Täglich von 18.00 – 21.30 Uhr können Sie  
die gesamte Vielfalt unserer Speisen genießen.

**Gerne bereiten wir für Allergiker die Speisen individuell zu.  
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!**

Teilen Sie Ihre Meinung und Erfahrungen:



Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung

Liebe Gäste

Als kleine Einstimmung  
für Interessierte,

hier eine der kleinen Geschichten  
zum möglichen Namen  
und der Entstehung der

## Polisina

Der Name Polisina, geht mündlichen  
Überlieferungen nach, auf ein italienisches Dorf  
mit dem Namen Polisina zurück.

Mit Beginn der 50er Jahre arbeiteten  
italienische Gastarbeiter aus diesem Dorf  
hier in Ochsenfurt im damals  
nahegelegenen Steinbruch.

Fern der Heimat und mit wenigen Deutschkenntnissen,  
blieben Sie in ihrer freien  
Zeit zunächst unter sich und trafen sich im Grünen  
vor den Toren Ochsenfurts.

Die Einheimischen Franken sagten daher bald,  
„des sind die Leut aus Polisina“  
und ihr Treffpunkt im Grünen gefiel Ihnen so gut,  
dass dort mehr und mehr gemeinsam gefeiert wurde.

So entstand in den 60er Jahren zunächst  
eine Schankwirtschaft mit dem Namen Polisina  
und in den 70er Jahren, ein Restaurant,  
sowie das ursprüngliche fränkische Landhotel Polisina  
mit 33 Zimmern.

Heute ist die Polisina, bei Einheimischen  
für Ihre gute Küche und als Partner für Hochzeiten,  
Taufen und Familienfeiern wohl bekannt, und freut sich  
seit den 90 er Jahren mit 83 Zimmern  
und großem Veranstaltungszentrum  
auch auf Gäste aus Deutschland,  
Europa und der Welt!

In diesem Sinne nochmals  – lich Willkommen

## Unsere Philosophie

Alle heimischen Produkte  
bereiten wir in Verbindung mit  
internationalen und regionalen Speisen zu.  
Alle Gerichte werden frisch  
und ohne jegliche Konservierungsstoffe hergestellt.  
Auf Saisonalität legen wir großen Wert.

## Hier eine Auswahl unserer Lieferanten:

Webers Landbäckerei, Thüngersheim

Gemüsehandel Töpfer, Albertshofen

Metzgerei Uhl, Albertshofen

Privatbrauerei Kauzen, Ochsenfurt

Wild aus heimischer Jagd Maske, Ochsenfurt

Feinkost Viktor Nussbaumer, Kürnach

C + C Edeka, Dettelbach

Frischdienst Walter, Kitzingen

## Der Beginn

**Blattsalate der Saison**  
an Rotwein-Himbeerdressing  
dazu Kartoffelchips  
EUR 6,00

**Carpaccio vom Kalbsfilet**  
mit Passionsfurcht  
und Avocado  
  
EUR 12,00

**Pfifferling Risotto**  
mit gebratenen Garnelen  
  
EUR 11,50

**Pfifferlingssalat**  
mit geräucherte Entenbrust  
und schwarzen Nüssen  
  
EUR 11,50

**Ceviche vom Matjes**  
mit roten Zwiebeln, Radieschen,  
Koriander und Limette  
dazu Safrancracker  
  
EUR 9,50

## Aus dem Suppentopf

### **Suppen Triologie**

EUR 7,50

**Cappuccino von Pfifferlingen**  
mit Chip vom Schwarzwälderschinken

EUR 6,00

## 100% Vegan

**Beyond meat Burger**  
mit Seidentofu-Mayonnaise ,  
Wildkräutersalat  
und hausgemachtem Bun  
dazu Steakhouse Pommes

- „Beyond“ bedeutet „darüber hinaus“  
Der weltweit erste Burger, der mit den Ressourcen  
wie Wasser, Strom und Tier schonend umgeht.  
Der Patty Hauptbestandteil ist aus Erbsenproteinbasis,  
Hefe, Soja, Rapsöl und anderen Zutaten wie  
verschiedenen Gewürzen hergestellt. -

EUR 16,50

## Unsere Klassiker

**Pfifferlingen in Rahm**  
mit Himbeeren  
und Pestognocchis

EUR 14,50

## BEST Fränkisch

**Ochsenfurter Sauerbraten**  
mit Apfelrotkohl und Klößen

EUR 14,50

**Vesper <Glas>**  
mit rotem, weißem Pressack  
oder Bratwurstgehäck  
und Schwarzbrot

EUR 8,50

**1 Paar Bratwürste**  
mit Sauerkraut, Senf  
und Brot

EUR 9,50

**Große Salatplatte**  
mit gebratenen Pfifferlingen

EUR 13,50

**Fränkische Weinnudeln**  
mit gekochtem Schinken,  
Pfifferlingen, Tomaten  
und Käse gratiniert  
im Pfännle serviert

- auch vegetarisch möglich -

EUR 14,00

## Der Franke des Tages

**Saisonales Gericht aus der Region**  
empfohlen von unserem  
Serviceteam

## Polisina Empfehlung

**Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch**  
mit Pfifferlingen, Saubohnen  
auf Steckrübenpüree

EUR 21,00

**Fränkisches Pulled Pork**  
im hausgebackenen Sesambrötchen,  
Weißkrautsalat, Radieschen  
dazu frittierte Kartoffelstäbchen  
und Biersenf

EUR 15,00

**Geschmorte Lammstelze**  
auf mediterranem Gemüse  
und Kichererbsenknödel

EUR 16,00

## Vom heißen Stein

**Rinderfilet (Argentinien)**  
200 g

EUR 29,50

**Medaillons vom Schwein**  
200g

EUR 23,00

**Rumpsteak (Argentinien)**  
200 g

EUR 25,00

- dazu servieren wir Steakhouse Pommes,  
Café de Paris-Butter und Blattsalate der Saison -

## Das herzhaft-süße Ende

**Gebranntes Käuzle**  
Sahne, Karamell und Bier  
mit Blaubeer-Skyreis

EUR 7,50

**Gratin von frischen Beeren**  
mit Silvaner  
und Walnusseis

EUR 7,50

**Knusperstrudel**  
mit Calvados-Äpfel  
und Vanilleeis

EUR 7,50

**Schokoladensoufflé**  
mit Eierlikör-Biskotto-Eis

EUR 7,50

**Polisina**  
Dessert Surprise

EUR 7,50

**Kleine Nascherei im Glas**

EUR 3,00

mit Espresso oder Kaffee

EUR 5,50

**“Espresso on Ice”**

EUR 3,50