



- 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.*

*Wir wünschen Ihnen
eine angenehme
Zeit in unserem Haus!*

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

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 90er Jahren mit 83 Zimmern
und großem Veranstaltungszentrum
auch auf Gäste aus Deutschland,
Europa und der Welt!*

In diesem Sinne nochmals  - lich Willkommen

Der Beginn

Salate
von unserem Buffet
mit verschiedenen Dressings

EUR 5,90

Geräucherte Entenbrust
mit Pfifferlingsalat
und schwarzen Nüssen

EUR 12,00

Pfifferlingravioli
mit Tomatensugo
und getrockneten Aprikosen

EUR 9,50

Rote Beete Carpaccio
mit Picandou
im Zucchini mantel gebraten
und Rucola

EUR 9,50

Burrata
mit Mangoviniagrette
dazu gelbe und rote Tomaten
und Wildkräuter

EUR 10,50

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingsuppe
mit geräucherter Entenbrust

EUR 6,00

Kraftbrühe vom Reh
mit Grießnockerl
und Pfifferlingen

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

Pfifferlinge a lá Crème
mit frischen Himbeeren
und Gnocchis

EUR 14,50

BEST Fränkisch

Ochsenfurter Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Klößen

EUR 13,50

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

EUR 8,50

1 Paar Bratwürste
mit Sauerkraut, Senf
und Brot

EUR 9,00

Große Salatplatte
mit gebratenen Pfifferlingen
und getrockneten Tomaten

EUR 12,00

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

EUR 14,00

- auch vegetarisch möglich -

Der Franke des Tages

Saisonales Gericht aus der Region

**Empfohlen von unserem
Serviceteam**

Polisina Empfehlung

Gebratenes Schollenfilet

mit Gurke, Erdbeeren,
Gin und Ingwer
dazu Quinoabratlinge

EUR 17,00

Fränkisches Pulled Pork

im Hausgebackenen Sesambrötchen,
Weißkrautsalat, Radieschen
dazu Frittierte Kartoffelstäbchen
und Biersenf

EUR 15,00

Maishähnchenbrust

mit Paprika-Himbeer-Sauce
dazu getrockneten Tomaten,
Pfifferlinge
und Bandnudeln

EUR 19,50

Auf der heißen Schiefertafel

Rinderfilet (Argentinien)

200 g

EUR 29,50

Rücken vom Iberico Schwein 250 g

- Das Iberico Schwein, auch bekannt als Eichelschwein,
hat freie Weide- und Auslaufhaltung und
wird von natürlichen Produkten ernährt -

EUR 25,00

Rumpsteak (Argentinien)

200 g

EUR 25,00

- dazu servieren wir Steakhouse Pommes
Café de Paris-Butter und Salate vom Buffet -

Das herzhaft-süße Ende

*Skyr > Himbeere & Amerettini <
an Chiasamen- Schokoladeneis*

EUR 7,00

*Cremé Brûlée vom Matchatee
mit Skyr-Blaubeereis*

EUR 7,50

*Apfelkrapfen
in Zimtzucker
mit Vanilleeis*

EUR 7,50

*Gin Tonic „Freestyle“
mit frischen Waldbeeren
und Zitronensorbet*

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

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

BOS-FOOD, Düsseldorf

Delta Fleisch, Hamburg