

*Herzlich Willkommen*



*Im Best Western Hotel Polisina*

Lassen Sie sich verwöhnen, mit fränkischen Schmankerln und saisonalen Köstlichkeiten.

Ausgewählte, individuelle Weingüter und Brauereien aus der Region bringen ihren eigenen Charakter mit und ergänzen das leibliche Wohl. Ausgesuchte Spirituosen runden den Abend ab. Bleiben Sie neugierig.

Über die Mittagszeit von **12.00 – 13.45 Uhr** bieten wir Ihnen unsere Speisen der Kategorie „EINFACH FRÄNKISCH“ an.

Täglich von **18.00 – 20.45 Uhr** genießen Sie die gesamte Vielfalt unserer Speisen.

**Gerne bereiten wir für Allergiker die Speisen individuell zu.**

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Teilen Sie Ihre wunderbaren Momente und erwähnen uns **@hotel\_polisina** in Ihrem Beitrag:



Die Speisekarte ist auf nachhaltigem Papier gedruckt.

Die Produktion der Grasfaser findet rein mechanisch ohne chemische Aufbereitung statt, verursacht rund 90 % weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen, benötigt ein Minimum an Wasser und Energie.

Wir freuen uns auf Ihre Geschichte.

# Unsere Geschichte

Die Namensgebung „Polisina“ hat ihre Ursprünge aus dem griechischen Polys/Polyi = viel und dem lateinischen sinus/sina = Waldgebirge (Polyisina). Man sprach somit von einer reich bewaldeten Gegend.

Entstanden ist dieses Wort um 1900, als die Vereine im Wald zusammenkamen, um auf der Lichtung Christi Himmelfahrt oder Pfingsten zu feiern.

Als um 1950 italienische Gastarbeiter zum Eisenbahnbau der Strecke Würzburg-Nürnberg, die ja noch heute an gleicher Stelle verläuft, in Ochsenfurt Arbeit fanden, brachten sie ihren Brauch der Waldfeste unter dem Namen Polysina mit hierher. Hier konnten sie in Ruhe und unter Landsleuten ungestört feiern. Bei der Ochsenfurter Bevölkerung, hat sich im Rahmen der Völkerverständigung so das Wort Polysina im Kopf eingepägt.

Ab Anfang der 60er Jahre wurde aus den unregelmäßigen Festen im Walde eine Art Brotzeitstation, eine kleine Hütte mit Bänken wurde eingerichtet. Diese wiederum wurde später zu einer Waldstube als Ausflugsziel ausgebaut (die Anfänge der heutigen Waldstube). Stück für Stück kamen dann auch Unterkunftsmöglichkeiten hinzu, bis dann 1978 das Landhotel, wie es in seiner heutigen Form existiert, entstanden ist.

Heute ist die Polisina bei Einheimischen für Ihre regional Küche bekannt, und freut sich seit den 90er Jahren mit 85 Zimmern auch auf Gäste aus Deutschland, Europa und der Welt!

## Digital und doch Persönlich

Bleiben Sie mit uns in Verbindung und entdecken Sie das Hotel Polisina digital. Ob Sie gleich Ihren nächsten Aufenthalt buchen, eine Massage oder Kosmetikbehandlung ausprobieren oder noch ein paar Ausflugstipps erfahren möchten, wir sind für Sie da.

Einfach den QR-Code scannen  
und das Hotel Polisina digital entdecken.



## Aperitifs

Sekt-Hausmarke <sup>7</sup>	0,1l	4,50
Sekt mit Weinbergpfirsichlikör <sup>7</sup>	0,1l	5,90
Sekt mit Creme de Cassis <sup>7</sup>	0,1l	5,90
Sarti-Spritz <sup>7</sup>	0,25l	7,50
Deja-vu Spritz <sup>7</sup> (mit oder ohne Alkohol)	0,25l	7,50
Aperol-Spritz <sup>7</sup>	0,25l	7,50
Limoncello Spritz <sup>7</sup>	0,25l	7,50
Lavabelle-Spritz <sup>7</sup> (mit oder ohne Alkohol)	0,25l	7,80
Holunder-Spritz <sup>7</sup> (Hugo)	0,25l	7,50
Sherry Sandemann trocken oder medium dry <sup>7</sup>	5 cl	5,20
Portwein Sandemann weiß oder rot <sup>7</sup>	5 cl	5,20
Vermouth Martini bianco oder rosso <sup>7</sup>	5 cl	5,20
Campari Bitter mit Soda/Orangensaft <sup>7</sup>	4 cl	6,50

## Prickelndes

Becksteiner Winzer Piccolo Sekt	0,2l	8,00
Becksteiner Secco Bianco oder Rosé -Regionaler Perlwein mit Kohlensäure <sup>7</sup>	0,75l	25,00
Becksteiner Winzer Kerner Sekt Badischer Winzersekt b.A. Flaschengärung -trocken-	0,75l	32,00
Moët et Chandon Brut, seit 1743 <sup>7</sup>	0,75l	105,00

# Der Beginn

## SALATVARIATIONEN 🌿🌿

von unserem Buffet mit verschiedenen Dressings <sup>1a g</sup> 9,00

## MANGO

Koriander / Rote Zwiebel / Spargel / Garnele <sup>b2 1a e</sup> 16,50

## Egg Benedict

Spargel / Wacholderschinken / Sauce Choron / Toasti <sup>a1 c g</sup> 13,50

# Suppen

## SPARGEL 🌿🌿

Yuzu / Kokosnuss / getrocknete Tomate <sup>g</sup> 8,50

## RADIESCHEN - VELOUTE 🌿🌿

Steigerwald Forelle / Sprossen <sup>g d</sup> 8,50

# Vegan oder Vegetarisch

## ZITRONEN – RICOTTA – RISOTTO

Spargel / Olive / Erdbeere / Tofu <sup>g f</sup> 17,00

## TOFUKLÖBCHEN 🌿🌿

Bärlauch – Spargelragout / Aromaten <sup>f g</sup> 16,50

# Unser Klassiker

## 1 PFUND FRÄNKISCHER STANGENSPARGEL 🌿

zerlassene Butter / Kartoffeln <sup>g</sup> 21,50

# Einfach Variationen

**SPARGEL** 8,50  
Yuzu / Kokosnuss / Getrocknete Tomaten

## 1 Pfund Spargel

dazu reichen wir Kartoffeln und zerlassene Butter 🌿 21,50

mit Rumpsteak 200g 39,50

mit Filetsteak 200g 49,50

mit Schweinelende 160g 31,50

mit Waldpilzomlette 🌿 29,50

mit rohem oder gekochtem Wacholderschinken 120g 29,50

mit Wacholderschinken und Käse überbacken 29,50

mit 1 Paar fränkischen Bratwürsten 29,50

mit 3 Stück 8/12 Riesengarnelen 32,00

### Extras:

Sauce Hollandaise <sup>g°</sup> 3,50

Sauce Choron 3,50

Bärlauchpesto 3,50

Misohollandaise <sup>g°f</sup> 3,50

(alle Gewichtsangaben in brutto)


### SPARGEL


„Wir beziehen unseren Spargel aus dem unterfränkischen Gernach bei Koltzheim. Seit drei Generationen baut die Familie Weilhöfer auf 2,5 ha grünen und weißen Spargel an.“



# Einfach Fränkisch

**OCHSENFURTER SAUERBRATEN**  
Apfelrotkohl / Klöße / Brösel <sup>a1 g 1</sup> 22,50

**1 PAAR HAUSGEMACHTE BRATWÜRSTE**  
Silvaner Sauerkraut / Senf / Schwarzbrot <sup>1 j2 a1</sup> 16,50

**FRÄNKISCHES VESPERBROT**  
Gezupfte Schweineschulter/ Vinschgauer  
Krautsalat / Radieschen  
Meerrettichsenfsauce <sup>a1</sup> 16,00  
oder Soja Plains  <sup>f</sup>

**WEINNUDELN**   
gekochter Schinken / Champignons / Spargel  
Tomate / Käse gratiniert <sup>a1 g 1 c</sup> 18,50

**GROSSE SALATPLATTE**    
gebratener Spargel / Erdbeeren /  
Wacholderschinken <sup>a1 g</sup> 18,50

**UHL'S GRIEBENSCHMALZ**  
Bauernbrot / Röstzwiebel <sup>a1</sup> 6,00

**HAUSGEMACHTE NÜRNBERGER LAMMBRATWÜRSTE** 17,50  
Spargel / Gemüse / Stangenweißbrot <sup>a1 g</sup>

**FRANKE DES TAGES**  
Saisonales Gericht aus der Region empfohlen  
von unserem Serviceteam

# Feiner Franke

## LAMMRÜCKEN

Pistazienmantel / Aprikosen / Ingwer /  
Tomatenchutney / Sellerietrüffelpüree <sup>h4 g i</sup> 29,50

## Filet vom Bachsaibling

Bärlauchschaum / Spargelgemüse / Fregola Sarda <sup>g d</sup> 26,00

# Unsere Burger

## POLISINA BURGER 180G VOM BISON

Brioche / Bergkäse / Speck / Barbecue - Zwiebelrelish  
Tomate / Naturpommes <sup>a1 g c 7</sup> 22,50

## BAO BUN BURGER

Pulled Soja Plains / Erbsensprossen  
Coleslaw / Miso - Creme / Süßkartoffel  
schwarzer Sesam <sup>f a1 g c</sup> 21,50

# Vom heißen Stein

RINDERFILET, 200 g 39,50

MEDAILLONS VOM SCHWEIN, 200 g 23,50

SURF AND TURF, 200 g 31,50

RUMPSTEAK, 200 g 29,50  
zu allen Steaks servieren wir Naturpommes / Black Garlic Butter <sup>g j3 f3</sup>

## DAZU EMPFEHLEN WIR:

Salate der Saison von unserem Buffet 7,50

gebratene Kräuterseitlinge 9,50

fränkischer Stangenspargel (halbes Pfund) 10,50

# Das Süsse Ende

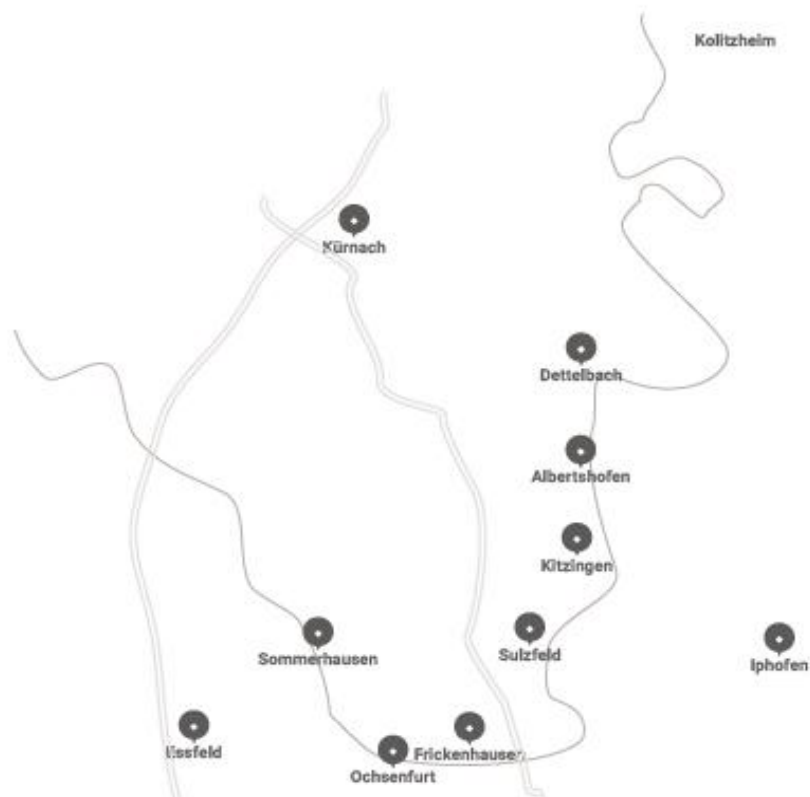
<b>CRÈME BRÛLÉE VON DER APFELBLÜTE</b> Aprikosensorbet / Erdbeer – Estragonsalat <sup>g h</sup>	10,50
<b>LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLE</b> Pina Colada / Kokosnusseis <sup>a1 g h</sup>	10,50
<b>ETON MESS</b> Baiser / Erdbeeren / Rhabarber / Sahne / Limettensorbet <sup>g</sup>	8,50
<b>POLISINA</b> Surprise <sup>g c 1a h</sup>	10,50
<b>KLEINE NASCHEREI</b> im Glas <sup>g c 1a h</sup> mit Espresso oder Kaffee Crema <sup>4</sup>	4,50 7,00
<b>ESPRESSO ON ICE</b> <sup>g c 4</sup>	5,00

# Für unsere kleinen Gäste

<b>DORRIE</b> Backfisch / Gemüse / Pommes <sup>1a d g</sup>	12,50
<b>MINIONS</b> Spaghetti Bolognese <sup>1a g c</sup>	12,50
<b>SCHNEEWITTCHEN</b> Apfelspalten / Zimtzucker / Vanilleeis <sup>1a g c h1</sup>	9,50
<b>ZOOMANIA</b> Zwei Klöße / Soße <sup>1a</sup>	6,50
<b>TOM &amp; JERRY</b> Pommes / Ketchup	5,50

# Unsere Partner der Region

Webers Landbäckerei, Thüngersheim |  
Gemüsehandel Töpfer, Albertshofen |  
Metzgerei Uhl, Albertshofen |  
Privatbrauerei Kauzen, Ochsenfurt |  
Feinkost Viktor Nussbaumer, Kürnach |  
C + C Edeka, Dettelbach |  
Frischdienst Walter, Kitzingen  
| Reinhardts Plantage, Essfeld |  
Spargelhof Weihöfer, Kolitzheim/Gernach |  
Weingut Wirsching Iphofen |  
Weingut Staudt Sulzfeld |  
Weingut Laudensbach Frickenhausen |  
Weingut Meintzinger, Frickenhausen |  
Winzergemeinschaft Beckstein



# Fränkische Weißweine

	0,25l	1,0l
<b>2024er Müller-Thurgau – Becksteiner Winzer</b> Tauberfranken, Deutschland · halbtrocken Frischer, ausdrucksvoller Wein mit einem Hauch von Apfel und Muskat <sup>7</sup>	6,70	25,00
<b>2024er Silvaner – Weingut Wirsching</b> Iphofen, Franken · Qualitätswein · Trocken Frisch und harmonisch mit feiner Frucht Und klarer Struktur <sup>7</sup>	7,50	28,00
<b>2023er Bacchus – Weingut Staudt</b> Sulzfeld am Main, Franken · Qualitätswein · halbtrocken Aromatisch und fruchtbetont mit angenehmer Süße <sup>7</sup>	7,20	26,00
<b>2024er Riesling – Becksteiner Winzer</b> Tauberfranken, Deutschland · Trocken Gelbgrüner, kaltvergorener Riesling, saftig und fruchtbetont – ein Wein, der viel Freude bereitet <sup>7</sup>	7,50	28,00
<b>2021er Weißburgunder – Becksteiner Winzer</b> Tauberfranken, Deutschland · halbtrocken Klargetelber Weißburgunder mit vielseitigem Bukett, guter Dichte und zartem Schmelz im Geschmack <sup>7</sup>	8,50	30,00
	0,25l	0,75l
<b>2022er Grauer Burgunder &amp; Rivaner – Becksteiner Winzer</b> Tauberfranken, Deutschland · trocken Vereint den Schmelz und Körper des Burgunders Mit der Fruchtigkeit des Müllers (Rivaner) Zu einer harmonischen Komposition <sup>7</sup>	8,50	24,00

## Fränkischer Rotling

0,25l 1,0l

2024er Rotling – Weingut Meintzinger

7,50 28,00

Frickenhausen, Franken · Qualitätswein · halbtrocken  
Frisch und harmonisch mit feiner Frucht  
Und angenehmer Süße <sup>7</sup>

## Rotweine aus Franken

0,25l 1,0l

2023er Dornfelder – Weinhaus Wirsching

7,80 29,00

Iphofen Franken · Qualitätswein · trocken  
Fruchtbetont und weich mit Aromen  
von dunklen Beeren <sup>7</sup>

2023er Spätburgunder – Becksteiner Winzer

7,20 26,50

Tauberfranken, Deutschland · Qualitätswein · trocken  
Elegant und ausgewogen mit feiner Kirschfrucht <sup>7</sup>

2023er Schwarzriesling – Becksteiner Winzer

7,20 26,50

Tauberfranken, Deutschland · halbtrocken  
Mild und harmonisch mit sanfter Beerenfrucht

## Rotwein International

0,25l 0,75l

2021er Zweigelt QbA – Becksteiner Winzer

7,50 21,00

Österreich · Trocken  
Dunkles Rotviolett im Glas, mit satten Kirschnoten  
Und subtile Noten von Pflaume <sup>7</sup>

# Biere aus der KauzenBräu

<b>Kauzen Pils</b>	0,4l	4,70
Ein Bier vom Feinsten. Angenehme deutlich ausgeprägte Hopfenblume, mit bestem Malz und hochprima Hallertauer Aromahopfen meisterlich gebraut. Alc. 5,0 % vol.		
<b>Kauzen Radler</b>	0,4l	4,70
Die große Sommerfrische. Die Originalmischung aus Premiumbier und kalorienarmer Libella Zitronenlimonade. Alc. 2,7 % vol.		

## Flaschenbiere

<b>Kauzen Hefeweißbier hell</b>	0,5l	4,90
Ein traditionsreiches, altbayerisches Hefe-Weißbier mit Original Flaschengärung. Die selbstgezüchtete Hefe macht es prickelnd und süffig. Alc. 5,0 % vol.		
<b>Käuzle Urhell</b>	0,5l	4,90
Unser Käuzle Urhell ist ein original bayerisches Hell, würzig und frisch. Ein überzeugender Schluck bayerische Lebensart. Alc. 5,4% vol.		
<b>Kauzen Altfränkische Dunkles Bier</b>	0,5l	4,90
Eine herzhaft fränkische Spezialität. Feuriges Dunkelbier nach altem Rezept aus der Zeit des Königlich Bayerischen Amtsgerichts Alc. 5,1 % vol.		
<b>Kauzen Hefeweißbier dunkel</b>	0,5l	4,90
Eine Spezialität gebraut mit dunklem Malz. Besonders vollmundig, herrlich rund im Abgang. Original Flaschengärung. Alc. 5,0 % vol.		
<b>Kauzen Hefeweißbier (alkoholfrei)</b>	0,5l	4,90
<b>Kauzen Pils -alkoholfrei-</b>	0,5l	4,90

# Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet Spritzig – Naturell - Medium	0,5l	4,80
	0,2l	0,4l
Zitronenlimonade <sup>1</sup>	2,50	4,50
Orangenlimonade <sup>45</sup>	2,50	4,50
Cola Mix <sup>345</sup>	2,50	4,50
Coca-Cola <sup>34</sup>	2,50	4,60
Coca-Cola Zero <sup>346</sup>	2,50	4,60
Saft	3,40	5,10
Saftschorle	2,60	4,80
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeer- nektar, Multivitaminsaft, Ananassaft, Rhabarber		
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	3,40	5,80
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>	3,40	5,80
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>	3,40	5,80

## Fränkische Digestifs

Obstbrand	2cl	4,90
Williams-Christ- Birne	2cl	4,90
Tresterbrand	2cl	4,90
Zwetschgenwasser	2cl	5,30
Quitte	2cl	5,30
Mirabelle	2cl	5,30
Kirschwasser	2cl	5,30
Himbeergeist	2cl	5,30
Haselnuss	2cl	6,10
Schlehe	2cl	7,70
Wildkirsche	2cl	9,00

## Klassische Internationale Digestifs

Pfirsichlikör	2cl	3,40
Averna	2cl	3,40
Fernet Branca	2cl	3,40
Ramazotti	2cl	3,40
Malteser	2cl	3,90
Jägermeister	2cl	3,90
Baileys	2cl	3,90
Linie Aquavit	2cl	3,90
Remy Martin	4cl	6,70
Grappa	2cl	6,50
Hennessy	4cl	7,20

## Heißgetränke

Tasse Kaffee Hag	3,70
Cafe Creme	3,60
Espresso	2,90
Espresso doppelt	4,50
Cappuccino	4,20
Latte Macchiatto	4,50
Milchkaffee	4,30
Heiße Schokolade	4,70
Glas Tee, -Ronnefeldt-	3,60
Kännchen Tee, -Ronnefeldt-	4,90
Kamillentee, Pfefferminztee, Earl Grey English Breakfast, Red Berries, Rooibos Vanilla, Jasmin Tee	

## Unsere Philosophie

Respektvoll. Genussvoll. Ehrlich.

Mit Respekt vor der Natur und der Liebe zum Genuss, bereiten wir alle heimischen Gerichte detailverliebt und natürlich zu. Mit frischen Zutaten aus der Region und wechselnder saisonaler Karte vereinen wir das Beste – und das schmecken Sie.

# Allergen Kennzeichnungen

- a **Glutenhaltige Getreide**  
(Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6, Emmer a7, Einkorn a8, Grünkern a9)
  - b **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**  
(Krebs 1, Shrimps 2, Langusten 3, Hummer 4, Scampi 5)
  - c **Eier und Eierzeugnisse** (alle Ei-Sorten)
  - d **Fisch und Fischerzeugnisse** (alle Fischarten)
  - e **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse** (alle Erdnusssorten)
  - f **Soja und Sojaerzeugnisse** (Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Tofu, Sojasprossen, Yuba)
  - g **Milch und Milcherzeugnisse** (Kuhmilch)
  - h **Schalenfrüchte** (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Pistazien h4, Paranüsse h5, Pekannüsse h6, Macadamianüsse h7, Cashewnüsse h8)
  - i **Sellerie und Sellerieerzeugnisse** (Bleich-, Knollen-, Staudensellerie)
  - j **1-5 Senf und Senferzeugnisse**  
(Senfkörner 1, Senfpulver 2, Senf 3, Senföl 4, Senfsprossen 5)
  - k **Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**  
(Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz)
  - l **Lupine und Lupinenerzeugnisse** (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat)
  - m **Weichtiere** (Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern)
  - n **Schwefeldioxid und Sulfid** (E220-E228, mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier)
- 1 mit Phosphat
  - 2 mit Geschmacksverstärker
  - 3 mit Antioxidationsmittel
  - 4 koffeinhaltig
  - 5 konserviert
  - 6 mit Farbstoff
  - 7 geschwärzt