Herzlich Willkommen

Polisina®
Hotel • Spa • Restaurant

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:

Great Place To Work. Certified MRZ 2021 - FEB 2022 DE

Die Speisekarte ist auf nachhaltigem Papier gedruckt.

Die Produktion der Grasfaser findet rein mechanisch ohne chemische Aufbereitung statt, verursacht rund 90 % weniger CO2-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 eingeprägt.

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

Prickelndes

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

Der Beginn

SALATVARIATIONEN
von unserem Buffet mit verschiedenen Dressings [1a g] 9,00

MANGO
Koriander / Rote Zwiebel / Garnele [b2 1a e] 13,50

PFIRSICH
Ahornsirup / Büffelmozzarella / Pfifferlinge / Bresaola [1 g] 13,00

Suppen

PFIFFERLINGE
Sherry / Rahm / Wachtelei [g c] 8,50

Tomate
Erdbeere / Balsamico 7,50

Vegan oder Vegetarisch

ZITRONEN – RICOTTA – RISOTTO
Pfifferlinge / Olive / Erdbeere / Tofu [g f] 17,00

STEINPILZPANZEROTTI
Portwein / Sommergemüse / Pesto [a1 g c] 16,50

Unser Klassiker

PFIFFERLINGE
Rahm / Himbeeren / Hochzeitsnudeln [a1 g] 21,50

= Vegetarisch bzw. vegetarische Variante möglich = Vegan bzw. vegane Variante möglich
Inklusivpreise in EURO | Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne. / 2026/04

Einfach Fränkisch

OCHSENFURTER SAUERBRATEN
Apfelrotkohl / Klöße / Brösel [a1 g 1] 22,50

1 PAAR HAUSGEMACHTE BRATWÜRSTE
Silvaner Sauerkraut / Senf / Schwarzbrot [1 j2 a1] 16,50

FRÄNKISCHES VESPERBROT
Gezupfte Schweineschulter/ Vinschgauer
Krautsalat / Radieschen
Meerrettichsenfsauce [a1 j1] 16,00
oder Soja Plains [f]

WEINNUDELN
gekochter Schinken / Champignons / Pfifferlinge
Tomate / Käse gratiniert [a1 g 1 c] 18,50

GROSSE SALATPLATTE
gebratene Pfifferlinge / Parmesanflocken / Garnelen [g b5] 19,50

UHL´S GRIEBENSCHMALZ
Bauernbrot / Röstzwiebel [a1] 6,00

PFIFFERLINGE 16,00
Kartoffelgeröstel / Speck / Spiegelei [c a1]

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

= Vegetarisch bzw. vegetarische Variante möglich = Vegan bzw. vegane Variante möglich
Inklusivpreise in EURO | Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne. / 2026/04

Feiner Franke

GESCHMORTE REHKEULE
Pfifferlinge / Urkarotten / Maracuja / Brennesselknödel [g] 26,50

WOLFSBARSCH
Tomatensud / Edamame / Oliven – Bulgur – Risotto [D g] 28,50

Unsere Burger

POLISINA BURGER 180G VOM BISON
Brioche / Bergkäse / Speck / Barbecue - Zwiebelrelish
Tomate / Naturpommes [a1 g c 7] 22,50

BAO BUN BURGER
Pulled Soja Plains / Erbsensprossen
Coleslaw / Miso - Creme / Süßkartoffel
schwarzer Sesam [f a1 g c] 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 [g j3 f3]

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Salate der Saison von unserem Buffet 7,50

gebratene Pfifferlinge 9,50

= Vegetarisch bzw. vegetarische Variante möglich = Vegan bzw. vegane Variante möglich
Inklusivpreise in EURO | Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne. / 2026/04

Das Süsse Ende

CRÈME BRÛLÉE Himbeersorbet / Crumble g c a1	9,50
LIMONE ZITRONE c g	9,50
ETON MESS Baiser / Waldbeeren / Sahne / Limettensorbet g c	9,50
POLISINA Surprise g c 1a h	10,50
KLEINE NASCHEREI im Glas g c 1a h mit Espresso oder Kaffee Crema 4	4,50 7,00
ESPRESSO ON ICE g c 4	5,00

Für unsere kleinen Gäste

DORRIE Backfisch / Gemüse / Pommes 1a d g	12,50
MINIONS Spaghetti Bolognese 1a g c	12,50
SCHNEEWITTCHEN Apfelspalten / Zimtzucker / Vanilleeis 1a g c h1	9,50
ZOOMANIA Zwei Klöße / Soße1a	6,50
TOM & JERRY Pommes / Ketchup	5,50

= Vegetarisch bzw. vegetarische Variante möglich = Vegan bzw. vegane Variante möglich
Inklusivpreise in EURO | Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne. / 2026/04

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
| Reinhards Plantage, Essfeld |
Spargelhof Weilhöfer, Kolitzheim/Gernach |
Weingut Wirsching Iphofen |
Weingut Staudt Sulzfeld |
Weingut Laudensbach Frickenhausen |
Weingut Meintzinger, Frickenhausen |
Winzergemeinschaft Beckstein

Fränkische Weißweine

	0,25l	1,0l
2024er Müller-Thurgau – Becksteiner Winzer Tauberfranken, Deutschland · halbtrocken Frischer, ausdrucksvoller Wein mit einem Hauch von Apfel und Muskat [7]	6,70	25,00
2024er Silvaner – Weingut Wirsching Iphofen, Franken · Qualitätswein · Trocken Frisch und harmonisch mit feiner Frucht Und klarer Struktur[7]	7,50	28,00
2023er Bacchus – Weingut Staudt Sulzfeld am Main, Franken · Qualitätswein · halbtrocken Aromatisch und fruchtbetont mit angenehmer Süße [7]	7,20	26,00
2024er Riesling – Becksteiner Winzer Tauberfranken, Deutschland ·Trocken Gelbgrüner, kaltvergorener Riesling, saftig und fruchtbetont – ein Wein, der viel Freude bereitet [7]	7,50	28,00
2021er Weißburgunder – Becksteiner Winzer Tauberfranken, Deutschland · halbtrocken Klargelber Weißburgunder mit vielseitigem Bukett, guter Dichte und zartem Schmelz im Geschmack [7]	8,50	30,00
	0,25l	**0,75l**
2025er Scheurebe – Weingut Meintzinger Frickenhausen, Franken · Qualitätswein · trocken Eine kräftige, aber keine "laute" Varietät, geprägt von der Aromatik schwarzer Johannis- und Stachelbeere sowie einem Hauch exotischer Fruchtaromen.	8,50	24,00

Fränkischer Rotling

	0,25l	1,0l
2024er Rotling – Weingut Meintzinger Frickenhausen, Franken · Qualitätswein · halbtrocken Frisch und harmonisch mit feiner Frucht Und angenehmer Süße [7]	7,50	28,00

Rotweine aus Franken

	0,25l	1,0l
2023er Dornfelder – Weinhaus Wirsching Iphofen Franken · Qualitätswein · trocken Fruchtbetont und weich mit Aromen von dunklen Beeren [7]	7,80	29,00
2023er Spätburgunder – Becksteiner Winzer Tauberfranken, Deutschland · Qualitätswein · trocken Elegant und ausgewogen mit feiner Kirschfrucht [7]	7,20	26,50
2023er Schwarzriesling – Becksteiner Winzer Tauberfranken, Deutschland · halbtrocken Mild und harmonisch mit sanfter Beerenfrucht	7,20	26,50
2023er Spektakulär Becksteiner Winzer Würzig und fruchtig - ein begeisternder Rotwein mit einem Hauch von Gewürzen und dunklen Beeren geküsst, vom kleinen Holzfass mit feinen Vanillearomen. [7]	7,50	21,00

Biere aus der KauzenBräu

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

Flaschenbiere

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

Alkoholfreie Getränke

Frankenbrunnen Exquisit Spritzig – Naturell - Medium	0,5l	4,80
	0,2l	0,4l
Zitronenlimonade [1]	2,50	4,50
Orangenlimonade [4 5]	2,50	4,50
Cola Mix [3 4 5]	2,50	4,50
Coca-Cola [3 4]	2,50	4,60
Coca-Cola Zero [3 4 6]	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 [2]	3,40	5,80
Schweppes Tonic Water [2]	3,40	5,80
Schweppes Ginger Ale [2]	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 Sulfit (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