

Getreu nach unserem Motto:
„In der Region-für die Region“

bieten wir Ihnen eine Vielzahl von heimischen Gewächsen an. Unser Angebot beginnt mit klassischen Schoppenweinen und reicht bis hin zu den absoluten Spitzengewächsen von Franken's besten Lagen und Winzern.

Für Liebhaber von internationalen Weinen haben wir ebenfalls eine kleine Auswahl im hinteren Bereich der Weinkarte bereitgestellt

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl des richtigen Tropfens behilflich!



Es soll der gute Frankenwein
beim Essen uns Begleiter sein.
Man braucht nicht lang, bis man entdeckt,
dass so das Essen besser schmeckt!

Franken Schoppenweine 0,2L

Weißweine

- | | | | |
|-----|--------|--|--------|
| 010 | 2015er | Gaibacher
Bacchus, halbtrocken
Weingut Götz
Duft der Holunderblüte, lebendig und rund
Empfehlung: zu Currygerichten und asiatischen Gerichten | 3,90 € |
| 011 | 2015er | Müller Thurgau, trocken
Weingut Kleinhenz
Frühreife Traube, Kreuzung aus Riesling und Silvaner,
fruchtig, mit wenig Säure
Empfehlung: zu gebratenem Seefisch und Spargel | 3,70 € |
| 013 | 2015er | Silvaner, trocken
Weingut Kleinhenz
saftig, mineralisch, Duft von reifen Birnen
Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb | 3,90 € |
| 014 | 2015er | Gaibacher
Riesling, trocken
Weingut Götz
fruchtig, elegant, klassische Art
Empfehlung: zu zartem Seefisch, Süßwasserfischen, Spargel
hellem Fleisch und Geflügel | 4,70 € |

Rotling

- | | | | |
|-----|--------|---|--------|
| 015 | 2015er | Gaibacher
Rotling, halbtrocken
Weingut Götz
rot schillernde Reflexe, beerenfruchtig, rund
Empfehlung: zu frischen Salaten, leichten Sommergerichten und
gegrilltem Putenfleisch | 4,50 € |
|-----|--------|---|--------|

Franken Schoppenweine 0,2L

Rotweine

- | | | | |
|-----|--------|--|--------|
| 016 | 2015er | Spätburgunder, halbtrocken
Weingut Kleinhenz
fruchtbetonter, lieblicher Wein mit wenig Säure
Empfehlung: zu Kinderschmorbraten, Rehbraten und Steaks | 4,90 € |
| 017 | 2015er | Wiesenbronner
Blauer Zweigelt, trocken
Weingut Fröhlich
leicht, fruchtig mit milder Säure
Empfehlung: zu Reh, Fasan, Rindfleisch, gebratene Schweinelende und gebratenen Fisch | 4,90 € |
| 018 | 2015er | Dornfelder, trocken
Weingut Kleinhenz
kräftig, volumenreich, wenig Säure
Empfehlung: zu Steaks, Rehragout und Wildschwein | 4,90 € |
| 019 | 2015er | Gaibacher
Domina, trocken
Weingut Götz
kräftiges Rot, viel Frucht
Empfehlung: zu geschmorten Rind, Rindersteaks, Wild, Lamm, Ente und Gans | 5,20 € |

Franken Flaschen Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 100 | 2015er | Untereisenheimer Höll
Bacchus , halbtrocken,
Weingut Him
delikat und vollmundig, sehr fruchtig
Empfehlung: zu Currygerichten, hellem Geflügel
und zur mediterranen Gemüseküche. | 14,50 € |
| 101 | 2015er | Gaibacher Kapellenberg
Silvaner , trocken
Weingut Götz
kräftig, herzhaft, feine Würze
Empfehlung: zu frischen Salaten, Geflügel, Kalb
und Schweinelende mit Sahnesoßen | 14,80 € |
| 102 | 2015er | Jphöfer
Silvaner, trocken
Weingut Hans Wirsching
klassischer Silvaner, Duft nach reifen Birnen
Empfehlung: zu Cremesuppen und Pilzgerichten,
hellem Fleisch, hellem Geflügel und pochierten Fischgerichten | 23,30 € |
| 103 | 2014er | Würzburger Stein
Silvaner Kabinett, trocken
Staatlicher Hofkeller Würzburg, Fränkischer Spitzenwein
mineralisch, klar, Aromen von Melone und gelben Apfel
Empfehlung: zu leichten Gerichten und Cremesuppen,
pochierten Fisch, Hähnchen, Kalb und Schweinelende | 37,00 € |

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 104 | 2014er | Würzburger Stein - Bürgerspital
Riesling, trocken
Staatlicher Hofkeller Würzburg, Fränkischer Spitzenwein
An Pfirsich erinnerndes Bukett mit feiner rassisger Eleganz
Empfehlung: passt sehr gut zu Hähnchengerichten, Kalb, gegrillten und pochierten Fischgerichten sowie Austern | 37,00 € |
| 105 | 2014er | Eschendorfer L ymp
Riesling, trocken
Weingut Am L ymp Albrecht Sauer
feine Rieslingart, reifes Fruchtspiel
Empfehlung: passt sehr gut zu Hähnchengerichten, Kalb, gegrillten Fischgerichten und Muscheln | 22,50 € |
| 106 | 2014er | Hof Stück
Weißer Burgunder, Kabinett trocken
Weingut Burrlein
Schöner Burgunder mit Aromen nach frischer Ananas
nussige Komponenten, cremig
Empfehlung: zu Fisch, Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Geflügel | 24,80 € |
| 107 | 2015er | St. Veit
Weißweincuvée, trocken
Weingut Hans Wirsching
Cuvée aus Riesling, Scheurebe und Silvaner
das fruchtige Erlebnis
Empfehlung: zu Fisch und hellem Fleisch mit Kräutersoßen, Pasta mit heller Soße | 17,70 € |
| 108 | 2016er | Edition St. Valentin
Grauer Burgunder, trocken
Winzer Sommerach
Duft nach Birne und Mirabelle,
elegante Säure mit strukturiertem Nachhall
Empfehlung: zu Schalentierne, Fisch oder Pasta | 17,70 € |

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|---|---------|
| 109 | 2015er | Jphöfer
Weißburgunder Kabinett, trocken
Weingut Hans Wirsching, Fränkischer Spitzenwein
kraftvoller Weißburgunder, komplex und nachhaltig
Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Krustentieren
Kalbfleisch, Schweinelende sowie zu Reh, Fasan,
Ente und Gans | 32,30 € |
| 110 | 2014er | Würzburger Stein
Weißer Burgunder, trocken
Juliusspital Fränkischer Spitzenwein
leicht nussiges Aroma, feinrassige Säure
Empfehlung: zu Fisch, Meeresfrüchten,
weißem Fleisch und Geflügel | 35,80 € |
| 111 | 2013er | Eschendorfer Lympe
Scheurebe Kabinett, trocken
Weingut Am Lympe Albrecht Sauer
großes Fruchtspiel, vollmundig
Empfehlung: zu kräftigen Seefischen, Krustentieren,
Lamm, Wildgeflügel und Currygerichten | 21,70 € |
| 112 | 2009er | Jphöfer Kalb
Scheurebe Kabinett, trocken
Weingut Hans Wirsching
exotische Art, frisch und lebendig
Duft nach Mango, Kiwi und Papaya
Empfehlung: zu würzigen Ragouts, aromatischen
Fischgerichten, asiatischen Speisen und fruchtigen Desserts | 32,90 € |

Franken Rotweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 200 | 2007er | Wiesenbronner Wachhügel
Helfensteiner, trocken
Weingut Fröhlich
Altdeutsche Rebsorte, Kreuzung von Frühburgunder
und Trollinger, gefällig und feinfruchtig
Empfehlung: zu Pasta mit Fleischsoßen,
Gänsebraten, Reh, gebratenem Kalb und Kaninchen | 18,80 € |
| 201 | 2015er | Wiesenbronner Geißberg
Blauer Zweigelt, trocken
Weingut Fröhlich
leicht würzig, gerbstoffreich und ansprechende Säure
Empfehlung: zu gebratenen Süßwasserfischen,
Rindfleisch, Reh und Fasan | 18,80 € |
| 202 | 2012er | Eschendorfer Fürstenberg
Portugieser, trocken
Weingut Am Lymph Albrecht Sauer
leichte Art, weich im Geschmack
Empfehlung: zu Pasta mit pikanten Soßen,
Geschnetzeltes vom Rind oder Wild,
Innereien z. B. gebratene Kalbsleber | 18,90 € |
| 203 | 2012er | Gaibacher
Domina, trocken
Weingut Götz
tiefes Rot, intensive Frucht, kraftvoll
Empfehlung: diese kräftige Variante passt zu Steaks,
Gänsebraten, Lamm, Wild und Wildgeflügel | 18,50 € |

Franken Rotweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 204 | 2015er | Eschendorfer Lump
Spätburgunder, trocken
Weingut Am Lump Albrecht Sauer
dezenzente feine Art, leuchtendes Kirschrot
Empfehlung: zu Fleischgerichten vom Schwein
und Kind, Reh, Fasan und Ente | 21,20 € |
| 205 | 2015er | Rondos
Rotweincuvée, trocken
Weingut Wirsching
Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina
feines Bukett, weich
Empfehlung: zu Wild, Kind, Braten mit kräftigen Soßen,
Schinken, Ente und Gans | 26,80 € |
| 206 | 2011er | Rondos Barrique
Weingut Wirsching
Rotweincuvée aus Spätburgunder und Domina
dichtes dunkles rubinrot, Kirsche, Brombeere und Holunder
Empfehlung: zu Steaks, Lamm, Wild- und Wildgerichten | 38,70 € |
| 208 | 2013er | Bürgstadter
Spätburgunder, trocken
Weingut Fürst: einer der besten Rotweinerzeuger in Deutschland
vollmundig und samtig mit fruchtigen Aroma
Empfehlung: zu Kurzbratgerichten z. B. Rindersteaks,
Lamm, Ente und Gans mit Rotkohl und Wildgeflügel. | 40,50 € |

Für Liebhaber von Weinen aus dem Ausland

Rotweine

Italien

400	2012er	<i>Merlot Il Brolo</i>	18,70 €
401	2012er	<i>Flo sa Rosso, Corvina Venezia</i>	19,50 €
402	2013er	<i>Ripensato, Corvina Vernoese</i>	19,50 €
403	2006er	<i>Rocca delle Macie, Chianti</i>	19,40 €
404	2013er	<i>Primitivo, Villa Carrisi</i>	23,80 €
405	2011er	<i>Peperino, Teruzzi & Puthod</i>	31,70 €

Frankreich

406	2010er	<i>Les Ramades</i>	35,80 €
407	2008er	<i>Château de Ruly, Bourgogne</i>	38,70 €
408	2000er	<i>Château Peyre- Lebade Haut, Medoc</i>	42,50 €
409	1999er	<i>Château la Pierriere, Bordeaux</i>	31,70 €
410	2006er	<i>Zinfandel, California, Valley Oaks</i>	27,80 €

Spanien

411	2009er	<i>Castillo de Vagos, Rioja Grand Reserva</i>	36,00 €
412	2008er	<i>Marques de Murrieta, Rioja Reserva</i>	42,00 €

Edelbrände

Fränkische Obstbrände

Obstbrand, Williamsbirne, Waldhimbeergeist,
Mirabelle, Kirsch, Zwetschge
Schlehe und Haselnuss

2 cl 3,00 €

Alfred Wecklein

Apfeledelbrand

2 cl 4,00 €

Quittenbrand

2 cl 4,00 €

Obstbrand

2 cl 4,00 €

Weisel's Feine Spirituosen

Wildkirsche

2 cl 6,50 €

Waldbrombeere

2 cl 4,50 €

Haselnuss

2 cl 6,00 €

Walnuss

2 cl 6,00 €

Grappa

Grappa Bianco

2 cl 3,00 €

Nonino Bianco

2 cl 6,80 €

Calvados

Papidoux Fine

2 cl 4,50 €

Papidoux V.S.O.P.

2 cl 7,00 €

Brandy

Carlos I

2 cl 4,50 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,00 €
Hennessy V.S.	2 cl	5,00 €

Whisky

Ballentine's Scotch Whisky	2 cl	5,00 €
Glenmorangie Scotch Whisky	2 cl	5,00 €

Kräuterliköre

Ramazotti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Cynar	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Coburger Hoflikör	2 cl	3,80 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Bommerlunder	2 cl	3,00 €

Liköre

Baileys	2 cl	3,00 €
Crème de Cassis	2 cl	2,80 €
Peach Mignon	2 cl	2,80 €
Amaretto	2 cl	2,80 €