

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 | 2016er | Gaibacher Bacchus, halbtrocken Weingut Götz Duft der Holunderblüte, lebendig und rund Empfehlung: zu Currygerichten und asiatischen Gerichten | 3,90 € |
| 011 | 2016er | 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 | 2016er | Silvaner, trocken Weingut Kleinhenz saftig, mineralisch, Duft von reifen Birnen Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb | 3,90 € |
| 014 | 2016er | Gaibacher Riesling, trocken Weingut Götz fruchtig, elegant, klassische Art Empfehlung: zu zartem Seefisch, Süßwasserfischen, Spargel, hellem Fleisch und Geflügel | 4,70 € |

Rotling

- | | | | |
|-----|--------|---|--------|
| 015 | 2016er | 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* 4,90 €
Weingut Kleinhenz
fruchtbetonter, lieblicher Wein mit wenig Säure
Empfehlung: zu Kinderschmorbraten, Rehbraten und Steaks
- 017 2015er *Blauer Zweigelt trocken* 4,90 €
Wiesenbronner
Weingut Fröhlich
leicht, fruchtig mit milder Säure
*Empfehlung: zu Reh, Fasan, Rindfleisch, gebratene Schweinelende
und gebratenen Fisch*
- 018 2015er *Dornfelder, trocken* 4,90 €
Weingut Kleinhenz
kräftig, volumenreich, wenig Säure
Empfehlung: zu Steaks, Rehragout und Wildschwein
- 019 2015er *Gaibacher* 5,20 €
Domina, trocken
Weingut Götz
kräftiges Rot, viel Frucht
*Empfehlung: zu geschmortem Rind, Rindersteaks, Wild, Lamm,
Ente und Gans*

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 | 2016er | Gaibacher Kapellenberg Silvaner Kabinett trocken Weingut Götz kräftig, herzhaft, feine Würze Empfehlung: zu frischen Salaten, Geflügel, Kalb und Schweinelende mit Sahnesoßen | 14,80 € |
| 102 | 2016er | Silvaner trocken Weingut Hans Wirsching, Iphofen klassischer Silvaner, Duft nach reifen Birnen Empfehlung: zu Cremesuppen und Pilzgerichten, hellem Fleisch, hellem Geflügel und pochierten Fischgerichten | 23,30 € |
| 103 | 2015er | Würzburger Stein Silvaner trocken Juliusspital, Würzburg mineralisch, klar, Aromen von Melone und gelbem Apfel Empfehlung: zu leichten Gerichten und Cremesuppen, pochierten Fisch, Hähnchen, Kalb und Schweinelende | 37,00 € |

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 104 | 2014er | Würzburger Stein Riesling, trocken Bürgerspital z. Hl. Geist, Würzburg An Pfirsich erinnerndes Bukett mit feiner rassisger Eleganz Empfehlung: 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: zu Hähnchengerichten, Kalb, gegrillten Fischgerichten und Muscheln | 22,50 € |
| 106 | 2015er | Hofstück Weißer Burgunder, Kabinett trocken Weingut Burrlein, Mainstockheim Schöner Burgunder mit Aromen nach frischer Ananas nussige Komponenten, cremig Empfehlung: zu Fisch, Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Geflügel | 24,80 € |
| 107 | 2016er | Johannes von Steren Weißweincuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder Weingut Bürgerspital zum hl. Geist, Würzburg trocken, frisch und fruchtig Empfehlung: zu Fisch und hellem Fleisch mit Kräutersoßen und Pasta mit heller Soße | 21,00 € |
| 108 | 2016er | Grauburgunder trocken - Familiengewächs Winzerkeller Sommerach Duft nach Birne und Mirabelle, elegante Säure mit strukturiertem Nachhall Empfehlung:: zu Schalentierne, Fisch oder Pasta | 21,00 € |

Franken Rotweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 200 | 2007er | Helfensteiner trocken Weingut Fröhlich, Wiesenbronn 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 | Blauer Zweigelt trocken Weingut Fröhlich, Wiesenbronn leicht würzig, gerbstoffreich und ansprechende Säure Empfehlung: zu gebratenen Süßwasserfischen, Kindfleisch, Reh und Fasan | 18,80 € |
| 202 | 2011er | Eschendorfer Fürstenberg Portugieser, trocken Weingut Am L ymp Albrecht Sauer leichte Art, weich im Geschmack Empfehlung: zu Pasta mit pikanten Soßen, Geschnetzeltes vom Kind oder Wild und 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 L ymp Spätburgunder, trocken Weingut Am L ymp Albrecht Sauer dezen te feine Art, leuchtendes Kirschrot Empfehlung: zu Fleischgerichten vom Schwein und Rind, Reh, Fasan und Ente | 21,20 € |
| 205 | 2008er | Frank & Frei Rotweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Cabernet Dorsa Weingut Rudolf May Saftige und fruchtbetonte Charakteristik, samtiger Duft mit leichtem Holztouch, kräftiges Rubinrot, fruchtiger Geschmack, leicht nach roter Johannisbeere, weiche Tannine Empfehlung: zu Rind, Reh, Fasan und Ente | 23,80 € |
| 206 | 2015er | Rondos Rotweincuvée, trocken Weingut Wirsching Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina feines Bukett, weich Empfehlung: zu Wild, Rind, Braten mit kräftigen Soßen, Schinken, Ente und Gans | 26,80 € |

Für Liebhaber von Weinen aus dem Ausland

Rotweine

Italien

| | | | |
|-----|--------|---------------------------------------|---------|
| 400 | 2013er | <i>Merlot, Il Brolo</i> | 18,70 € |
| 401 | 2012er | <i>Flo sa Rosso, Corvina Veronese</i> | 19,50 € |
| 402 | 2013er | <i>Ripensato, Corvina Veronese</i> | 19,50 € |
| 403 | 2014er | <i>Barbera d'Alba, Montezemolo</i> | 48,50 € |
| 404 | 2015er | <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 Kully, Bourgogne</i> | 38,70 € |
| 408 | 2000er | <i>Château Peyre- Lebade Haut, Medoc</i> | 42,50 € |

Spanien

| | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 410 | 2009er | <i>Castillo de Vagos, Grand Reserva, La Mancha</i> | 36,00 € |
| 411 | 2008er | <i>Marques de Murrieta, Reserva, Rioja</i> | 42,00 € |

USA

| | | | |
|-----|--------|---|---------|
| 412 | 2006er | <i>Zinfandel, Fetzer, Valley Oaks, California</i> | 27,80 € |
|-----|--------|---|---------|

Edelbrände

Fränkische Obstbrände

Obstbrand, Williamsbirne, Waldhimbeergeist,
Mirabelle, Kirsche, 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 € |