

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 | 4,20 € |
| 011 | 2016er | Müller Thurgau, trocken
Weingut Kleinhenz
Frühreife Traube, Kreuzung aus Riesling und Silvaner,
fruchtig, mit wenig Säure
Empfehlung: zu gebratenem Seefisch und Spargel | 4,20 € |
| 013 | 2016er | Silvaner, trocken
Weingut Kleinhenz
saftig, mineralisch, Duft von reifen Birnen
Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb | 4,50 € |
| 014 | 2016er | Gaibacher
Riesling, trocken
Weingut Götz
fruchtig, elegant, klassische Art
Empfehlung: zu zartem Seefisch, Süßwasserfischen, Spargel,
hellem Fleisch und Geflügel | 5.10 € |

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 2016er *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 Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 100 | 2016er | 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 | 2016er | 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 | 2016er | 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 | 2016er | Escherndorfer Lympe
Riesling, trocken
Weingut Am Lympe Albrecht Sauer
feine Rieslingart, reifes Fruchtspiel
Empfehlung: zu Hähnchengerichten,
Kalb, gegrillten Fischgerichten und Muscheln | 22,50 € |
| 106 | 2016er | 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 Schalentiere, Fisch oder Pasta | 23,50 € |

Franken Rotling 0,75 L

200	2016er	Frank & Frei Rotling trocken Weingut Walter Erhard, Volkach Gutsabfüllung, feinfruchtig Empfehlung: zu gebratenem Fisch, hellem Fleisch, gebratenem Kalb und Kaninchen	21,80 €
-----	--------	--	---------

Franken Rotweine 0,75 L

300	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 €
301	2015er	Blauer Zweigelt trocken Weingut Fröhlich, Wiesenbronn leicht würzig, gerbstoffreich und ansprechende Säure Empfehlung: zu gebratenen Süßwasserfischen, Kindfleisch, Reh und Fasan	18,80 €
302	2011er	Eschendorfer Fürstenberg Portugieser, trocken Weingut Am Lump Albrecht Sauer leichte Art, weich im Geschmack Empfehlung: zu Pasta mit pikanten Soßen, Geschnetztes vom Kind oder Wild und Innereien z. B. gebratene Kalbsleber	18,90 €
303	2015er	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

- 304 2015er **Eschendorfer Lump** 21,20 €
Spätburgunder, trocken
Weingut Am Lump Albrecht Sauer
dezenete feine Art, leuchtendes Kirschrot
**Empfehlung: zu Fleischgerichten vom Schwein
und Rind, Reh, Fasan und Ente**
- 305 2008er **Frank & Frei** 23,80€
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
- 306 2015er **Rondos** 26,80 €
Weingut Wirsching
Rotweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina
feines Bukett, weich
**Empfehlung: zu Wild, Rind, Braten mit kräftigen Soßen,
Schinken, Ente und Gans**

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	2013er	<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 €
409	2010er	<i>Château Peyreau Saint Emilion</i>	31,70 €

Spanien

410	2012er	<i>Marqués de Castilla, 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, 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

Ramazzotti	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 €