

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 | 2017er | <i>Gaibacher</i><br>Bacchus, halbtrocken<br>Weingut Götz<br>Duft der Holunderblüte, lebendig und rund<br><b>Empfehlung: zu Currygerichten und asiatischen Gerichten</b>                            | 4,20 € |
| 011 | 2016er | <i>Müller Thurgau, trocken</i><br>Weingut Kleinhenz<br>Frühreife Traube, Kreuzung aus Riesling und Silvaner,<br>fruchtig, mit wenig Säure<br><b>Empfehlung: zu gebratenem Seefisch und Spargel</b> | 4,20 € |
| 013 | 2017er | <i>Silvaner, trocken</i><br>Weingut Kleinhenz<br>saftig, mineralisch, Duft von reifen Birnen<br><b>Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb</b>                                            | 4,50 € |
| 014 | 2017er | <i>Gaibacher</i><br>Riesling, trocken<br>Weingut Götz<br>fruchtig, elegant, klassische Art<br><b>Empfehlung: zu zartem Seefisch, Süßwasserfischen, Spargel,<br/>hellem Fleisch und Geflügel</b>    | 5,10 € |

### Rotling

- |     |        |                                                                                                                                                                                                               |        |
|-----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 015 | 2016er | <i>Gaibacher</i><br>Rotling, halbtrocken<br>Weingut Götz<br>rot schillernde Reflexe, beerenfruchtig, rund<br><b>Empfehlung: zu frischen Salaten, leichten Sommergerichten und<br/>gegrilltem Putenfleisch</b> | 4,50 € |
|-----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

## Franken Schoppenweine 0,2L

### Rotweine

- |     |        |                                                                                                                                                                                                         |        |
|-----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 016 | 2015er | <b>Spätburgunder, halbtrocken</b><br>Weingut Kleinhenz<br>fruchtbetonter, lieblicher Wein mit wenig Säure<br><b>Empfehlung: zu Kinderschmorbraten, Rehbraten und Steaks</b>                             | 4,90 € |
| 017 | 2015er | <b>Blauer Zweigelt trocken</b><br>Wiesenbronner<br>Weingut Fröhlich<br>leicht, fruchtig mit milder Säure<br><b>Empfehlung: zu Reh, Fasan, Rindfleisch, gebratene Schweinelende und gebratenen Fisch</b> | 4,90 € |
| 018 | 2016er | <b>Dornfelder, trocken</b><br>Weingut Kleinhenz<br>kräftig, volumenreich, wenig Säure<br><b>Empfehlung: zu Steaks, Lehragout und Wildschwein</b>                                                        | 4,90 € |
| 019 | 2015er | <b>Gaibacher</b><br>Domina, trocken<br>Weingut Götz<br>kräftiges Rot, viel Frucht<br><b>Empfehlung: zu geschmortem Rind, Rindersteaks, Wild, Lamm, Ente und Gans</b>                                    | 5,20 € |

## Franken Weißweine 0,75 L

- |     |        |                                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|-----|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 100 | 2016er | <b>Untereisenheimer Höll</b><br>Bacchus , halbtrocken,<br>Weingut Hirn<br>delikat und vollmundig, sehr fruchtig<br><b>Empfehlung: zu Currygerichten, hellem Geflügel<br/>und zur mediterranen Gemüseküche</b>                                      | 14,50 € |
| 101 | 2016er | <b>Gaibacher Kapellenberg</b><br>Silvaner Kabinett trocken<br>Weingut Götz<br>kräftig, herzhaft, feine Würze<br><b>Empfehlung: zu frischen Salaten, Geflügel, Kalb<br/>und Schweinelende mit Sahnesoßen</b>                                        | 14,80 € |
| 102 | 2017er | <b>Silvaner trocken</b><br>Weingut Hans Wirsching, Iphofen<br>klassischer Silvaner, Duft nach reifen Birnen<br><b>Empfehlung: zu Cremesuppen und Pilzgerichten,<br/>hellem Fleisch, hellem Geflügel und pochierten Fischgerichten</b>              | 23,30 € |
| 103 | 2016er | <b>Würzburger Stein</b><br>Silvaner trocken<br>Juliusspital, Würzburg<br>mineralisch, klar, Aromen von Melone und gelbem Apfel<br><b>Empfehlung: zu leichten Gerichten und Cremesuppen,<br/>pochierten Fisch, Hähnchen, Kalb und Schweinelende</b> | 37,00 € |

## Franken Weißweine 0,75 L

- |     |        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|-----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 104 | 2016er | <b>Würzburger</b><br>Riesling Kabinett trocken<br>Bürgerspital z. Hl. Geist, Würzburg<br>An Pfirsich erinnerndes Bukett mit feiner rassisger Eleganz<br><b>Empfehlung: zu Hähnchengerichten, Kalb,<br/>gegrillten und pochierten Fischgerichten sowie Austern</b> | 37,00 € |
| 105 | 2016er | <b>Escherndorfer L ymp</b><br>Riesling, trocken<br>Weingut Am L ymp Albrecht Sauer<br>feine Rieslingart, reifes Fruchtspiel<br><b>Empfehlung: zu Hähnchengerichten,<br/>Kalb, gegrillten Fischgerichten und Muscheln</b>                                          | 22,50 € |
| 106 | 2016er | <b>Hofstück</b><br>Weißer Burgunder, Kabinett trocken<br>Weingut Burrlein, Mainstockheim<br>Schöner Burgunder mit Aromen nach frischer Ananas<br>nussige Komponenten, cremig<br><b>Empfehlung: zu Fisch, Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Geflügel</b>          | 24,80 € |
| 107 | 2017er | <b>Johannes von Steren</b><br>Weißweincuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder<br>Weingut Bürgerspital zum hl. Geist, Würzburg<br>trocken, frisch und fruchtig<br><b>Empfehlung: zu Fisch und hellem Fleisch mit Kräutersoßen<br/>und Pasta mit heller Soße</b>  | 21,00 € |
| 108 | 2016er | <b>Grauburgunder trocken - Familiengewächs</b><br>Winzerkeller Sommerach<br>Duft nach Birne und Mirabelle,<br>elegante Säure mit strukturiertem Nachhall<br><b>Empfehlung:: zu Schalentierne, Fisch oder Pasta</b>                                                | 23,50 € |

## Franken Rotling 0,75 L

200	2016er	<b>Rotling</b> 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	<b> Helfensteiner trocken</b> 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	<b>Blauer Zweigelt trocken</b> Weingut Fröhlich, Wiesenbronn leicht würzig, gerbstoffreich und ansprechende Säure Empfehlung: zu gebratenen Süßwasserfischen, Rindfleisch, Reh und Fasan	18,80 €
-----	--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

302	2011er	<b>Eschendorfer Fürstenberg</b> Portugieser, trocken Weingut Am Lump Albrecht Sauer leichte Art, weich im Geschmack Empfehlung: zu Pasta mit pikanten Soßen, Geschnetzeltes vom Rind oder Wild und Innereien z. B. gebratene Kalbsleber	18,90 €
-----	--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

303	2015er	<b>Gaibacher</b> 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 **Escherndorfer Lymph**      21,20 €  
Spätburgunder, trocken  
Weingut Am Lymph 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 &amp; Puthod</i>	31,70 €

#### Frankreich

406	2016er	<i>Syrah, Les Jamelles</i>	23,00 €
407	2008er	<i>Aloxe-Corton, Antonin Rodet, Bourgogne</i>	65,50 €
408	2014er	<i>Château Peyreau, Saint-Emilion Grand Cru</i>	45,70 €

#### Spanien

409	2012er	<i>Marqués de Castilla, Reserva, La Mancha</i>	36,00 €
410	2008er	<i>Marques de Murrieta, Reserva, Rioja</i>	42,00 €

#### USA

411	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 €

Haselnuss

2 cl 6,00 €

Walnuss

2 cl 6,00 €

Waldbrombeere

2 cl 4,50 €

Waldhimbeere

2 cl 4,00 €

Willibald

2 cl 4,00 €

Schlehe

2 cl 4,00 €

### 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 €
---------	------	--------

Creme de Cassis	2 cl	2,80 €
-----------------	------	--------

Peach Mignon	2 cl	2,80 €
--------------	------	--------

Amaretto	2 cl	2,80 €
----------	------	--------