

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

Rotweine

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

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 100 | 2016er | Untereisenheimer Höll
Bacchus , halbtrocken,
Weingut Hirn
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 | 2017er | 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
Riesling Kabinett 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 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 | 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 | 2017er | 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 | 23,50 € |

Franken Rotling 0,75 L

200	2016er	Rotling 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, Rindfleisch, 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, Geschnetzeltes vom Rind 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 *Escherndorfer Lympe* 21,20 €
Spätburgunder, trocken
Weingut Am Lympe Albrecht Sauer
dezenz 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 Saßen,
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	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 €
----------	------	--------