

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 | Scheurebe QbA
halbtrocken
Weingut Kleinhenz
das betonte Bukett der Rebsorte erinnert an Cassis, Pfirsich
oder reife Birne
Empfehlung: zur aromatisch-würzigen Küche
z.B. Ragouts von Fisch und Geflügel | 4,90 € |
| 011 | 2018er | Gaibacher Bacchus
fruchtig - halbtrocken
Weingut Götz
Duft der Holunderblüte, lebendig und rund
Empfehlung: zu Currygerichten und asiatischen Gerichten | 4,90 € |
| 012 | 2018er | Müller Thurgau, trocken
Weingut Kleinhenz
Frühreife Traube, Kreuzung aus Riesling und Silvaner,
fruchtig, mit wenig Säure
Empfehlung: zu gebratenem Seefisch und Spargel | 4,90 € |
| 013 | 2018er | Silvaner, trocken
Weingut Kleinhenz
saftig, mineralisch, Duft von reifen Birnen
Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb | 4,90 € |
| 014 | 2018er | Gaibacher Riesling
trocken
Weingut Götz
fruchtig, elegant, klassische Art
Empfehlung: zu zartem Seefisch, Süßwasserfischen, Spargel,
hellem Fleisch und Geflügel | 5,50 € |

Franken Schoppenweine 0,2L

Rotling

- 015 2018er **Gaibacher Rotling** 4,90 €
fruchtig - halbtrocken
Weingut Götz
rot schillernde Reflexe, beerenfruchtig, rund
Empfehlung: zu frischen Salaten, leichten Sommergerichten und gegrilltem Putenfleisch

Rotweine

- 016 2017er **Spätburgunder, halbtrocken** 5,50 €
Weingut Kleinhenz
fruchtbetonter, lieblicher Wein mit wenig Säure
Empfehlung: zu Rinderschmorbraten, Rehbraten und Steaks
- 017 2016er **Blauer Zweigelt trocken** 5,90 €
Wiesenbronner Geisberg
Weingut Fröhlich
leicht, fruchtig mit milder Säure
Empfehlung: zu Reh, Fasan, Rindfleisch, gebratene Schweinelende und gebratenen Fisch
- 018 2017er **Dornfelder, trocken** 5,50 €
Weingut Kleinhenz
kräftig, volumenreich, wenig Säure
Empfehlung: zu Steaks, Rehragout und Wildschwein
- 019 2016er **Gaibacher Domina** 5,80 €
trocken
Weingut Götz
kräftiges Rot, viel Frucht
Empfehlung: zu geschmortem Rind, Rindersteaks, Wild, Lamm, Ente und Gans

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 100 | 2018er | Bacchus halbtrocken
<i>Divino Nordheim Thüingersheim</i>
Empfehlung: zu Currygerichten, hellem Geflügel und zur mediterranen Gemüseküche | 16,00 € |
| 101 | 2017er | Gaibacher Kapellenberg
<i>Silvaner Kabinett trocken</i>
<i>Weingut Götz</i>
<i>kräftig, herzhaft, feine Würze</i>
Empfehlung: zu frischen Salaten, Geflügel, Kalb und Schweinelende mit Sahnesoßen | 17,50 € |
| 102 | 2018er | Silvaner trocken
<i>Weingut Hans Wirsching, Iphofen</i>
<i>klassischer Silvaner, Duft nach reifen Birnen</i>
Empfehlung: zu Cremesuppen und Pilzgerichten, hellem Fleisch, hellem Geflügel und pochierten Fischgerichten | 23,30 € |
| 103 | 2017er | Escherndorfer L ymp
<i>Silvaner trocken</i>
<i>Weingut Am L ymp, Albrecht Sauer</i>
<i>feinmundig, elegante Silvanerart, typisch fränkisch</i>
Empfehlung: zu leichten Gerichten und Cremesuppen, pochiertem Fisch, Hähnchen, Kalb und Schweinelende | 20,00 € |
| 104 | 2016er | Würzburger
<i>Riesling Kabinett trocken</i>
<i>Bürgerspital z. Hl. Geist, Würzburg</i>
<i>An Pfirsich erinnerndes Bukett mit feiner rassisger Eleganz</i>
Empfehlung: zu Hähnchengerichten, Kalb, gegrillten und pochierten Fischgerichten sowie Austern | 37,00 € |

Franken Weißweine 0,75 L

- | | | | |
|-----|--------|--|---------|
| 105 | 2016er | 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 | 2017er | Riesling
trocken
Weingut Schwane
gelbes Steinobst und Pfirisch gepaart mit frischer Säure
Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb | 20,00 € |
| 107 | 2017er | Weißburgunder QbA
trocken
Weingut Kleinhenz
der elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure
und feiner Frucht ist ein idealer Menüwein
Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch und
Geflügel; oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein | 15,00 € |
| 108 | 2018er | S teren
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 € |
| 109 | 2017er | 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	2017er	Rotling Weingut Walter Erhard, Volkach Gutsabfüllung, feinfruchtig Empfehlung: zu gebratenem Fisch, hellem Fleisch, gebratenem Kalb und Kaninchen	21,80 €
-----	--------	--	---------

Franken Rotweine 0,75 L

301	2016er	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 L ymp Albrecht Sauer leichte Art, weich im Geschmack Empfehlung: zu Pasta mit pikanten Soßen, Geschnetztes vom Rind oder Wild und Innereien z. B. gebratene Kalbsleber	18,90 €
303	2016er	Gaibacher Kapellenberg 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 | 2016er | <i>Schwarzriesling trocken</i>
Familiengewächs
Winzer Sommerach
Feiner Duft nach schwarzen Herzkirschen und Vanille
<i>Empfehlung: zu feinen Wildgerichten wie Reh und Hase, Wildgeflügel
oder gegrillten heimischen Fischarten</i> | 24,00€ |
| 305 | 2017er | <i>Escherndorfer L ymp</i>
Spätburgunder, trocken
Weingut Am L ymp Albrecht Sauer
dezent feine Art, leuchtendes Kirschrot
<i>Empfehlung: zu Fleischgerichten vom Schwein
und L ind, Reh, Fasan und Ente</i> | 21,20 € |
| 306 | 2017er | <i>Rondos</i>
Weingut Wirsching
R oweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina
feines Bukett, weich
<i>Empfehlung: zu Wild, L ind, Braten mit kräftigen Soßen,
Schinken, Ente und Gans</i> | 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	2017er	<i>Barbera d'Alba, Montezemolo</i>	48,50 €
404	2018er	<i>Doppio Passo Primitivo, Salento</i>	23,80 €
405	2013er	<i>Peperino, Teruzzi & Puthod</i>	31,70 €

Frankreich

406	2017er	<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 €
409	2010er	<i>Château Pierrail, Bordeaux Superieur</i>	66,00 €

Spanien

410	2012er	<i>Marqués de Castilla, Reserva, La Mancha</i>	36,00 €
411	2014er	<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 3,50 €

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 3,50 €

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	3,00 €
--------------	------	--------

Underberg	2 cl	3,00 €
-----------	------	--------

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	3,00 €
-----------------	------	--------

Peach Mignon	2 cl	3,00 €
--------------	------	--------

Amaretto	2 cl	3,00 €
----------	------	--------