

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 | Riesling halbtrocken
Weingut Kleinhenz
fruchtig, elegant, klassische Art
Empfehlung: zu zartem Seefisch, Süßwasserfischen, Spargel,
hellem Fleisch und Geflügel | 5,50 |

Franken Schoppenweine 0,2L

Kotling

- 015 2019er **Gaibacher Kotling** 4,90
fruchtig - halbtrocken
Weingut Götz
rot schillernde Reflexe, beerenfruchtig, rund
Empfehlung: zu frischen Salaten, leichten Sommergerichten und gegrilltem Putenfleisch

Kotweine

- 016 2017er **Spätburgunder, halbtrocken** 5,50
Weingut Kleinhenz
fruchtbetonter, lieblicher Wein mit wenig Säure
Empfehlung: zu Kinderschmorbraten, 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 2017er **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 Divino Nordheim Thüngersheim Empfehlung: zu Currygerichten, hellem Geflügel und zur mediterranen Gemüseküche	16,00
101	2017er	Gaibacher Kapellenberg Silvaner Kabinett trocken Weingut Götz kräftig, herzhaft, feine Würze Empfehlung: zu frischen Salaten, Geflügel, Kalb und Schweinelende mit Sahnesoßen	17,50
102	2018er	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	2017er	Eschermendorfer L ymp Silvaner trocken Weingut Am L ymp, Albrecht Sauer feinmundig, elegante Silvanerart, typisch fränkisch Empfehlung: zu leichten Gerichten und Cremesuppen, pochiertem Fisch, Hähnchen, Kalb und Schweinelende	20,00
104	2018er	Würzburger Stein Riesling QbA trocken VDP erste Lage Weingut Bürgerspital z. Hl. Geist, Würzburg feines Bukett von Pfirsich, komplex, mineralisch Empfehlung: zu Hähnchengerichten, Kalb, gegrillten und pochierten Fischgerichten sowie Austern	36,00

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 | 12,00 |
| 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 | 2018er | Sulzfelder Cyriakusberg
Grauburgunder trocken
Weingut Hugo Brennfleck, Sulzfeld am Main
mit feinen Nuss- und Mandelaromen, sehr ausgewogen, gut balanciert,
homogen mit großem Abgang, elegante Frucht und Vitalität
Empfehlung:: zu Schalentierne, Fisch oder Pasta | 26,00 |

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	2012er	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 | Schwarzriesling trocken
Familiengewächs
Winzer Sommerach
Feiner Duft nach schwarzen Herzkirschen und Vanille
Empfehlung: zu feinen Wildgerichten wie Reh und Hase, Wildgeflügel
oder gegrillten heimischen Fischarten | 24,00 |
| 305 | 2017er | Escherndorfer L ymp
Spätburgunder, trocken
Weingut Am L ymp Albrecht Sauer
dezent feine Art, leuchtendes Kirschrot
Empfehlung: zu Fleischgerichten vom Schwein
und L ind, Reh, Fasan und Ente | 21,20 |
| 306 | 2018er | Rondos
Weingut Wirsching
R oweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina
feines Bukett, weich
Empfehlung: zu Wild, L ind, 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 "Sucule", Villa Lanata, Lo Zoccolaio</i>	39,80
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
412	2008er	<i>Castillo de Vagos Gran Reserva, La Mancha</i>	27,80

USA

413	2007er	<i>Zinfandel, Fetzer, Valley Oaks, California</i>	27,80
-----	--------	---	-------