

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 | 2020er | <b>Scheurebe QbA</b><br>halbtrocken<br>Weingut Kleinhenz<br>das betonte Bukett der Rebsorte erinnert an Cassis, Pfirsich<br>oder reife Birne<br><b>Empfehlung: zur aromatisch-würzigen Küche</b><br><b>z.B. Ragouts von Fisch und Geflügel</b> | 4,90 |
| 011 | 2020er | <b>Gaibacher Bacchus</b><br>fruchtig - halbtrocken<br>Weingut Götz<br>Duft der Holunderblüte, lebendig und rund<br><b>Empfehlung: zu Currygerichten und asiatischen Gerichten</b>                                                              | 4,90 |
| 012 | 2020er | <b>Müller Thurgau, trocken</b><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>                                             | 4,90 |
| 013 | 2020er | <b>Silvaner, trocken</b><br>Weingut Kleinhenz<br>saftig, mineralisch, Duft von reifen Birnen<br><b>Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb</b>                                                                                        | 4,90 |
| 014 | 2018er | <b>Gaibacher Riesling</b><br>trocken<br>Weingut Götz<br>fruchtig, elegant, klassische Art<br><b>Empfehlung: zu zartem Seefisch, Süßwasserfischen, Spargel,</b><br><b>hellem Fleisch und Geflügel</b>                                           | 5,50 |

## Franken Schoppenweine 0,2L

### Kotling

- 015      2020er **Gaibacher Kotling**      4,90  
fruchtig - halbtrocken  
Weingut Götz  
rot schillernde Reflexe, beerenfruchtig, rund  
**Empfehlung: zu frischen Salaten, leichten Sommergerichten und gegrilltem Putenfleisch**

### Kotweine

- 016      2019er **Spätburgunder, halbtrocken**      5,50  
Weingut Kleinhenz  
fruchtbetonter, lieblicher Wein mit wenig Säure  
**Empfehlung: zu Rinderschmorbraten, Rehbraten und Steaks**
- 017      2017er **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      2019er **Dornfelder, trocken**      5,50  
Weingut Kleinhenz  
kräftig, volumenreich, wenig Säure  
**Empfehlung: zu Steaks, Rehragout und Wildschwein**
- 019      2019er **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 | 2020er | <b>Eschendorfer Bacchus Spätlese halbtrocken</b><br>Weingut Horst Sauer<br>Verführt mit seinem Duft nach Holunderblüte, sehr fruchtig, saftig und süffig mit einem wunderbar ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure, im Mund cremig und weich, im Gaumen stabil und die Geschmacksknospen werden angeregt.<br><b>Empfehlung: zu gebratenem hellem Fleisch wie Geflügel oder zu asiatischen süß-sauren Gerichten</b> | 32,40 |
| 101 | 2017er | <b>Gaibacher Kapellenberg</b><br>Silvaner Kabinett trocken<br>Weingut Götz<br>kräftig, herzhaft, feine Würze<br><b>Empfehlung: zu frischen Salaten, Geflügel, Kalb und Schweinelende mit Sahnesoßen</b>                                                                                                                                                                                                                 | 17,50 |
| 102 | 2020er | <b>Silvaner trocken</b><br>Weingut Hans Wirsching, Iphofen<br>klassischer Silvaner, Duft nach reifen Birnen<br><b>Empfehlung: zu Cremesuppen und Pilzgerichten, hellem Fleisch, hellem Geflügel und pochierten Fischgerichten</b>                                                                                                                                                                                       | 23,30 |
| 103 | 2020er | <b>Eschendorfer Lyp</b><br>Silvaner trocken<br>Weingut Am Lyp, Albrecht Sauer<br>feinmundig, elegante Silvanerart, typisch fränkisch<br><b>Empfehlung: zu leichten Gerichten und Cremesuppen, pochiertem Fisch, Hähnchen, Kalb und Schweinelende</b>                                                                                                                                                                    | 20,00 |
| 104 | 2020er | <b>Würzburger</b><br>Riesling Kabinett trocken<br>Bürgerspital z. Hl. Geist, Würzburg<br>An Pfirsich erinnerndes Bukett mit feiner rassischer Eleganz<br><b>Empfehlung: zu Hähnchengerichten, Kalb, gegrillten und pochierten Fischgerichten sowie Austern</b>                                                                                                                                                          | 37,00 |

## Franken Weißweine 0,75 L

- |     |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 105 | 2018er | <b>Riesling</b><br>trocken<br>Weingut Schwane<br>gelbes Steinobst und Pfirsich gepaart mit frischer Säure<br><b>Empfehlung: zu Fischgerichten, Geflügel und Kalb</b>                                                                                                                                                      | 20,00 |
| 106 | 2019er | <b>Weißburgunder</b><br>Kabinett trocken<br>Weingut Kleinhenz<br>der elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure<br>und feiner Frucht ist ein idealer Menüwein<br><b>Empfehlung: zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch und<br/>Geflügel; oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein</b> | 18,00 |
| 107 | 2020er | <b>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 | 2020er | <b>Sulzfelder Cyriakusberg</b><br>Grauburgunder trocken<br>Weingut Hugo Brennfleck, Sulzfeld am Main<br>mit feinen Nuss- und Mandelaromen, sehr ausgewogen, gut balanciert,<br>homogen mit großem Abgang, elegante Frucht und Vitalität<br><b>Empfehlung:: zu Schalentiere, Fisch oder Pasta</b>                          | 26,00 |

## Franken Rotling 0,75 L

- 200      2019er **JUST HELLROT**      31,20  
Rotling trocken  
Weingut Horst Sauer, Gutsabfüllung  
Das ansprechende Hellrot des Rotlings verführt auf den ersten Blick. Die Früchte des Sommers wie Erdbeeren und Himbeeren strömen in die Nase; im Mund harmonisch durch ein ausgewogenes Süß-Säure-Verhältnis. Die belebende Kohlensäure dieses Rotlings macht Lust auf mehr!  
**Empfehlung: zu gebratenem Fisch, hellem Fleisch, gebratenem Kalb, Kaninchen, asiatischen Speisen und Salaten**

## Franken Rotweine 0,75 L

- 301      2017er **Blauer Zweigelt trocken**      18,80  
Weingut Fröhlich, Wiesenbronn  
leicht würzig, gerbstoffreich und ansprechende Säure  
**Empfehlung: zu gebratenen Süßwasserfischen, Rindfleisch, Reh und Fasan**
- 302      2018er **Eschermendorfer Fürstenberg**      18,90  
Portugieser, trocken  
Weingut Am L ymp Albrecht Sauer  
leichte Art, weich im Geschmack  
**Empfehlung: zu Pasta mit pikanten Soßen, Geschnetzeltes vom Rind oder Wild und Innereien z. B. gebratene Kalbsleber**
- 303      2017er **Gaibacher Kapellenberg**      18,50  
Domina, trocken  
Weingut Götz  
tiefes Rot, intensive Frucht, kraftvoll  
**Empfehlung: diese kräftige Variante passt zu Steaks, Gänsebraten, Lamm, Wild und Wildgeflügel**

## Franken Rotweine 0,75 L

- |     |        |                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 304 | 2018er | <i>Schwarzriesling trocken</i><br>Familiengewächs<br>Winzer Sommerach<br>Feiner Duft nach schwarzen Herzkirschen und Vanille<br><b>Empfehlung: zu feinen Wildgerichten wie Reh und Hase, Wildgeflügel oder gegrillten heimischen Fischarten</b> | 24,00 |
| 305 | 2020er | <i>Escherndorfer Lymph</i><br>Spätburgunder trocken Spätlese<br>Weingut Am Lymph Albrecht Sauer<br>dezent feine Art, leuchtendes Kirschrot<br><b>Empfehlung: zu Fleischgerichten vom Schwein und Rind, Reh, Fasan und Ente</b>                  | 21,20 |
| 306 | 2018er | <i>Rondos</i><br>Weingut Wirsching<br>Roweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina<br>feines Bukett, weich<br><b>Empfehlung: zu Wild, Rind, Braten mit kräftigen Soßen, Schinken, Ente und Gans</b>                                     | 26,80 |

## Für Liebhaber von Weinen aus dem Ausland

### Rotweine

#### Italien

400	2017er	<i>Merlot, La Gioiosa</i>	18,70
401	2012er	<i>Flo sa Rosso, Corvina Veronese</i>	19,50
402	2013er	<i>Ripensato, Corvina Veronese</i>	19,50
403	2016er	<i>Dolcetto d'Alba, Giacomo Fenocchio</i>	48,50
404	2020er	<i>Primitivo Doppio Passo, Salento</i>	23,80
405	2013er	<i>Peperino, Teruzzi &amp; Puthod</i>	31,70

#### Frankreich

406	2017er	<i>Syrah, Les Jamelles, Languedoc-Roussillon</i>	23,00
407	2008er	<i>Aloxe-Corton, Antonin Rodet, Bourgogne</i>	65,50
408	2016er	<i>Château Barreyres, Haut-Médoc</i>	58,00
409	2010er	<i>Château Pierrail; Bordeaux Superieur</i>	66,00

#### Spanien

410	2008er	<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
-----	--------	---------------------------------------------------	-------