

Unser Schobermenü

*Frutti di Mare-Sülze mit Zitrone und Basilikum mariniert
an Spinatsalat und Ciabatta ^{a(1),l,m,o}*

2019 Riesling, trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Würzburger Innere Leiste
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

★ ★ ★

Cremesuppe vom jungen Bärlauch mit Tomaten-Focaccia ^{a(1),g,l}

2021 Blanc de Blancs, Alte Reben ° VDP.GUTSWEIN
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

★ ★ ★

*Rosa gebratenes und geschmortes vom Kalb an Süßkartoffelpüree
und Speckbohnen ^{a(1),g,l}*

2020 Grauburgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Würzburger Stein
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

★ ★ ★

*Spargelmousse mit weißer Schokolade an Rhabarberkompott
und Erdbeersorbet ^{c,g}*

2016 WIQEM Auslese cuvée °
Sauternes-Typ
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

3-Gänge-Menü ohne Suppe Preis pro Person: 41,00 €
Korrespondierende Weine pro Gang 0,1l: 20,50 €

4-Gänge-Menü mit Suppe Preis pro Person: 46,50 €
Korrespondierende Weine pro Gang 0,1l: 26,00 €

Aus unserer Schoberküche

*jahreszeitlich inspiriert, monatlich kreiert
gültig ab dem 02.05.2022*

<i>Cremesuppe vom jungen Bärlauch mit Tomaten-Focaccia ^{a(1),g,l}</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Frutti di Mare-Sülze mit Zitrone und Basilikum mariniert an Spinatsalat und Ciabatta ^{a(1),l,m,o}</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Knusprig gebackener Flammkuchen belegt mit Crème Fraîche, grünem Spargel, roter Paprika und Hirtenkäse ^{a(1),g}</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Graupenrisotto mit getrockneten Tomaten, Parmesan und gebratenem grünem Spargel ^{a(1),g,l}</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Gebratene Saiblingsfilets auf weißem Spargel in Kräuterrahmsauce und Kartoffelwürfeln ^{a(1),g,l}</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Rosa gebratenes und geschmortes vom Kalb an Süßkartoffelpüree und Speckbohnen ^{a(1),g,l}</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Ziegenkäse Crème Brûlée mit Balsamico-Erdbeeren ^{c,g}</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Spargelmousse mit weißer Schokolade an Rhabarberkompott und Erdbeersorbet ^{c,g}</i>	<i>7,50 €</i>

Mainmühlenaperitif

*Erdbeer-Basilikumpüree mit Secco aufgegossen
0,1l 5,50 €*

Herzlich Willkommen in der Mainmühle!

In unserer Küche verwenden wir frische Produkte aus der Region, z.B. von der Metzgerei „Kirchner – Dees“, der Fischzucht „Müller“, der Bäckerei „Marktcafe Brandstetter“, die Firmen „Nussbaumer“ und „Schraud & Baunach“.

*Unsere Küche hat von
Mo – So 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet.*

*Während der Zeit, die wir für die Zubereitung Ihrer Speisen benötigen,
verwöhnen wir Sie gerne mit einem Aperitif:*

<i>Mainmühlenaperitif</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Secco weiß °, Juliusspital Würzburg</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>PriSecco weißduftig, alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat WiesenObst / Holunderblüte / Kräuter</i>	<i>0,2 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Campari Orange / Soda ^{25%vol}</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini Bianco / Extra Dry ^{14,4%vol}</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry dry ^{15%vol} / medium dry ^{19%vol}</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hugo ° Holundersirup mit Secco, Soda und Minze</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aperol Sprizz °, ^{15%vol} Aperol mit Secco, Soda und Orange</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Tanqueray No. 10 ^{47,3%vol} – der Klassische</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Roku Gin ^{43%vol} – der Exot</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gin Mare ^{42,7%vol} – der Mediterrane</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Monkey 47 ^{47%vol} – der Deutsche</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00 €</i>

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!
Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle*

Fränkische Mainmühlenklassiker

Leckeres Vorab

<i>Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(1),l,m,o}</i>	5,50 €
<i>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst ^{g,l}</i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Grießklößchen, Flädle und Schnittlauch ^{a(1),c,g,l,g}</i>	6,40 €
<i>Scheureben - Cremesuppe mit Maintalkresse ^{a(1),g,l,o}</i>	6,50 €
<i>Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot oder Baguette ^{a(1)}</i>	0,60 €

Kalte fränkische Vesper

<i>Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g,l,m,o}</i>	10,50 €
<i>Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(1),l,m,o}</i>	11,20 €
<i>Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln ^{a(1),g,l,m,o}</i>	12,00 €
<i>„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette ^{a(1),l,m,o}</i>	15,50 €
<i>„Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette und Sauerteigbrot ^{a(1),g,m}</i>	13,00 €

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

„Brotzeitbrett“ – fränkische Hausmacherwurst, „Obazda“, Griebenschmalz dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g}	15,00 €
„Fränkischer Fischteller“ – mit Lachsforelle, Saibling und Forelle an Blattsalat dazu Steinofenbaguette ^{2,5,a(1),d,g,m}	16,00 €

Hauptgänge

Veganes

Knusprig gebratener Kartoffelpuffer auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienpesto ^{a(1),f}	15,50 €
--	---------

Vegetarisches

„Ofenschlupfer“ von der Brezel mit Bergkäse auf Tomatenragout und mariniertem Babyspinat ^{a(1),c,g,f}	15,50 €
---	---------

Fische

Im Silvanersud pochiertes Wallerfilet mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu frischer Meerrettich und Steinofenbaguette ^{a(1),m,o}	16,00 €
---	---------

Gebratenes Forellenfilet in Zitronenbutter auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln ^{a(1),g}	19,50 €
--	---------

Fleisch

„Blaue Zipfel“ ein Paar fränkische Bratwürste im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie, frischem Meerrettich dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),f,o}	11,80 €
---	---------

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln ^{2,3,7,a(1),f,m}	12,50 €
---	---------

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln mit Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,f}	18,50 €
Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln ^{a(1),c,g,f}	19,50 €
Original fränkischer Rindersauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,f}	19,50 €
Steak vom Roastbeef (250g), 28 Tage im Dry Ager gereift, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{a(1),g,f}	30,00 €
Das Steak kann in folgenden Garstufen gewählt werden: rare / medium / well done	
Gerne können folgende Beilagen zusätzlich für 5,00 € bestellt werden. Sauerkraut, Rahmwirsing, Blaukraut, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Serviettenknödel	

Süßes zum Abschluss

Zitronensorbet mit Limoncello ^{17%vol} & Secco ^{10%vol} aufgegossen ^o	5,50 €
Landbier-Butter-Eis auf pochierter Birne ^{c,g}	5,00 €
Veganes Kokosmilchsorbet mit Beerengrütze und Knusperblättern ^{a(1)}	6,00 €
Nussküchlein mit Äpfeln und Rosinen an Vanilleschaum ^{a(1),c,g,h}	6,50 €
Vanilleparfait mit Walnüssen an Zwetschgenragout ^{c,g,h}	6,50 €
Mousse von Zartbitter Schokolade mit Beerengrütze und Kaffeeschaum ^{g,c,g}	6,80 €

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 Nitritpökelsalz, 16 Zuckerart und Süßungsmittel, 18 Nitrat, 19 gentechnisch veränderte Rohstoffe

Allergene

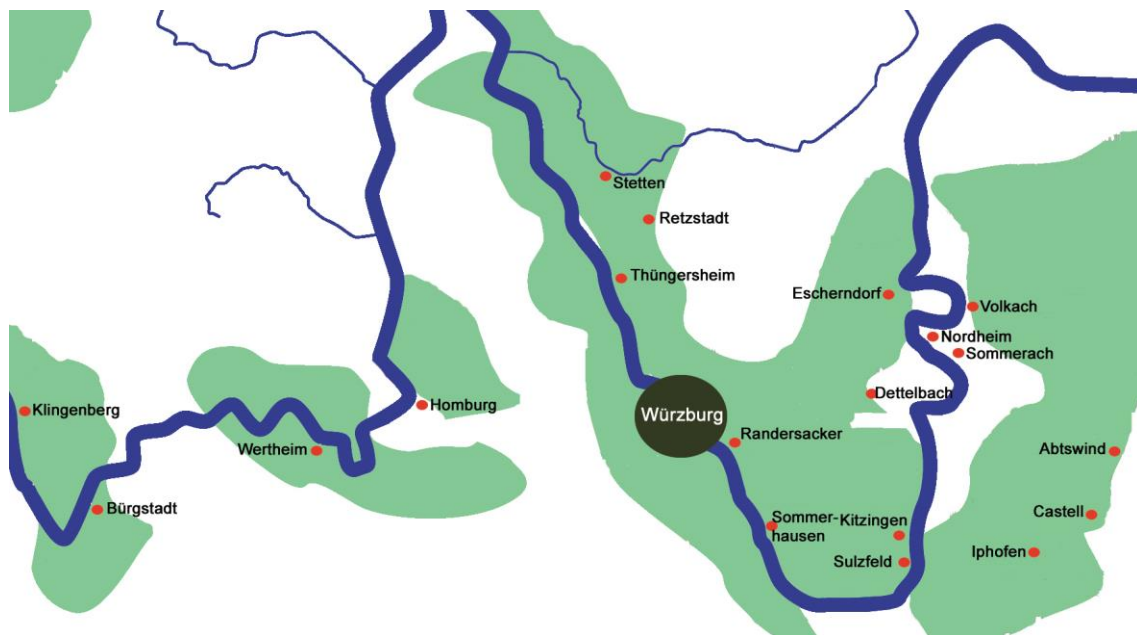
a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid, p Lupinen, r Weichtiere, z Sonstiges

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Liebe Gäste,
mitten in einer der schönsten Regionen Deutschlands gelegen,
geprägt durch den Main und seine Landschaft, sind wir stolz darauf,
Ihnen nicht nur bei den Speisen eine regional dominierte Auswahl
bieten zu können: Auch in Bezug auf die Weine, die wir Ihnen in unserem
Hause servieren, bekennen wir uns klar zur fränkischen Weinbaukultur -
schmackhafte Frankenweine aus einem der ältesten
und bekanntesten Anbauggebiete Deutschlands.
Sie sind herzlich erdig, körperhaft saftig, mit keinem anderen Wein vergleichbar.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen hier neben den großen
Würzburger Weingütern wie dem Bürgerspital zum Heiligen Geist
und dem Juliußpital, deren Lagen vom Steigerwald bis zu den
westlichen Ausläufern des fränkischen Weinlandes reichen,
auch charaktervolle Weine aus vielen bekannten fränkischen Lagen,
wie dem Escherndorfer Lump und dem Würzburger Stein.

Unter dem Motto
„Sende mir noch einige Würzburger, denn kein anderer Wein will mir schmecken“
(J. W. v. Goethe) wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und Genuss auf der Suche
nach Ihrem Lieblingstropfen.



Aperitif

Mainmühlenaperitif (monatlich wechselnder Aperitif mit Secco ° aufgegossen)	0,1 l	5,50 €
Campari Orange / Soda 25%vol	0,1 l	5,50 €
Martini Bianco / Extra Dry 14,4%vol	5 cl	4,00 €
Sherry dry 15%vol / medium dry 19%vol	5 cl	4,00 €
Hugo ° Secco mit Holundersirup, Soda und Minze	0,25 l	6,50 €
Aperol Sprizz 1,0, 15%vol Secco mit Aperol, Soda und Orange	0,25 l	6,50 €
„Cactus“ °, 25%vol Gin Chilla, Secco, Soda mit Rosmarin und Gurke	0,25 l	7,50 €
Tanqueray No. 10 47,3%vol – der Klassische	4 cl	5,50 €
Roku Gin 43%vol – der Exot	4 cl	6,00 €
Gin Mare 42,7%vol – der Mediterrane	4 cl	9,00 €
Monkey 47 47%vol – der Deutsche	4 cl	9,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,50 €

Frankensecco und Sekt

Secco weiß °	0,1 l	4,00 €
Weingut Juliusspital, Würzburg Holunder, Honigmelone und Birne, prickelnde Spritzigkeit	0,75 l	27,00 €
2019 Riesling Sekt Brut °	0,75 l	42,00 €
-Franken Gold- Flaschengärung Innere Leiste Staatlicher Hofkeller, Würzburg Apfel, komplexe Aromen		
PriSecco weißduftig, alkoholfrei	0,2 l	8,00 €
Manufaktur Jörg Geiger, Schlatt WiesenObst, Holunderblüte und Kräuter		

Fränkische Weißweine, offen 0,1 l 0,25 l

Cuvée

2020 Mainmühlenschoppen, trocken ° Qualitätswein 2,50 € 4,50 €
Spitalschoppen

Weingut Bürgerspital, Würzburg
Trilogie der beliebtesten fränkischen Rebsorten

2021 Helle Freude, Cuvée trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €

biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
Citrus, Apfel und Holunder

Silvaner

2021 Silvaner, trocken ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €

Weingut Juliusspital, Würzburg
Apfel, Birne, animierende Frische

2021 Silvaner, trocken ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €

Weingut Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell
Steinobst, erfrischend, spritzig

2021 Silvaner, trocken ° VDP.GUTSWEIN 3,50 € 6,50 €

Staatlicher Hofkeller, Würzburg
griffig, saftig, heimische Früchte

2021 Würzburger Silvaner, trocken ° VDP.ORTSWEIN 5,00 € 9,50 €

biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
grüner Apfel und gelber Mirabelle, Kräuterwürze

Müller-Thurgau

2021 Müller-Thurgau, trocken ° VDP.GUTSWEIN 3,50 € 6,50 €

biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
Citrusaromen, dezente Muskatnussnote

2020 Müller-Thurgau, halbtrocken ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €

Ignaz Kolb'sche Messweinstiftung
Iphöfer Domherr
Weingut Juliusspital, Würzburg
Apfel, Birne und Citrus, saftiger Wein, angenehme Süße

Riesling 0,1 l 0,25 l

2019 Riesling, trocken ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €
Weingut Bürgerspital, Würzburg
Pfirsich, lebendig

2020 GutsRiesling ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
Ananas, Mango und Pfirsich

Burgunder

2021 Weißburgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
knackige Frucht, jugendliche Aromatik

2021 Thüngersheimer Grauer Burgunder, trocken ° 4,00 € 7,50 €
VDP.ORTSWEIN
Weingut Juliusspital, Würzburg
mineralisch, balanciert

Bukett Rebsorten

2019 Bacchus, halbtrocken ° VDP.GUTSWEIN 3,00 € 5,50 €
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
fruchtig, spritzig, exotisches Aroma

2021 Scheurebe, halbtrocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €
Weingut Juliusspital, Würzburg
lebendig, fruchtig, charmante Restsüße

Süßwein

2019 Silvaner Auslese ° 8,50 €
Iphöfer Kronsberg
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
Aprikosen-Pfirsich Bukett,
feine, aber präsender Säure

Fränkischer Rosé und Rotling, offen 0,1 l 0,25 l

2019 Rotling, halbtrocken ° VDP.GUTSWEIN 3,00 € 5,50 €
Weingut Juliusspital, Würzburg
Pfirsich, Amarenakirsche, harmonische Säure, erfrischend

2021 Rosamunde Pinot Rosé, trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
sommerliche Aromen, Kirsche, Erdbeere, Johannisbeere

Fränkische Rotweine, offen

2020 Portugieser ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €
Fürstlich Castell'sches Domäneamt, Castell
rote Waldbeeren, würzige Note

2021 Domina, trocken ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €
Divino, Nordheim-Thüingersheim
dunkle Beeren, fruchtiger Körper, weiches Finale

2018 Spätburgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,90 € 9,30 €
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell
Duft nach Waldbeeren, filigran und feingliedrig

2020 Dorfprozeltenener Frühburgunder ° VDP.ORTSWEIN 4,90 € 9,30 €
Staatlicher Hofkeller, Würzburg
feingliedrig, kräftig, elegant, Kirsche

2018 Rot Hügl, trocken ° VDP.ORTSWEIN 5,00 € 9,50 €
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
Cuvée aus Domina, Blaufränkisch,
Spätburgunder, Cabernet
dichter, opulenter Wein

*Alle Weine sind auch als Schorle erhältlich
0,25 l Preis des Weines minus 0,50 €*

Fränkische Flaschen- & Bocksbeutelweine

Silvaner	0,75 l
2021 Silvaner, trocken ° VDP.GÜTISWEIN Staatlicher Hofkeller, Würzburg griffig, saftig, heimische Früchte	19,00 €
2021 Würzburger Silvaner, trocken ° VDP.ORTSWEIN biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg Citrus, Apfel und Holunder	27,50 €
2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Würzburger Stein Weingut Juliusspital, Würzburg gelbe Äpfel und Birnen, geradlinig, dicht	38,00 €
2021 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Retzstadter Langenberg Weingut Rudolf May, Retzstadt weiße Blüten, Feuerstein	38,00 €
2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Randersackerer Sonnenstuhl Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker feine Mineralik, Struktur und Kraft	38,00 €
2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Iphöfer Kalb Weingut Hans Wirsching, Iphofen dezent fruchtig, leicht kräuterwürzig, mineralisch	38,00 €
2021 Blauer Silvaner S., trocken ° VDP.ERSTE LAGE Escherndorfer Fürstenberg Weingut Horst Sauer, Escherndorf ein leicht roséfarbener Ton im Glas, Aprikosen und Citrus, mineralisch, cremig	38,00 €
2018 „Augustbaum“ Silvaner, trocken ° Qualitätswein Sommeracher Katzenkopf, Weingut Richard Östreicher, Sommerach mineralisch, vom Muschelkalk geprägt, Kräuter, gelbe Früchte	45,00 €
2020 „Sehnsucht“ Silvaner, trocken ° Weingut Horst Sauer, Escherndorf saftig, vollmundig, leichte Röstaromen, im Barrique ausgebaut	52,00 €
2017 Silvaner GG, trocken ° VDP.GROSSE LAGE Stettener Stein, biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg dicht, saftig, trotz Cremigkeit belebende Frische	68,00 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Riesling 0,75 l

2019 Bürgstadter Riesling, trocken ° Qualitätswein 30,00 €
Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt
feiner Pfirsichduft, interessantes Säurespiel, lebendige Frische

2020 Würzburger Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN 25,00 €
EDITION HEIMAT - Alte Mainmühle mit Mainbrücke -
Weingut Bürgerspital, Würzburg
Zitrusduft, rassig

2020 Stetten Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN 29,00 €
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
warme Frucht, mineralische Präsenz mit würzigen Akzenten

2020 Iphöfer Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN 29,00 €
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
feinfruchtig, lebendig, feine Rasse

2019 Riesling, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 38,00 €
Würzburger Innere Leiste
Staatlicher Hofkeller, Würzburg
Aprikose, vielschichtig und saftig

2020 Riesling S., trocken ° VDP. ERSTE LAGE 38,00 €
Escherndorfer Lump
Weingut Horst Sauer, Escherndorf
Grapefruit, Weinbergspfirsich, mineralisch und harmonisch

2018 Riesling Spätlese ° VDP.GROßE LAGE 36,00 €
Würzburger Stein-Harfe
Weingut Bürgerspital, Würzburg
Mandarinenbukett, elegante Süße, rassig

2019 Riesling Großes Gewächs, trocken ° VDP.GROßE LAGE 68,00 €
Randersackerer Pfülsen
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker
Rasse und Eleganz, vollmundig und langlebig

0,75 l

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Grau- und Weißburgunder

2021 Stettener Grauburgunder, trocken ° VDP.ORTSWEIN <i>biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg ausdrucksstark, gelbe Früchte, würzige Note</i>	29,00 €
2020 Grauburgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE <i>Würzburger Stein Staatlicher Hofkeller, Würzburg kräftig, ausdrucksstark, cremig</i>	38,00 €
2021 Weißburgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN <i>Weingut Hans Wirsching, Iphofen knackige Frucht, jugendliche Aromatik</i>	21,50 €
2019 Weißer Burgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE <i>Randersackerer Marsberg Weingut Schmitt´s Kinder, Randerascker würzig, feiner Schmelz, Ausbau im traditionellen Holzfass</i>	38,00 €
2019 Weißer Burgunder GG ° VDP.GROSSE LAGE <i>Volkacher Karthäuser, Weingut Juliusspital, Würzburg dezente Vanille, helles Karamell, Brioche enormer Gaumendruck, pure Präzision</i>	68,00 €

Bukett- und Aromaweine

0,75 l

2021 Sauvignon Blanc, trocken ° VDP.GUTSWEIN <i>Weingut Juliusspital, Würzburg vollmundig und sortentypisch, pures Trinkvergnügen</i>	22,00 €
2019 Scheurebe, trocken ° VDP.ERSTE LAGE <i>Randersackerer Marsberg Weingut Schmitt´s Kinder, Randersacker filigrane Frucht, dezentes Bukett, Grapefruit</i>	38,00 €
2020 Scheurebe Alte Reben, trocken ° VDP.ERSTE LAGE <i>Iphöfer Kronsberg Weingut Hans Wirsching, Iphofen verspielte Frucht, großartige Geschmacksfülle</i>	47,00 €
2021 Muskateller Kabinett ° <i>Würzburger Abtsleite Weingut Juliusspital, Würzburg Litschi, Ananas, Rose, harmonisches Süße-Säure-Spiel</i>	38,00 €

Fränkische Spezialitäten 0,75 l

2020 Bürgstadter Blanc de Noir, trocken ° Qualitätswein 31,00 €
Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt
weich und cremig, Feuerstein und Weinbergsblütenduft

2021 Blanc de Blancs, Alte Reben ° VDP.GUTSWEIN 34,00 €
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
Cuvée aus Riesling, Silvaner und Scheurebe
ein Hauch Exotik, Pfirsich, feine, aber reife Säure

2019 Fränkischer Gemischter Satz ° VDP.ERSTE LAGE 45,00 €
Kapellenberg
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
Der Weinberg ist, wie vor 150 Jahren, im Altfränkisch-Gemischten Satz angelegt.
Aus ursprünglichen Sorten wie Elbling, Gutedel, Muskateller und Silvaner
vielschichtig, authentisch und klar, nussig, würzig, dezent fruchtig

Süßweine

2015 Riesling Auslese ° 0,5 l 47,00 €
Würzburger Stein
Weingut Juliusspital, Würzburg
Maracuja, Mango und Passionsfrucht, lebendig, edel

2015 Silvaner Auslese ° 0,5 l 47,00 €
Stettener Stein, biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
Pfirsich und Mango, feines Süße-Säure-Spiel, feingliedrig und elegant

2016 WIQEM Auslese cuvée ° 0,375 l 31,00 €
Sauternes-Typ
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
cremige Fülle, feinstes Bukett

0,75 l

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Fränkische Rotweine

2019 Domina, trocken ° VDP.GUTSWEIN <i>Schloss Castell</i> <i>Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell</i> <i>Kirsche, Lakritze und Röstaromen, feine Tannine, belebende Säure</i>	30,00 €
2020 Dorfprozeltenener Frühburgunder ° VDP.ORTSWEIN <i>Staatlicher Hofkeller, Würzburg</i> <i>feingliedrig, kräftig, elegante Kirsche</i>	27,40 €
2018 Spätburgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE <i>Retzstadter Langenberg</i> <i>Weingut Rudolf May, Retzstadt</i> <i>Beeren und Gewürznelken</i>	39,00€
2012 Spätburgunder No1, trocken ° Qualitätswein <i>Sommeracher Katzenkopf</i> <i>Weingut Richard Östreicher, Sommerach</i> <i>Beeren- und Würzaromen, kraftvoll, komplex, langer Nachhall, selektive Handlese</i>	78,00 €
2018 „Montonia“ Spätburgunder, trocken ° <i>biodynamischer Anbau</i> <i>Weingut am Stein, Würzburg</i> <i>ziegelrote Farbreflexe, vielschichtiges Bukett,</i> <i>reife Kirsche, Röstaromen, voluminös, straff und elegant</i> <i>Winzer Ludwig Knoll kreierte diesen Wein</i> <i>anlässlich der Geburt seiner Tochter Antonia</i>	51,00 €
2018 Spätburgunder, trocken ° „Löwenlinie“ <i>Bürgstadter Hundsrück</i> <i>Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt</i> <i>gute Struktur und Länge, seidige Tannine, Barrique gereift</i>	59,00 €
2015 Divino Frühburgunder, trocken ° Großes Gewächs <i>Divino, Nordheim</i> <i>im Barrique gereift und Hand gelesen,</i> <i>Dörripflaume und Vanille</i>	49,00 €

Alkoholfreie Getränke

Original SELTERS

Medium 0,25 l 3,00 €
0,5 l 4,00 €

Naturell 0,25 l 3,00 €
0,5 l 4,00 €

Tafelwasser 0,5 l 3,50 €
1,0 l 5,00 €

Orangensaft 0,2 l 3,00 €

Apfelsaft klar oder trüb 0,2 l 3,00 €

Johannisbeernektar 0,2 l 3,00 €

Rhabarbersaft 0,2 l 3,00 €

Sauerkirschnektar 0,2 l 3,00 €

Weißer Traubensaft 0,2 l 3,00 €

Alle Säfte sind auch erhältlich in 0,4 l 4,90 €

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich 0,2 l 2,50 €
0,4 l 3,90 €

*Trade Islands Iced Tea Pomegranate*³ 0,33 l 4,00 €

Sinalco Cola^{1,3,9} (koffeinhaltig) 0,2 l 3,00 €

Sinalco Cola zero^{1,3,9} (koffeinhaltig) 0,2 l 3,00 €

Sinalco Orange^{1,3} 0,2 l 3,00 €

Sinalco Cola Mix^{1,3,9} 0,2 l 3,00 €

alle Sinalco Getränke sind auch erhältlich in 0,4 l 4,50 €

*Thomas Henry Bitter Lemon*¹⁰ 0,2 l 4,00 €

*Thomas Henry Tonic Water*¹⁰ 0,2 l 4,00 €

Bier

Distelhäuser Bier

<i>Pils vom Fass</i> ^{a(3)} , 4,9%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Pils vom Fass im Tonkrug</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Radler naturtrüb vom Fass</i> ^{a(3)} , 2,5%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Radler naturtrüb vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Weizen hell vom Fass</i> ^{a(1,3)} , 5,4%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Weizen hell vom Fass</i> ^{a(1,3)} , 5,4%vol	0,5 l	4,50 €
<i>Kristall Weizen</i> ^{a(1,3)} , 5,4%vol	0,5 l	4,50 €
<i>Dunkles Weizen</i> ^{a(1,3)} , 5,4%vol	0,5 l	4,50 €
<i>Landbier vom Fass</i> ^{a(1)} , 5,1%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Landbier vom Fass im Tonkrug</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Kellerbier vom Fass</i> ^{a(1)} , 5,4%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Kellerbier vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Alkoholfreies Bier</i> ^{a(1)}	0,33l	3,00 €
<i>Alkoholfreies Radler naturtrüb</i> ^{a(1),3}	0,33l	3,00 €
<i>Weizen alkoholfrei vom Fass</i> ^{a(1,3)}	0,3 l	3,00 €
<i>Weizen alkoholfrei vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Malzbier</i> ^{a(1)}	0,33l	3,50 €

Edle Brände aus der Region **2 cl**

Destillerie Gößwein, Thüngersheim

<i>Mainmühlenbrand</i> 40%vol	3,00 €
<i>(Cuvee aus Mirabelle, Ringlo und Pflaume)</i>	
<i>Himbeergeist</i> 40%vol	4,50 €
<i>Holunder</i> 40%vol	4,50 €
<i>Haselnuss Spirituose</i> 40%vol	4,50 €
<i>Walnuss</i> 40%vol holzfassgelagert	4,50 €

Weingut am Stein, Würzburg

<i>Williams Christ Birnenbrand</i> 38%vol	4,50 €
<i>Quittenbrand</i> 38%vol	4,50 €
<i>Schlehengeist</i> 38%vol	4,50 €
<i>Reneklödenbrand</i> 40%vol 5 Jahre im Steingut gereift	4,50 €
<i>Zwetschgenbrand</i> 40%vol 5 Jahre im Barrique gereift	4,50 €
<i>Apfelbrand aus dem Barrique</i> 40%vol 5 Jahre im Barrique gereift	4,50 €
<i>Tresterbrand vom Burgunder</i> 45%vol 5 Jahre im Barrique gereift	4,50 €
<i>Tresterbrand vom Silvaner</i> 45%vol 8 Jahre im Barrique gereift	4,50 €

Spessarthof Destillerie, Aura

<i>HIMBI No2, Waldhimbeerlikör</i> 17%vol	3,50 €
---	--------

Diverse Spirituosen

<i>Jubiläumsaquavit</i> 42%vol	3,50 €
<i>Ramazotti Amaro</i> 38%vol	3,50 €
<i>Mini Underberg</i> 44%vol	3,50 €
<i>Lion Vodka</i> 42%vol	3,50 €
<i>The Duke Destillerie, München</i>	
<i>Tanqueray No. 10 Gin</i> 47%vol	3,50 €
<i>Don Papa Rum</i> 40%vol	4,00 €
<i>Merlot Grappa -Nonino-</i> 41%vol	3,50 €
<i>Hennessy Fine de Cognac VSOP</i> 40%vol	5,00 €
<i>Single Malt Whisky</i>	5,50 €
<i>Dark Oak Bavarian 3 Jahre</i> 43%vol, Spessarthof Destillerie	

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Café Crème^g</i>	3,00 €
<i>Café au lait^{g,g}</i>	3,50 €
<i>Cappuccino^{g,g}</i>	3,50 €
<i>Espresso^g</i>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso^g</i>	4,00 €
<i>Espresso Macchiato^{g,g}</i>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso Macchiato^{g,g}</i>	4,00 €
<i>Latte Macchiato^{g,g}</i>	3,50 €
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	3,00 €

Heiße Getränke

<i>Tasse Schokolade^g</i>	3,00 €
<i>Tasse heiße Milch mit Honig^g</i>	3,00 €
<i>Glas heiße Zitrone</i>	3,00 €

Erlsene Althaus Tee-Spezialitäten

<i>Glas Tee</i>	3,00 €
-----------------	--------

Unsere Sorten:

Assam Meleng, Darjeeling Castleton, Grün Matinee, Imperial Earl Grey, Red Fruit Flash, Chamomile Meadow, Bavarian Mint, Ginger Breeze, Rooibush Berry Basket, Rooibush Cream Caramel

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach unseren heutigen Kuchen-Spezialitäten

Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 Nitritpökelsalz, 16 Zuckerart und Süßungsmittel, 18 Nitrat, 19 gentechnisch veränderte Rohstoffe

Allergene

a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid, p Lupinen, r Weichtiere, z Sonstiges