

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 täglich für Sie von 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr mit unserem umfassenden Speisenangebot 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>“Cactus” °, ^{0,25%vol} Gin Chilla, Secco, Soda mit Rosmarin und Gurke</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50 €</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>4,50 €</i>

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle

Unser Schobermenü

*Landgockel-Terrine und Lebermousse im Baumkuchen
mit Portweingelee an Feldsalat* ^{a(1),c,g,l,m,o}

2017 Gewürztraminer, trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Würzburger Stein
Weingut Bürgerspital, Würzburg
glasklarer Rosenduft, Präzise, ein Klassiker

★ ★ ★

*Rehessenz mit Klößchen, Maronen,
Wurzelgemüse und Sherry* ^{11,5vol%g,l}

2020 Thüngersheimer Grauer Burgunder, trocken ° VDP.ORTSWEIN
Weingut Juliusspital, Würzburg
mineralisch, balanciert

★ ★ ★

*Gänsekeule „Coq au vin“ an Ragout von Kartoffeln,
Karotten und Rosenkohl* ^{a(1),g,l}

2019 Domina, trocken ° VDP.GUTSWEIN
Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell
Kirsche, Lakritze und Röstaromen,
feine Tannine, belebende Säure

★ ★ ★

*Schokoladenkuchen auf Rumzwetschgen
und Zimtblüteneis* ^{42%vol. a(1),c,g}

2018 Schwarzriesling Rosé Auslese °
Nordheimer Vögelein
Divino Nordheim Thüngersheim

3-Gänge-Menü ohne Essenz Preis pro Person:	42,00 €
<i>Korrespondierende Weine pro Gang 0,1l:</i>	21,00 €
4-Gänge-Menü mit Essenz Preis pro Person:	48,00 €
<i>Korrespondierende Weine pro Gang 0,1l:</i>	25,00 €

Aus unserer Schoberküche

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

*jahreszeitlich inspiriert, monatlich kreiert
gültig ab dem 01.11.2021*

<i>Landgockel-Terrine und Lebermousse im Baumkuchen mit Portweingelee an Feldsalat</i> ^{15vol%a(1),c,g,l,m,o}	14,00 €
<i>Rehessenz mit Klößchen, Maronen, Wurzelgemüse und Sherry</i> ^{11,5vol%g,l}	7,00 €
<i>Maronenravioli mit Gewürzbirnen, Ziegenkäsecrumble und Babyspinat</i> ^{a(1),c,g}	16,00 €
<i>Knusprig gebackener Flammkuchen belegt mit Crème Fraîche, Rote Bete, Birne und Feldsalat</i> ^{a(1),g}	15,00 €
<i>Kabeljaufilet auf der Haut gebraten an Parmesanrisotto mit Chicorée und Radiccio</i> ^{g,l}	17,50 €
<i>Gänsekeule „Coq au vin“ an Ragout von Kartoffeln, Karotten und Rosenkohl</i> ^{a(1),g,l}	22,50 €
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Moccasauce auf Pastinakenpüree und Brokkoli</i> ^{a(1),g,l}	24,00 €
<i>Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian an Cranberry-Chutney und Crissini</i> ^{a(1)}	7,50 €
<i>Schokoladenkuchen auf Rumzwetschgen und Zimtblüteneis</i> ^{42%vol. a(1),c,g}	7,00 €

Mainmühlenaperitif

Quittenpüree mit Secco aufgegossen
0,1l 5,50 €

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</i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Grießklöschen, Flädle und Schnittlauch ^{a(1),c,l,o}</i>	6,00 €
<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}</i>	10,50 €
<i>Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(1),i,j,l}</i>	11,20 €
<i>Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln ^{a(1),g,l,m,o}</i>	11,80 €
<i>„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette ^{a(1),f,l,m,o}</i>	15,50 €
<i>„Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette und Sauerteigbrot ^{1,2,a(1),g,m}</i>	13,00 €
<i>Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.</i>	
<i>„Brotzeitbrettle“ – fränkische Hausmacherwurst, „Obazda“, Griebenschmalz dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g}</i>	14,50 €
<i>„Fränkischer Fischteller“ – mit Lachsforelle, Saibling und Forelle an Blattsalat dazu Steinofenbaguette ^{2,5,a(1),d,g,m}</i>	16,00 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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} 11,00 €

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln ^{2,3,7,a(1),f,m} 12,00 €

Knusprig gebackener Flammkuchen, belegt mit Crème Fraîche, Speck, Blauschimmelkäse, Birnen und Babyspinat ^{a(1),g,15} 16,00 €

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,l} 19,50 €

*Steak vom Roastbeef (250g), 28 Tage im Dry Ager gereift,
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln* ^{a(1),g,l} 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 €

Vanilleeis mit Landbier 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



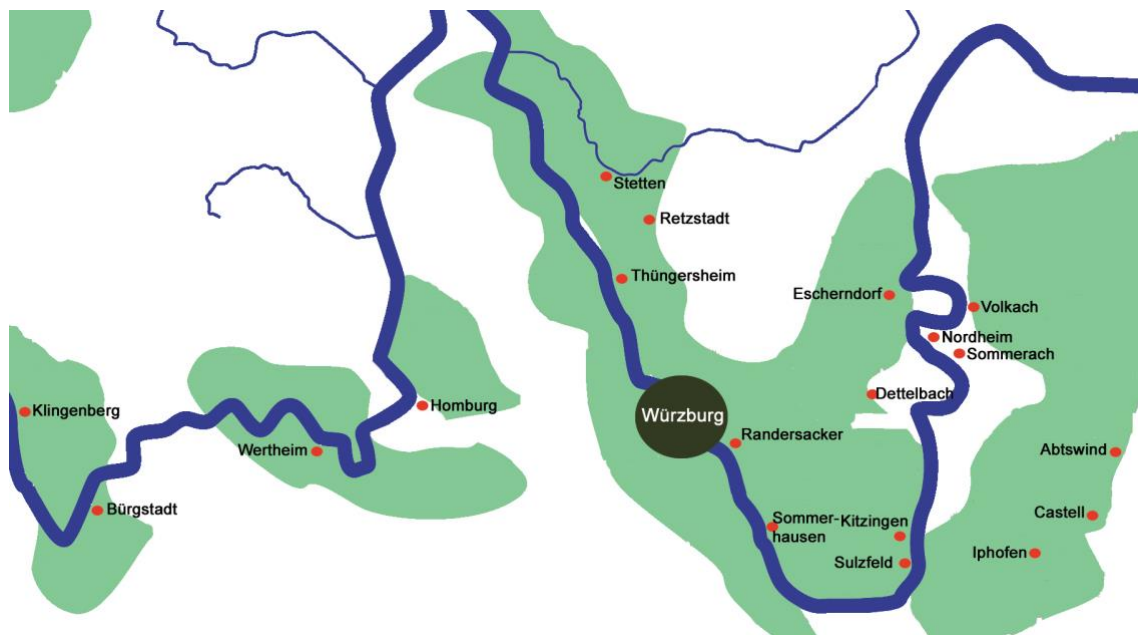
*Liebe Gäste,
mitten in einer der schönsten Regionen Deutschlands gelegen,
geprägt durch den Main und seine Landschaft, sind wir stolz darauf,
Ihnen nicht nur bei den Speisen eine regional dominierte Auswahl*

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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

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

Frankensecco und Sekt

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

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

Cuvée

2019 Mainmühlenschoppen, trocken ° Qualitätswein 2,50 € 4,50 €
Spitalschoppen

Weingut Bürgerspital, Würzburg

Trilogie der beliebtesten fränkischen Rebsorten

2020 Helle Freude, Cuvée trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €
biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

Citrus, Apfel und Holunder

Silvaner

2019 Silvaner, trocken ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €

Weingut Juliusspital, Würzburg

Apfel, Birne, animierende Frische

2020 Silvaner, trocken ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €

Weingut Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell

Steinobst, erfrischend, spritzig

2020 Silvaner, trocken ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €

Weingut Rudolf May, Retzstadt

fruchtig, lebhaft Säure

2020 Würzburger Silvaner, trocken ° VDP.ORTSWEIN 5,00 € 9,50 €

biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

grüner Apfel und gelber Mirabelle, Kräuterwürze

Müller-Thurgau

2019 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

2020 Weißburgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
knackige Frucht, jugendliche Aromatik

2020 Thüngersheimer Grauer Burgunder, trocken °
VDP.ORTSWEIN 4,00 € 7,50 €
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

2020 Scheurebe, halbtrocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €
Weingut Juliusspital, Würzburg
lebendig, fruchtig, charmante Restsüße

Süßwein

2018 Silvaner Auslese ° 8,50 €
Iphöfer Julius-Echter-Berg
Weingut 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 Weingut Juliussthal, Würzburg Pfersich, Amarenakirsche, harmonische Säure, erfrischend	3,00 €	5,50 €
2020 Rosamunde Pinot Rosé, trocken ° VDP.GUTSWEIN biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg sommerliche Aromen, Kirsche, Erdbeere, Johannisbeere	4,00 €	7,50 €

Fränkische Rotweine, offen

2018 Portugieser ° Qualitätswein Fürstlich Castell'sches Domäneamt, Castell rote Waldbeeren, würzige Note	3,50 €	6,50 €
2020 Domina, trocken ° Qualitätswein Divino, Nordheim-Thüingersheim dunkle Beeren, fruchtiger Körper, weiches Finale	3,00 €	5,50 €
2017 Spätburgunder Tradition, trocken ° Qualitätswein Sommeracher Katzenkopf Weingut Richard Östreicher, Sommerach Beerenaromen, stoffig am Gaumen, geschmeidig, ausdrucksstarker Abgang	5,50 €	10,50 €
2018 Rote Wonne Cuvée rot, trocken ° VDP.GUTSWEIN biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder, Regent Pflaume, Schwarzkirsche, pfeffriger Anklang	4,00 €	7,50 €
2018 Rot Hügl, trocken ° VDP.ORTSWEIN Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen Cuvée aus Domina, Blaufränkisch, Spätburgunder, Cabernet dichter, opulenter Wein	5,00 €	9,50 €

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

Fränkische Flaschen- & Bocksbeutelweine

Silvaner 0,75 l

2018 „Augustbaum“ Silvaner, trocken ° Qualitätswein Sommeracher Katzenkopf, Weingut Richard Östreicher, Sommerach mineralisch, vom Muschelkalk geprägt, Kräuter, gelbe Früchte	45,00 €
2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Iphöfer Kalb Weingut Hans Wirsching, Iphofen dezent fruchtig, leicht kräuterwürzig, mineralisch	38,00 €
2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Würzburger Stein Weingut Juliuspital, Würzburg gelbe Äpfel und Birnen, geradlinig, dicht	38,00 €
2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Alte Reben, Retzstadter Langenberg Weingut Rudolf May, Retzstadt weiße Blüten, Feuerstein	38,00 €
2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Würzburger Stein, biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg feine Säure, Apfel, Quitte und Nuss mit markanter Textur	38,00 €
2019 „Sehnsucht“ Silvaner, trocken ° Weingut Horst Sauer, Escherndorf Quitte, Birne und Vanille, 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 €

Riesling

0,75 l

2020 Würzburger Riesling, trocken ° VDP.ORISWEIN EDITION HEIMAT - Alte Mainmühle mit Mainbrücke -	25,00 €
---	---------

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Weingut Bürgerspital, Würzburg
Zitrusduft, rassig

2019 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

2019 Riesling S., trocken ° VDP. ERSTE LAGE 38,00 €
Escherndorfer Lump
Weingut Horst Sauer, Escherndorf
Grapefruit, Weinbergspfirsich, mineralisch und harmonisch

2019 Riesling, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 38,00 €
Würzburger Innere Leiste
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
Orangenblüte, Karamell und gelbe Früchte

2017 Riesling Spätlese ° VDP.GROSSE LAGE 36,00 €
Würzburger Stein-Harfe
Weingut Bürgerspital, Würzburg
Mandarinenbukett, elegante Süße, rassig

Grau- und Weißburgunder 0,75 l

2019 Stettener Grauburgunder, trocken ° VDP.ORTSWEIN 29,00 €
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

ausdrucksstark, gelbe Früchte, würzige Note

2020 Weisser Burgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN 27,00 €
*Staatlicher Hofkeller, Würzburg
Birne, vollmundig und saftig*

2016 Weißer Burgunder GG ° VDP.GROSSE LAGE 68,00 €
*Volkacher Karthäuser,
Weingut Juliuspital, Würzburg
dezente Vanille, helles Karamell, Brioche und Mandarine,
enormer Gaumendruck, pure Präzision*

Bukett- und Aromaweine

2020 Sauvignon Blanc, trocken ° VDP.GUTSWEIN 22,00 €
*Weingut Juliuspital, Würzburg
Vollmundig und sortentypisch, pures Trinkvergnügen*

2017 Gewürztraminer, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 38,00 €
*Würzburger Stein
Weingut Bürgerspital, Würzburg
glasklarer Rosenduft, Präzise, ein Klassiker*

2018 Scheurebe Alte Reben, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 47,00 €
*Iphöfer Kronsberg
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
außergewöhnlicher Wein, verspielte Frucht,
großartige Geschmacksfülle*

Fränkische Spezialitäten 0,75 l

2020 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*

2017 Fränkischer Gemischter Satz ° VDP.ERSTE LAGE 45,00 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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 Juliuspital, 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

Fränkische Rotweine

0,75 l

2019 Domina, trocken ° VDP.GUTSWEIN

30,00 €

Schloss Castell

Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell

Kirsche, Lakritze und Röstaromen,

feine Tannine, belebende Säure

2012 Spätburgunder No1, trocken ° Qualitätswein

78,00 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

*Sommeracher Katzenkopf
Weingut Richard Östreicher, Sommerach
Beeren- und Würzaromen, kraftvoll, komplex, langer Nachhall,
selektive Handlese*

2017 „Montonia“ Spätburgunder, trocken ° 51,00 €

*biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
ziegelrote Farbreflexe, vielschichtiges Bukett,
reife Kirsche, Röstaromen, voluminös, straff und elegant*

*Winzer Ludwig Knoll kreierte diesen Wein
anlässlich der Geburt seiner Tochter Antonia*

2018 Spätburgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 39,00€

*Retzstadter Langenberg
Weingut Rudolf May, Retzstadt
Beeren und Gewürznelken*

2015 Spätburgunder GG, trocken ° VDP.GROSSE LAGE 59,00 €

*„Unterm Turm“ Randersacker Sonnenstuhl
Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker
Cassis, samtig und vollmundig*

2015 Divino Frühburgunder „Großes Gewächs“, trocken ° 49,00 €

*Divino, Nordheim
im Barrique gereift und Hand gelesen,
Dörripflaume und Vanille*

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 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

<i>Bauermees Orangensaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Bauermees Apfelsaft klar oder trüb</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Bauermees Johannisbeernektar</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Bauermees Quittensaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Granini Rhabarbersaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Bauer Sauerkirschnektar</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Bauer weißer Muskateller Traubensaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Alle Säfte sind auch erhältlich in</i>	0,4 l	4,90 €
<i>Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Elephant Ice Tea Pomegranate ³</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Sinalco Cola ^{1,3,9} (koffeinhaltig)</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Sinalco Cola zero ^{1,3,9} (koffeinhaltig)</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Sinalco Orange ^{1,3}</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Sinalco Cola Mix ^{1,3,9}</i>	0,2 l	3,00 €
<i>alle Sinalco Getränke sind auch erhältlich in</i>	0,4 l	4,50 €
<i>Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁰</i>	0,2 l	4,00 €
<i>Thomas Henry Tonic Water ¹⁰</i>	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 vom Fass</i> ^{a(3)} , 2,5%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Radler vom Fass im Tonkrug</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

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

2 cl

Destillerie Gößwein, Thüngersheim

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

Weingut am Stein, Würzburg

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

Spessarthof Destillerie, Aura

HIMBI No2, Waldhimbeerlikör 17%vol	3,50 €
------------------------------------	--------

Diverse Spirituosen

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

Kaffeespezialitäten

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

<i>Tasse Café Crème⁹</i>	3,00 €
<i>Café au lait^{9,g}</i>	3,50 €
<i>Cappuccino^{9,g}</i>	3,50 €
<i>Espresso⁹</i>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso⁹</i>	4,00 €
<i>Espresso Macchiato^{9,g}</i>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso Macchiato^{9,g}</i>	4,00 €
<i>Latte Macchiato^{9,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, Persischer Apfel, 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