

## *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<sup>l</sup>, 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<sup>25%vol</sup></i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini Bianco / Extra Dry<sup>14,4%vol</sup></i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry dry<sup>15%vol</sup> / medium dry<sup>19%vol</sup></i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hugo<sup>l</sup> Holundersirup mit Secco, Soda und Minze</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aperol Sprizz<sup>l, 15%vol</sup> Aperol mit Secco, Soda und Orange</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>“Cactus”<sup>l, 25%vol</sup> Gin Chilla, Secco, Soda mit Rosmarin und Gurke</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Tanqueray No. 10<sup>47,3%</sup> – der Klassische</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Roku Gin<sup>43%vol</sup> – der Exot</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gin Mare<sup>42,7%vol</sup> – der Mediterrane</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Monkey 47<sup>47%vol</sup> – 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

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch  
und rotem Thai Curry <sup>a(w),g,i</sup>*

2019 Scheurebe, halbtrocken <sup>1</sup> VDP.GUTSWEIN  
Weingut Juliuspital, Würzburg  
Aromen von Apfel bis Pfirsich und Mango

★ ★ ★

*Geräuchertes Saiblingsfilet auf Chutney vom Muskatkürbis  
mit Ingwer und Rosinen dazu Kürbiskernbrot <sup>a(w)</sup>*

2018 Blanc de Blancs, Alte Reben <sup>1</sup> VDP.GUTSWEIN  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
eine Cuvée aus Riesling, Silvaner und Scheurebe.  
Ein Hauch Exotik und Pfirsich mit feiner, reifer Säure

★ ★ ★

*Entenbrust mit Backpflaumen gefüllt in Landbierjus <sup>5,1%</sup>  
auf geschmortem Spitzkohl und Petersilien-Schupfnudeln <sup>a(w),c,g,i,l</sup>*

2016 Domina, trocken <sup>1</sup> VDP.GUTSWEIN  
Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell  
Duft nach Kirsche und Lakritze mit Röstaromen  
feine Tannine und belebende Säure

★ ★ ★

*Warmer Quarkstrudel mit Birnen an Haselnusseis <sup>a(w),c,g</sup>*

2018 Silvaner Auslese <sup>1</sup>  
Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
feines Aprikosen-Pfirsich Bukett mit feiner aber präsender Säure

<b>3-Gänge-Menü ohne Saiblingsfilet Preis pro Person:</b>	<b>32,50 €</b>
<b>Korrespondierende Weine pro Gang 1/8l:</b>	<b>16,50 €</b>
<b>4-Gänge-Menü mit Saiblingsfilet Preis pro Person:</b>	<b>43,00 €</b>
<b>Korrespondierende Weine pro Gang 1/8l:</b>	<b>22,00 €</b>

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

## Aus unserer Schoberküche

*jahreszeitlich inspiriert, monatlich kreiert*

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch  
und rotem Thai Curry <sup>a(w),g,i</sup> 6,00 €*

*Geräuchertes Saiblingsfilet auf Chutney vom Muskatkürbis  
mit Ingwer und Rosinen dazu Kürbiskernbrot <sup>a(w)</sup> 11,00 €*

*Kürbis-Apfel-Pfannkuchen mit Sauerrahm und  
Feldsalat in Nussbutter <sup>a(w),c,g</sup> 16,00 €*

*Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf  
Balsamicolinsen an Safransauce <sup>a(w),g,i,l</sup> 19,50 €*

*Geschmorte Keule und gebratener Rücken der Wildsau  
mit Walnuss-Spätzle, Hokkaidokürbis und  
pochierten Gewürzbirnen <sup>a(w),c,g,h,i</sup> 21,50 €*

*Entenbrust mit Backpflaumen gefüllt  
in Landbierjus <sup>5,1%</sup> auf geschmortem Spitzkohl und  
Petersilien-Schupfnudeln <sup>a(w),c,g,i,l</sup> 22,00 €*

*Warmer Quarkstrudel mit Birnen an Haselnusseis <sup>a(w),c,g</sup> 6,00 €*

*Mainmühlen-Aperitif: Birne mit Vanille*

*Preise inkl. MwSt. und Bedienung*

# Fränkische Mainmühlenclassiker

## Leckeres Vorab

<i>Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette <sup>a(w),i,j,l</sup></i>	5,00 €
<i>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst <sup>g</sup></i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Grießklöschen, Flädle und Schnittlauch <sup>a(w),c,i,l</sup></i>	6,00 €
<i>Scheureben - Cremesuppe mit Maintalkresse <sup>a(w),g,i,l</sup></i>	6,50 €
<i>Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot <sup>a(w)</sup> oder Baguette <sup>a(w)</sup></i>	0,60 €

## Kalte fränkische Vesper

<i>Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen dazu unser Sauerteigbrot <sup>g,a(w),g</sup></i>	10,50 €
<i>Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette <sup>a(w),i,j,l</sup></i>	11,20 €
<i>Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln <sup>a(w),g,i,j,l</sup></i>	11,80 €
<i>„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette <sup>a(w),f,i,j,l</sup></i>	15,50 €

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

„Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette und Sauerteigbrot <sup>1,2,4,9,a(w),g,j</sup>	13,00 €
„Brotzeitbrettle“ – fränkische Hausmacherwurst, „Obazda“, Griebenschmalz dazu unser Sauerteigbrot <sup>9,a(w),g</sup>	14,50 €
„Fränkischer Fischteller“ – mit Lachsforelle, Saibling und Forelle an Blattsalat dazu Steinofenbaguette <sup>2,5,a(w),d,g,j</sup>	16,00 €

## Hauptgänge

### **Veganes**

Knusprig gebratener Kartoffelpuffer auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienpesto <sup>a(w),f</sup>	15,50 €
--	---------

### **Vegetarisches**

„Ofenschlupfer“ von der Brezel mit Bergkäse auf Tomatenragout und mariniertem Babyspinat <sup>a(w),c,g,i</sup>	16,00 €
---	---------

Knusprig gebackener Flammkuchen belegt mit Crème fraîche, Rote Bete, pochiertem Apfel, Meerrettich, Ziegenkäse Crumble und Feldsalat <sup>5,a(w),g</sup>	16,50 €
--	---------

### **Fische**

Im Silvanersud pochiertes Wallerfilet mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu frischer Meerrettich und Steinofenbaguette <sup>a(w),i,l</sup>	17,50 €
---	---------

Gebratenes Forellenfilet in Zitronenbutter auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln <sup>a(w),g</sup>	20,20 €
--	---------

### **Fleisch**

„Blaue Zipfel“ ein Paar fränkische Bratwurst im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie, frischem Meerrettich dazu unser Sauerteigbrot <sup>a(w),i,l</sup>	10,80 €
--	---------

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln <sup>2,3,8,9,a(w),g,l</sup>	11,50 €
---	---------

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 <sup>a(w),c,g,i</sup>	18,90 €
Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln <sup>a(w),c,g,i</sup>	19,40 €
Original fränkischer Rindersauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen <sup>a(w),c,g,i</sup>	19,80 €
Steak vom Roastbeef (250g), 28 Tage im Dry Ager gereift, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>a(w),g,i</sup>	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 <sup>17%vol</sup> & Secco <sup>10%vol</sup> aufgegossen <sup>l</sup>	5,50 €
Landbierbutter - Eis auf pochierter Birne <sup>c,g</sup>	5,50 €
Nussküchlein mit Äpfeln und Rosinen an Vanilleschaum <sup>a(w),c,g,h</sup>	6,50 €
Veganes Kokosmilchsorbet mit Beerengrütze und Knusperblättern <sup>a(w)</sup>	6,50 €
Mousse von Zartbitter Schokolade mit Beerengrütze und Kaffeeschaum <sup>16,c,g</sup>	7,20 €
Vanilleparfait mit Walnüssen an Zwetschgenragout <sup>c,g,h</sup>	7,20 €

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 gewachst, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 10 Süßungsmittel Saccharin,  
11 Süßungsmittel Acesulfam, 12 Süßungsmittel Cyclamat, 13 Phenylalaninquelle, 14 Sorbit,  
15 chininhaltig, 16 koffeinhaltig, 17 sulfithaltig

**Allergene** a Gluten - (w) Weizen/(g) Gerste/(r) Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja,  
g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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

**2018 Mainmühlenschoppen, trocken** <sup>l</sup>Qualitätswein 2,50 € 4,50 €  
Spitalschoppen  
Weingut Bürgerspital, Würzburg  
Trilogie der beliebtesten fränkischen Rebsorten

**2019 Helle Freude, Cuvée trocken** <sup>l</sup>VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
lebendig mit frischen Aromen nach Citrus,  
Apfel und Holunder

**Silvaner**

**2019 Silvaner, trocken** <sup>l</sup>Qualitätswein 3,00 € 5,50 €  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
Apfel, Birne mit animierender Frische

**2019 Silvaner, trocken** <sup>l</sup>Qualitätswein 3,50 € 6,50 €  
Weingut Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell  
Duft nach Steinobst, erfrischend, spritzig

**2019 Silvaner, trocken** <sup>l</sup>Qualitätswein 3,50 € 6,50 €  
Weingut Rudolf May, Retzstadt  
Fruchtige Komponente mit lebhafter Säure

**2018 Würzburger Silvaner, trocken** <sup>l</sup>VDP.ORTSWEIN 5,00 € 9,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
Duft von grünem Apfel, gelber Mirabelle  
und feiner Kräuterwürze

**Müller-Thurgau**

**2019 Müller-Thurgau, trocken** <sup>l</sup>VDP.GUTSWEIN 3,50 € 6,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
Citrus mit dezenter Muskatnussnote

**2019 Müller-Thurgau, halbtrocken** <sup>l</sup>Qualitätswein 3,00 € 5,50 €  
**Ignaz Kolb'sche Messweinstiftung**  
Iphöfer Domherr  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
Apfel, Birne und etwas Citrus, saftiger Wein mit  
angenehmer Süße

**Riesling** 0,1 l 0,25 l

**2019 Riesling, trocken** <sup>l</sup>Qualitätswein 3,50 € 6,50 €  
Weingut Bürgerspital, Würzburg  
lebendig mit feinem Duft nach Pfirsichen

**2019 GutsRiesling** <sup>l</sup>VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
exotischer Duftcocktail aus Ananas, Mango  
und gelbem Pfirsich

## **Burgunder**

**2019 Weißburgunder, trocken** <sup>l</sup>VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
ein frischer Wein mit knackiger Frucht, prickelt auf der  
Zunge und zeigt seine jugendliche Aromatik

**2019 Thüingersheimer Grauer Burgunder, trocken** <sup>l</sup>  
VDP.ORTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
leichte Anklänge von Steinobst. Am Gaumen  
abgeriebene Orangeschale mit würzigen Komponenten.  
Viel Schmelz und Druck.

## **Bukett Rebsorten**

**2019 Bacchus, halbtrocken** <sup>l</sup>VDP.GUTSWEIN 3,00 € 5,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
fruchtige, spritzige Art mit Exotikaroma

**2019 Scheurebe, halbtrocken** <sup>l</sup>VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
Aromen von Apfel bis Pfirsich und Mango

## **Süßwein**

**2018 Silvaner Auslese** <sup>l</sup> 8,50 €  
Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Weingut Wirsching, Iphofen  
feines Aprikosen-Pfirsich Bukett mit feiner  
aber präsender Säure



<b>Fränkischer Rosé und Rotling, offen</b>	0,1 l	0,25 l
<b>2018 Rotling, halbtrocken</b> <sup>l</sup> VDP.GUTSWEIN	3,00 €	5,50 €
<i>Weingut Juliusspital, Würzburg</i>		
<i>Duft nach Pfirsich und Amarenakirsche, harmonische Säure, sehr erfrischend</i>		
<b>2019 Rosamunde Pinot Rosé, trocken</b> <sup>l</sup> VDP.GUTSWEIN	4,00 €	7,50 €
<i>biodynamischer Anbau</i>		
<i>Weingut am Stein, Würzburg</i>		
<i>sommerliche Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren</i>		

### **Fränkische Rotweine, offen**

<b>2017 Portugieser</b> <sup>l</sup> Qualitätswein	3,50 €	6,50 €
<i>Fürstlich Castell'sches Domäneamt, Castell</i>		
<i>frische rote Waldbeeren, würzige Noten, schmeichelnder, frischer Trinkwein</i>		
<b>2018 Domina, trocken</b> <sup>l</sup> Qualitätswein	3,00 €	5,50 €
<i>Divino, Nordheim-Thüingersheim</i>		
<i>feine Aromen dunkler Beeren, fruchtiger Körper mit weichem, samtigem Finale</i>		
<b>2017 Spätburgunder Tradition, trocken</b> <sup>l</sup> Qualitätswein	5,50 €	10,50 €
<i>Sommeracher Katzenkopf</i>		
<i>Weingut Richard Östreicher, Sommerach</i>		
<i>frische Beerenaromen, stoffig am Gaumen geschmeidiger und ausdrucksstarker Abgang</i>		
<b>2018 Rote Wonne Cuvée rot, trocken</b> <sup>l</sup> VDP.GUTSWEIN	4,00 €	7,50 €
<i>biodynamischer Anbau</i>		
<i>Weingut am Stein, Würzburg</i>		
<i>Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder, Regent Pflaume, Schwarzkirsche mit pfeffrigen Anklängen,</i>		
<b>2018 Rot Hügl, trocken</b> <sup>l</sup> VDP.ORTSWEIN	5,00 €	9,50 €
<i>Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen</i>		
<i>Cuvée aus Domina, Blaufränkisch, Spätburgunder, Cabernet. Dichter und opulenter Wein.</i>		

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

## **Fränkische Flaschen- & Bocksbeutelweine** **Silvaner**

0,75 l

**2017 „Augustbaum“ Silvaner, trocken** <sup>l</sup>Qualitätswein 45,00 €

Sommeracher Katzenkopf,  
Weingut Richard Östreicher, Sommerach  
mineralisch, vom Muschelkalk geprägt,  
mit Noten von Kräutern und gelben Früchten

**2019 Silvaner, trocken** <sup>l</sup>VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Iphöfer Kalb  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
Dezent fruchtig mit einer leicht kräuterwürzigen Art. Die Mineralität  
des Keuperbodens gibt dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter

**2019 Silvaner, trocken** <sup>l</sup>VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Würzburger Stein  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
Aromatik nach gelben Äpfeln und Birnen, geradlinig und dicht

**2018 Silvaner, trocken** <sup>l</sup>VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Retzstadter Langenberg  
Weingut Rudolf May, Retzstadt  
komplexe Aromen von weißen Blüten und Feuerstein

**2018 Silvaner, trocken** <sup>l</sup>VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Würzburger Stein, biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
feine Säure, Anklänge von Apfel, Quitte und Nuss, markante Textur

**2018 „Sehnsucht“ Silvaner, trocken** <sup>l</sup> 52,00 €

Weingut Horst Sauer, Escherndorf  
Quitte und Birne, ein Hauch von Vanille, saftig und vollmundig mit  
leichten Röstaromen, im Barrique ausgebaut

**2017 Silvaner GG, VDP.GROSSE LAGE** 68,00 €

Stettener Stein, biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
dicht und saftig, trotz Cremigkeit belebende Frische

**Riesling** 0,75 l

**2019 Würzburger Riesling, trocken** <sup>l</sup>VDP.ORTSWEIN 25,00 €  
*EDITION HEIMAT - Alte Mainmühle mit Mainbrücke -  
Weingut Bürgerspital, Würzburg  
feine Zitrusduft, rassig*

**2019 Iphöfer Riesling, trocken** <sup>l</sup>VDP.ORTSWEIN 29,00 €  
*Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
feinfruchtig, lebendig, mit feiner Rasse*

**2018 Riesling, trocken** <sup>l</sup>VDP.ERSTE LAGE 38,00 €  
*Würzburger Innere Leiste  
Staatlicher Hofkeller, Würzburg  
vielschichtig, saftig, Aprikose*

**2018 Riesling S., trocken** <sup>l</sup>VDP. ERSTE LAGE 38,00 €  
*Escherndorfer Lump  
Weingut Horst Sauer, Escherndorf  
in der Nase zarter Duft von Grapefruit, am Gaumen Aromen vom  
Weinbergspfirsich. Er bleibt lange am Gaumen haften.  
Der Wein ist mineralisch und harmonisch.*

**2018 Riesling, trocken** <sup>l</sup>VDP.ERSTE LAGE 38,00 €  
*Würzburger Innere Leiste  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
Orangenblüte und Karamell mit gelben Früchten*

**2017 Riesling Spätlese** <sup>l</sup>VDP.GROSSE LAGE 36,00 €  
*Würzburger Stein-Harfe  
Weingut Bürgerspital, Würzburg  
feines Mandarinenbukett mit eleganter Süße, rassig*

## ***Grau- und Weißburgunder*** 0,75 l

**2018 Stettener Grauburgunder, trocken** <sup>l</sup> VDP.ORTSWEIN 29,00 €  
*biodynamischer Anbau*  
*Weingut am Stein, Würzburg*  
*ausdrucksstarke gelbe Früchte mit würzigen Noten*

**2019 Weisser Burgunder, trocken** <sup>l</sup> VDP.GUTSWEIN 27,00 €  
*Staatlicher Hofkeller, Würzburg*  
*vollmundig, saftig, Birne*

**2016 Weißer Burgunder GG** <sup>l</sup> VDP.GROSSE LAGE 68,00 €  
*Volkacher Karthäuser,*  
*Weingut Juliuspital, Würzburg*  
*Fruchtfülle von Grapefruit Orangenschalen*

## ***Bukett- und Aromaweine***

**2019 Sauvignon Blanc, trocken** <sup>l</sup> VDP.GUTSWEIN 22,00 €  
*Staatlicher Hofkeller, Würzburg*  
*exotisch, würzig, frisch*

**2017 Gewürztraminer, trocken** <sup>l</sup> VDP.ERSTE LAGE 38,00 €  
*Würzburger Stein*  
*Weingut Bürgerspital, Würzburg*  
*glasklarer Rosenduft, Präzise, ein Klassiker*

**2018 Scheurebe Alte Reben, trocken** <sup>l</sup> VDP.ERSTE LAGE 47,00 €  
*Iphöfer Kronsberg*  
*Weingut Hans Wirsching, Iphofen*  
*großartiges Aromaspiel exotischer Früchte wie Mango, Maracuja und Grapefruit*

## **Fränkische Spezialitäten** 0,75 l

**2018 Blanc de Blancs, Alte Reben** <sup>l</sup> VDP.GUTSWEIN 34,00 €

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

eine Cuvée aus Riesling, Silvaner und Scheurebe,  
ein Hauch Exotik und Pfirsich mit feiner, reifer Säure

**2017 Fränkischer Gemischter Satz** <sup>l</sup> 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 auch Silvaner wird ein vielschichtiger und höchst authentischer Wein, klar, nussig und würzig, dezent fruchtig.

**2015 Würzburger Stein BT** <sup>l</sup> Frankenweinmedaille in Gold 79,00 €

Weingut Juliuspital, Würzburg

ein geheimnisvoller, cremiger, großer Wein mit viel Spiel  
und Aromen von Vanille, Mango & Blutorange

## **Süßweine**

**2015 Riesling Auslese** <sup>l</sup> 0,5 l 47,00 €

Würzburger Stein

Weingut Juliuspital, Würzburg

fruchtig, exotische Aromatik von Maracuja bis zu Mango  
und Passionsfrucht, lebendig und doch edel

**2016 Riesling Auslese** <sup>l</sup> 0,5 l 47,00 €

Randersackerer Pfüllben, biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

zart würziger Duft nach Kräutern, Mango und Pfirsich,  
kraftvoll und cremig

**2015 Silvaner Auslese** <sup>l</sup> 0,5 l 47,00 €

Stettener Stein, biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

zart würziger Duft nach Kräutern, Pfirsich und Mango,  
feines Süße-Säure-Spiel, feingliedrig, elegant

**2016 WIQEM Auslese cuvée** <sup>l</sup> 0,375 l 31,00 €

Sauternes-Typ

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

cremige Fülle, feinstes Bukett

**Fränkische Rotweine** 0,75 l

**2016 Domina, trocken** <sup>l</sup> VDP.GUTSWEIN 30,00 €

Schloss Castell

Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell

Duft nach Kirsche und Lakritze mit Röstaromen,  
feine Tannine und belebende Säure

**2012 Spätburgunder No1, trocken** <sup>l</sup> Qualitätswein 78,00 €

Sommeracher Katzenkopf

Weingut Richard Östreicher, Sommerach

elegante Beeren- und Würzaromen, kraftvoll und komplex mit  
langem Nachhall, selektive Handlese

**2019 „Montonia“ Spätburgunder, trocken** <sup>l</sup> 51,00 €

biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

ziegelrote Farbreflexe mit vielschichtigem Bukett,  
reife Kirsche verschmilzt mit Röstaromen,  
voluminös, straff und doch elegant

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

**2018 Spätburgunder, trocken** <sup>l</sup> VDP.ERSTE LAGE 39,00€

Retzstadter Langenberg

Weingut Rudolf May, Retzstadt

zarte Aromen von Beeren und Gewürznelken

**2015 Spätburgunder GG, VDP.GROSSE LAGE** <sup>l</sup> 59,00 €

„Unterm Turm“ Randersacker Sonnenstuhl

Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker

feine Frucht von Cassis, samtig und vollmundig

**2015 Divino Frühburgunder „Großes Gewächs“, trocken** <sup>l</sup> 49,00 €

Divino, Nordheim

im Barrique gereift und Hand gelesen,

Aromen von Dörripflaume und Vanille

## *Alkoholfreie Getränke*

### *Original SELTERS*

*Classic* 0,25 l 3,00 €  
0,5 l 4,00 €

*Naturell* 0,25 l 3,00 €  
0,5 l 4,00 €

*Tafelwasser* 0,25 l 2,00 €  
0,5 l 3,50 €  
1,0 l 5,00 €

*Bauermees Orangensaft* 0,2 l 3,00 €

*Bauermees Apfelsaft klar oder trüb* 0,2 l 3,00 €

*Bauermees Johannisbeernektar* 0,2 l 3,00 €

*Bauermees Quittensaft* 0,2 l 3,00 €

*Granini Rhabarbersaft* 0,2 l 3,00 €

*Bauer Sauerkirschnektar* 0,2 l 3,00 €

*Bauer weißer Muskateller 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 Eistee Pfirsich<sup>5</sup>* 0,33 l 3,90 €

*Sinalco Cola<sup>1,3,16</sup> (koffeinhaltig)* 0,2 l 3,00 €

*Sinalco Cola zero<sup>1,3,16</sup> (koffeinhaltig)* 0,2 l 3,00 €

*Sinalco Orange<sup>1,6</sup>* 0,2 l 3,00 €

*Sinalco Cola Mix<sup>1,3,16</sup>* 0,2 l 3,00 €

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

*Thomas Henry Bitter Lemon<sup>15</sup>* 0,2 l 4,00 €

*Thomas Henry Tonic Water<sup>15</sup>* 0,2 l 4,00 €

## **Bier**

### Distelhäuser Bier

<i>Pils vom Fass</i> <sup>a</sup> , 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> <sup>a</sup> , 4,9%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Radler vom Fass im Tonkrug</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Weizen hell vom Fass</i> <sup>a</sup> , 5,4%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Weizen hell vom Fass</i> <sup>a</sup> , 5,4%vol	0,5 l	4,50 €
<i>Kristall Weizen</i> <sup>a</sup> , 5,4%vol	0,5 l	4,50 €
<i>Dunkles Weizen</i> <sup>a</sup> , 5,4%vol	0,5 l	4,50 €
<i>Landbier vom Fass</i> <sup>a</sup> , 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> <sup>a</sup> , 5,4%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Kellerbier vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Winterbock vom Fass</i> <sup>a</sup> , 7,1%vol	0,3 l	3,00 €
<i>Winterbock vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Alkoholfreies Bier</i> <sup>a</sup>	0,33l	3,00 €
<i>Alkoholfreies Radler naturtrüb</i> <sup>a,1,6</sup>	0,33l	3,00 €
<i>Weizen alkoholfrei vom Fass</i> <sup>a</sup>	0,3 l	3,00 €
<i>Weizen alkoholfrei vom Fass</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Malzbier</i> <sup>a</sup>	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>Haselnuss Spirituose</i> 40%vol	4,50 €
<i>Holunder</i> 40%vol	4,50 €
<i>Walnuss</i> 40%vol <i>holzfassgelagert</i>	4,50 €
<i>Himbeergeist</i> 40%vol	4,50 €

### **Weingut am Stein, Würzburg**

<i>Williams Christ Birnenbrand</i> 38%vol	4,50 €
<i>Tresterbrand vom Burgunder</i> 45%vol	4,50 €
<i>Tresterbrand vom Silvaner aus dem Barrique</i> 45%vol	4,50 €
<i>Schlehengeist</i> 38%vol	4,50 €
<i>Apfelbrand aus dem Barrique</i> 40%vol	4,50 €

### **Weingut Horst Sauer, Escherndorf**

<i>Mirabellenbrand</i> 40%vol	4,50 €
<i>Williams Christ Birnenbrand</i> 42%vol	4,50 €
<i>Zwetschgenbrand</i> 42%vol	4,50 €

### **Spessarthof Destillerie, Aura**

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

### **Diverse Spirituosen**

<i>Jubiläumsaquavit</i> 42%vol	3,50 €
<i>Ramazzotti 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, <i>Spessarthof Destillerie</i>	

## **Kaffeespezialitäten**

<i>Tasse Café Crème</i> <sup>16</sup>	3,00 €
<i>Café au lait</i> <sup>16,g</sup>	3,50 €
<i>Cappuccino</i> <sup>16,g</sup>	3,50 €
<i>Espresso</i> <sup>16</sup>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>16</sup>	4,00 €
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>16,g</sup>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i> <sup>16,g</sup>	4,00 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>16,g</sup>	3,50 €
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	3,00 €

## **Heiße Getränke**

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

## **Erlesene 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 gewachst, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 10 Süßungsmittel Saccharin, 11 Süßungsmittel Acesulfam, 12 Süßungsmittel Cyclamat, 13 Phenylalaninquelle, 14 Sorbit, 15 chininhaltig, 16 koffeinhaltig, 17 sulfithaltig*

### **Allergene**

*a Gluten - (w) Weizen / (g) Gerste / (r) Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere*

*Preise inkl. MwSt. und Bedienung*