

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

*Tatar vom Lachs mit Salatgurke und Wassermelone
an Kräutersalat dazu Focaccia ^{a(1),l,m,o}*

2020 Sauvignon Blanc, trocken ° VDP.GUTSWEIN
Weingut Juliusspital, Würzburg
vollmundig und sortentypisch, pures Trinkvergnügen

★ ★ ★

*Weißer Tomaten-Cremesuppe mit
scharfem, grünem Paprikaöl und Tomatenbruschetta ^{a(1),g,l}*

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

★ ★ ★

*Gegrillte Maishähnchenbrust auf Pfifferlingen in
Kräuterrahmsauce und Knoblauchkartoffeln ^{a(1),g,l}*

2020 Blauer Silvaner S., trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Escherndorfer Fürstenberg
Weingut Horst Sauer, Escherndorf
Aprikose, etwas Citrus, mineralisch mit eleganter Cremigkeit

★ ★ ★

*Karamellisiertes Caipirinha Parfait ^{38%vol} auf Biskuit
an marinierten Himbeeren ^{c,g}*

2018 Silvaner Auslese °
Iphöfer Julius-Echter-Berg
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
feines Aprikosen-Pfirsichbukett mit feiner aber präsender Säure

3-Gänge-Menü ohne Cremesuppe Preis pro Person: 37,00 €
Korrespondierende Weine pro Gang 0,1€: 18,00 €

4-Gänge-Menü mit Cremesuppe Preis pro Person: 42,50 €
Korrespondierende Weine pro Gang 0,1€: 22,00 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Aus unserer Schoberküche

jahreszeitlich inspiriert, monatlich kreiert

<i>Weißer Tomaten-Cremesuppe mit scharfem, grünem Paprikaöl und Tomatenbruschetta ^{a(1),g,l}</i>	6,50 €
<i>Tatar vom Lachs mit Salatgurke und Wassermelone an Kräutersalat dazu Focaccia ^{a(1),l,m,o}</i>	12,00 €
<i>Risotto à la caprese ^{g,h,l}</i>	15,00 €
<i>Gebratenes Fisch-Pflanzerl im Sesambrötchen mit Algensalat und Sauce Bearnaise ^{a(1),c,g,l,m,o,f}</i>	18,00 €
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust auf Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und Knoblauchkartoffeln ^{a(1),g,l}</i>	19,50 €
<i>Scamorza mit fruchtig-pikanter Tomatensalsa an Ciabatta ^{a(1),g}</i>	7,00 €
<i>Karamellisiertes Caipirinha Parfait ^{38%vol} auf Biskuit an marinierten Himbeeren ^{c,g}</i>	6,50 €

Mainmühlenaperitif

Himbeermark mit Limette und Secco aufgegossen

0,1l 5,50 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Fränkische Mainmühlenklassiker

Leckeres Vorab

<i>Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(1),f,m,o}</i>	5,50 €
<i>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst ^g</i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Grießklößchen, Flädle und Schnittlauch ^{a(1),c,f,o}</i>	6,00 €
<i>Scheureben - Cremesuppe mit Maintalkresse ^{a(1),g,f,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,f}</i>	11,20 €
<i>Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln ^{a(1),g,f,m,o}</i>	11,80 €
<i>„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette ^{a(1),f,f,m,o}</i>	15,50 €
<i>„Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette und Sauerteigbrot ^{1,2,4,a(1),g,m}</i>	13,00 €

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

„Brotzeitbrettchen“ – fränkische Hausmacherwurst,
„Obazda“, Griebenschmalz dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g} 14,50 €

„Fränkischer Fischteller“ – mit Lachsforelle, Saibling
und Forelle an Blattsalat dazu Steinofenbaguette ^{2,5,a(1),d,g,m} 16,00 €

Hauptgänge

Veganes

Knusprig gebackener Dinkel-Flammkuchen mit Püree
von weißen Bohnen, belegt mit Oliven, getrockneten
Tomaten und Peperoni ^{a(1),f} 15,00 €

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 marinierem 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),b,o} 11,00 €

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

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,l}	18,50 €
Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln ^{a(1),c,g,l}	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 Kokosmilchorbet 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 ^{9,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

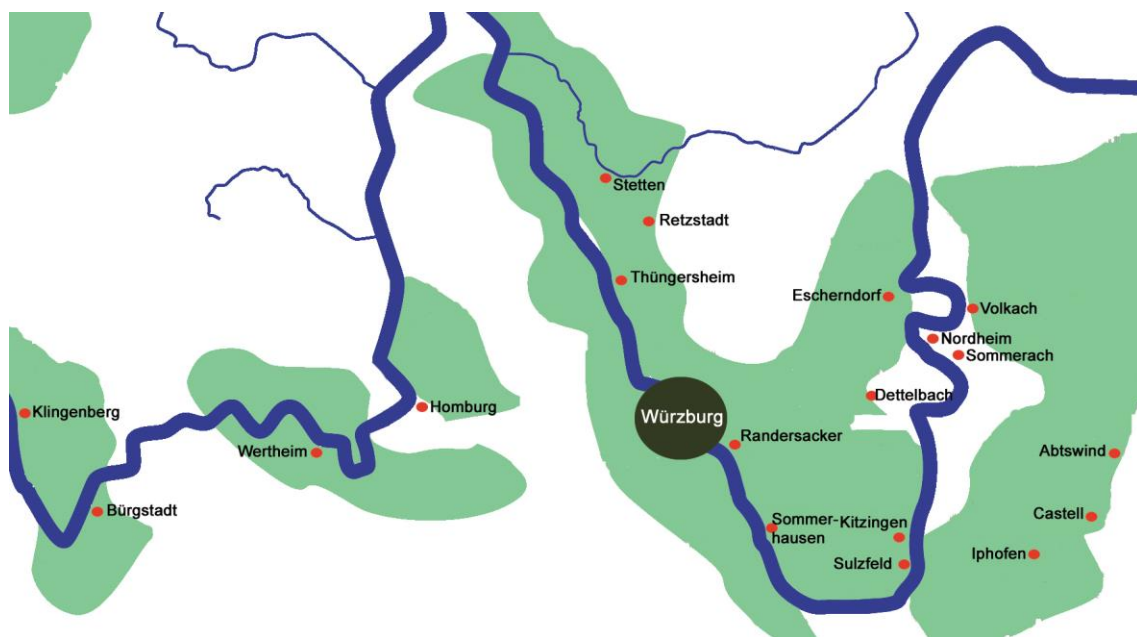
Franken

WEIN.SCHÖNER.LAND!

*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 Anbaugebiete 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.*



Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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> °, ^{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>2018 Riesling Sekt Brut</i> ° -Franken Gold- Flaschengärung Innere Leiste Staatlicher Hofkeller, Würzburg Apfel, komplexe Aromen	0,75 l	42,00 €
<i>PriSecco weißduftig</i> , alkoholfrei 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, animierender 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

2019 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

2019/2020 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 Weingut Bürgerspital, Würzburg Pfirsich, lebendig	3,50 €	6,50 €
2020 GutsRiesling ° VDP.GUTSWEIN biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg Ananas, Mango und Pfirsich	4,00 €	7,50 €

Burgunder

2019/2020 Weißburgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN Weingut Hans Wirsching, Iphofen knackige Frucht, jugendliche Aromatik	4,00 €	7,50 €
2020 Thüringersheimer Grauer Burgunder, trocken ° VDP.ORTSWEIN Weingut Juliusspital, Würzburg mineralisch, balanciert	4,00 €	7,50 €

Bukett Rebsorten

2019 Bacchus, halbtrocken ° VDP.GUTSWEIN biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg fruchtig, spritzig, exotisches Aroma	3,00 €	5,50 €
2019/2020 Scheurebe, halbtrocken ° VDP.GUTSWEIN Weingut Juliusspital, Würzburg lebendig, fruchtig, charmante Restsüße	4,00 €	7,50 €

Süßwein

2018 Silvaner Auslese ° Iphöfer Julius-Echter-Berg Weingut Wirsching, Iphofen Aprikosen-Pfirsich Bukett, feine, aber präsender Säure	8,50 €	
---	--------	--

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

2019/2020 Rotling, halbtrocken ° VDP.GUTSWEIN 3,00 € 5,50 €

Weingut Juliusspital, Würzburg

Pfirsich, Amarenakirsche, harmonische Säure, erfrischend

2020 Rosamunde Pinot Rosé, trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €

biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

sommerliche Aromen, Kirsche, Erdbeere, Johannisbeere

Fränkische Rotweine, offen

2018 Portugieser ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €

Fürstlich Castell'sches Domäneamt, Castell

rote Waldbeeren, würzige Note

2018 Domina, trocken ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €

Divino, Nordheim-Thüingersheim

dunkler Beeren, fruchtiger Körper, weiches Finale

2017 Spätburgunder Tradition, trocken ° Qualitätswein 5,50 € 10,50 €

Sommeracher Katzenkopf

Weingut Richard Östreicher, Sommerach

Beerenaromen, stoffig am Gaumen, geschmeidig,

ausdrucksstarker Abgang

2018 Rote Wonne Cuvée rot, trocken ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €

biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder, Regent

Pflaume, Schwarzkirsche, pfeffriger Anklang

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
2020 Blauer Silvaner S., trocken ¹ VDP.ERSTE LAGE Escherndorfer Fürstenberg Weingut Horst Sauer, Escherndorf Aprikose, etwas Citrus, mineralisch mit eleganter Cremigkeit.	38,00 €
2017 „Augustbaum“ Silvaner, trocken ^o Qualitätswein Sommeracher Katzenkopf, Weingut Richard Östreicher, Sommerach mineralisch, vom Muschelkalk geprägt, Kräuter, gelbe Früchte	45,00 €
2019 Silvaner, trocken ^o VDP.ERSTE LAGE Iphöfer Kalb Weingut Hans Wirsching, Iphofen dezent fruchtig, leicht kräuterwürzig, mineralisch	38,00 €
2019 Silvaner, trocken ^o VDP.ERSTE LAGE Würzburger Stein Weingut Juliusspital, Würzburg gelbe Äpfel und Birnen, geradlinig, dicht	38,00 €
2018 Silvaner, trocken ^o VDP.ERSTE LAGE Retzstadter Langenberg Weingut Rudolf May, Retzstadt weiße Blüten, Feuerstein	38,00 €
2019 Silvaner, trocken ^o 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 ^o Weingut Horst Sauer, Escherndorf Quitte, Birne und Vanille, saftig, vollmundig, leichte Röstaromen, im Barrique ausgebaut	52,00 €
2017 Silvaner GG, trocken ^o VDP.GROSSE LAGE Stettener Stein, biodynamischer Anbau Weingut am Stein, Würzburg dicht, saftig, trotz Cremigkeit belebende Frische	68,00 €

Riesling 0,75 l

2019 Würzburger Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN 25,00 €
*EDITION HEIMAT - Alte Mainmühle mit Mainbrücke -
Weingut Bürgerspital, Würzburg
Zitrusduft, rassig*

2019 Iphöfer Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN 29,00 €
*Weingut Hans Wirsching, Iphofen
feinfruchtig, lebendig, feine Rasse*

2018 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*

2018/19 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

2018/2019 Stettener Grauburgunder, trocken ° VDP.ORTSWEIN 29,00 €
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
ausdrucksstark, gelbe Früchte, würzige Note

2019 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

2018 Blanc de Blancs, Alte Reben ° VDP.GUTSWEIN 34,00 €
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
Preise inkl. MwSt. und Bedienung

*Curvée aus Riesling, Silvaner und Scheurebe
ein Hauch Exotik, Pfirsich,
feine aber reife Säure*

2017 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

Rosé

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 Auslesecurvée ° 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 Sommeracher Katzenkopf Weingut Richard Östreicher, Sommerach Beeren- und Würzaromen, kraftvoll, komplex, langer Nachhall, selektive Handlese	78,00 €
2019 „Montonia“ Spätburgunder, trocken ° 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	51,00 €
2018 Spätburgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE Retzstadter Langenberg Weingut Rudolf May, Retzstadt Beeren und Gewürznelken	39,00€
2015 Spätburgunder GG, trocken ° VDP.GROSSE LAGE „Unterm Turm“ Randersacker Sonnenstuhl Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker Cassis, samtig und vollmundig	59,00 €
2015 Divino Frühburgunder „Großes Gewächs“, trocken ° Divino, Nordheim im Barrique gereift und Hand gelesen, Dörrpflaume und Vanille	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 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	3,50 €
	1,0 l	5,00 €
<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 **2 cl**

Destillerie Gößwein, Thüngersheim

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

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 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