

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

*Mousse von der geräucherten Forelle mit Kaviar
und Brotchips an Feldsalat ^{a(1),g,l,m,o}*

2020 Würzburger Silvaner, trocken ° VDP.ORTSEWEIN
biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
Grüner Apfel und gelbe Mirabelle, Kräuterwürze

★ ★ ★

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch,
Curry und Koriander ^{a(1),g}*

2020 TWENTYSIX weiß ° Qualitätswein
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
fein aromatisch, elegant und nicht ganz trocken

★ ★ ★

*In Landbier geschmorte Rehkeule mit Zwetschgen-Chutney
an Brezenknödeln und grünen Bohnen ^{a(1),c,g,l}*

2018 Domina trocken ° Qualitätswein
Divino Nordheim-Thüngersheim
dunkle Beeren, fruchtiger Körper, weiches Finale

★ ★ ★

*Topfenknödel mit süßen Bröseln auf Zwetschgenragout
und Kürbiskerneis ^{a(1),c,g}*

2018 Thüngersheim Riesling Auslese ° VDP.ORTSWEIN
Weingut Schwab, Thüngersheim

3-Gänge-Menü ohne Cremesuppe Preis pro Person: 37,00 €
Korrespondierende Weine pro Gang 0,1l: 15,50 €

4-Gänge-Menü mit Cremesuppe Preis pro Person: 42,50 €
Korrespondierende Weine pro Gang 0,1l: 18,00 €

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Aus unserer Schoberküche

*jahreszeitlich inspiriert, monatlich kreiert
gültig ab dem 06.09.2021*

<i>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosmilch, Curry und Koriander ^{a(1),g}</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Mousse von der geräucherten Forelle mit Kaviar und Brotchips an Feldsalat ^{a(1),g,l,m,o}</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Knusprig gebackener Flammkuchen belegt mit Crème Fraîche, süß-saurem Kürbis, Rosinen, Äpfeln und gerösteten Kürbiskernen ^{a(1),c}</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Cremiger Bulgur mit Kräutern und Pecorino an gebratenen Steinpilzen und mariniertem Feldsalat ^{a(1),g,l}</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit Meerrettichkruste und Brokkoli-Kürbisragout ^{a(1),c,g,l}</i>	<i>19,50 €</i>
<i>In Landbier geschmorte Rehkeule mit Zwetschgen- Chutney an Brezenknödeln und grünen Bohnen ^{a(1),c,g,l}</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Saltimbocca vom Seeteufel auf Peperonata und Sepianudeln ^{a(1),c,g}</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Getrüffelter Brie mit Birnen-Chutney an knusprigem Brioche ^{a(1),c,g}</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Topfenknödel mit süßen Bröseln auf Zwetschgenragout und Kürbiskerneis ^{a(1),c,g}</i>	<i>7,00 €</i>

Mainmühlenaperitif

*Zwetschgenpüree mit Zimt und Secco aufgegossen
0,1l 5,50 €*

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Fränkische Mainmühlenclassiker

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,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,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,l,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

„Brotzeitbrettle“ – 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 gebratener Kartoffelpuffer auf Ragout von
buntem Gemüse mit Petersilienpesto ^{a(1),l} 15,50 €

Vegetarisches

„Ofenschlupfer“ von der Brezel mit Bergkäse auf
Tomatenragout und mariniertem Babyspinat ^{a(1),c,g,l} 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),l,o} 11,00 €

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut
mit Kümmel dazu Bratkartoffeln ^{2,3,7,a(1),l,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.

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

„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

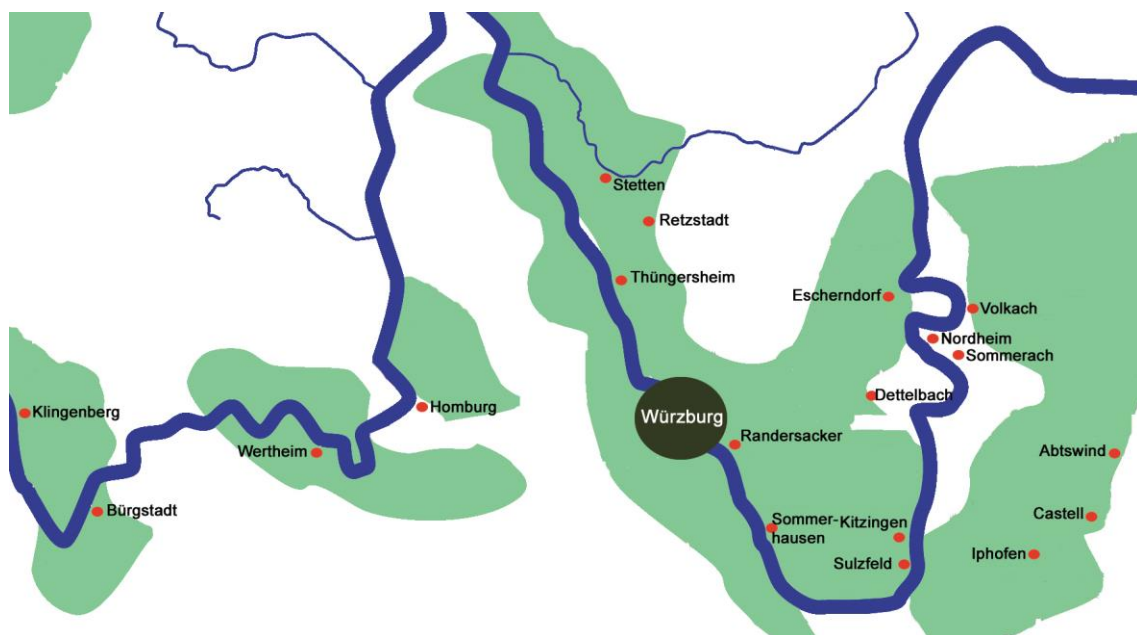
a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid, p Lupinen, r Weichtiere, z Sonstiges

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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 herzhaft 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 ° -Franken Gold- Flaschengärung Innere Leiste Staatlicher Hofkeller, Würzburg Apfel, komplexe Aromen	0,75 l	42,00 €
PriSecco weißduftig, 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, 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 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

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

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

2020 Domina, trocken ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €

Divino, Nordheim-Thüningersheim

dunkle 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

2018 „Augustbaum“ Silvaner, trocken ° Qualitätswein 45,00 €

Sommeracher Katzenkopf,
Weingut Richard Östreicher, Sommerach
mineralisch, vom Muschelkalk geprägt,
Kräuter, gelbe Früchte

2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Iphöfer Kalb
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
dezent fruchtig, leicht kräuterwürzig, mineralisch

2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Würzburger Stein
Weingut Juliusspital, Würzburg
gelbe Äpfel und Birnen, geradlinig, dicht

2018 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Retzstadter Langenberg
Weingut Rudolf May, Retzstadt
weiße Blüten, Feuerstein

2020 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE 38,00 €

Würzburger Stein, biodynamischer Anbau
Weingut am Stein, Würzburg
feine Säure, Apfel, Quitte und Nuss mit markanter Textur

2019 „Sehnsucht“ Silvaner, trocken ° 52,00 €

Weingut Horst Sauer, Escherndorf
Quitte, Birne und Vanille, saftig, vollmundig,
leichte Röstaromen, im Barrique ausgebaut

2017 Silvaner GG, trocken ° VDP.GROSSE LAGE 68,00 €

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

0,75 l

Riesling

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

2020 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

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
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

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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 €
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

Fränkische Rotweine 0,75 l

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

<p>2019 Domina, trocken ° VDP.GUTSWEIN <i>Schloss Castell</i> <i>Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell</i> <i>Kirsche, Lakritze und Röstaromen,</i> <i>feine Tannine, belebende Säure</i></p>	<p>30,00 €</p>
<p>2012 Spätburgunder No1, trocken ° Qualitätswein <i>Sommeracher Katzenkopf</i> <i>Weingut Richard Östreicher, Sommerach</i> <i>Beeren- und Würzaromen, kraftvoll, komplex, langer Nachhall,</i> <i>selektive Handlese</i></p>	<p>78,00 €</p>
<p>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></p> <p><i>Winzer Ludwig Knoll kreierte diesen Wein</i> <i>anlässlich der Geburt seiner Tochter Antonia</i></p>	<p>51,00 €</p>
<p>2018 Spätburgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE <i>Retzstadter Langenberg</i> <i>Weingut Rudolf May, Retzstadt</i> <i>Beeren und Gewürznelken</i></p>	<p>39,00€</p>
<p>2015 Spätburgunder GG, trocken ° VDP.GROSSE LAGE <i>„Unterm Turm“ Randersacker Sonnenstuhl</i> <i>Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker</i> <i>Cassis, samtig und vollmundig</i></p>	<p>59,00 €</p>
<p>2015 Divino Frühburgunder „Großes Gewächs“, trocken ° <i>Divino, Nordheim</i> <i>im Barrique gereift und Hand gelesen,</i> <i>Dörrpflaume und Vanille</i></p>	<p>49,00 €</p>

Alkoholfreie Getränke

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

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 €

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 €

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

Weingut am Stein, Würzburg

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

Spessarthof Destillerie, Aura

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

Diverse Spirituosen

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

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Café Crème</i> ⁹	3,00 €
<i>Café au lait</i> ^{9,g}	3,50 €
<i>Cappuccino</i> ^{9,g}	3,50 €
<i>Espresso</i> ⁹	2,50 €
<i>Doppelter Espresso</i> ⁹	4,00 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^{9,g}	2,50 €
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i> ^{9,g}	4,00 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{9,g}	3,50 €
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	3,00 €

Heiße Getränke

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