



Speisen & Getränke

Restaurant

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr,
Sie bei uns im ROKOKO begrüßen zu dürfen.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert
auf **Frische** und **Regionalität**.

So kommt das **Wild** vom Jäger Maske aus Schwarzenau
die **Süßwasserfische** aus unserem hauseigenen **Fischbassin**
mit Unterstützung vom Fischer Wagner aus Zellingen
sowie unser **Obst und Gemüse**
von der Gärtnerei Klinger aus Veitshöchheim
und Schraud & Baunach in Lengfeld.

Auch für unsere kleinen Gäste halten wir eine gesonderte Kinderkarte bereit
und für Senioren servieren wir auf Wunsch kleinere Portionen
(außer Vorspeisen).

Hierfür ermäßigen wir den Vollpreis um € 2,50.

*Laut LMIV EU 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung
müssen in den Speisekarten die 14 Hauptallergene gekennzeichnet werden.*

Unsere Kennzeichnungstabelle finden Sie nach den Desserts.

SPEISEN | FEIERN | TAGEN

Unsere wunderschönen Räumlichkeiten bieten für jeden Anlass
eine stilvolle Umgebung.

So werden **Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Betriebsfeiern** und vieles mehr
bei uns im Haus durchgeführt.

Falls auch Sie einen solchen Anlass bei uns feiern möchten,
stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre Gastgeber
Susan & Jens Cosmar sowie das ROKOKO-Team

» Aperitifs «

»Apfel Spritz«

Lillet Blanc | Apfelsaft naturtrüb | Mineralwasser | Eis

5,50 €

»Rokoko's Hausaperitif alkoholfrei«

Quittensaft | Limejuice | Holunderblütensirp | Mineralwasser | Eis

4,50 €

Feine Perlen

Winzersekt

2016er Silvaner brut, Weingut Reiss, Würzburg

0,1l 4,90 €

Alkoholfreier Traubensecco

Weingut Scheuring, Margetshöchheim

0,1l 3,40 €

Rokoko's »PröstlerSecco«

vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach

0,1l 3,40 €

mit Aperol | Weinbergspfirsichlikör | Holunderblütensirup

0,1l 3,90 €

Internationale Klassiker

Sherry

D.O. Jerez, Fino oder Medium dry

5 cl 3,50 €

Campari^{8,9}

pur 5 cl 3,30 €

mit Soda | Orangensaft 0,2l 4,60 €

Martini - Vermouth

Bianco | Rosado

5 cl 3,50 €

Aus Cosmar's Gewürz- und Kräuterküche

Februarmenü

Apfel- Rotkohlsuppe

mit Walnussöl und Croutons

2015er Thüingersheimer Ravensburg

Müller- Thurgau, Kabinett halbtr.

Weingut Hessler, Veitshöchheim

Geschnetzeltes von der Rehleber

mit Preiselbeersahne, Röstzwiebeln und Macaire- Kartoffeln
dazu ein kleiner Beilagensalat

2016er Veitshöchheimer Sonnenschein

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken

Weingut Bürgerspital, Würzburg

Mango- Limetten- Creme

mit Vanille und marinierten Beeren

2018er Gerbrunner Hummelberg

Scheurebe, Kabinett halbtr.

Weingut Schmitt Gerbrunn

€ 30,00 / ohne Weinempfehlung

€ 39,00 / mit Weinempfehlung

Die letzte Bestellmöglichkeit für das Menü
ist am Mittag um 13:30 Uhr und am Abend um 21:00 Uhr.



» Vorspeisen «

Gratinierter Ziegenkäse

mit einer Honig- Kräuterkruste
auf knackigen Blattsalaten in fruchtiger Himbeervinaigrette
10,80 €

Zwei gegrillte Jacobsmuscheln

verfeinert mit Zitronen- Pfeffer auf südafrikanischem Hackfleisch
- Rindfleisch mit Aprikosenmarmelade, Curry und Mandeln -
11,90 €

Knackiger Feldsalat in Frenchdressing

~ von der Gärtnerei Klinger in Veitshöchheim ~
mit Frischkäse gefüllten Datteln im Speckmantel und Orangencroutons
11,50 €

» Suppen «

Festtagssuppe

mit Mark-, Leber- und Grießklößchen
4,80 €

Fränkische Silvanerrahmsuppe

mit Zimtcroutons
4,80 €

Hokkaido- Kürbissuppe

fein abgerundet mit Honig und Ingwer
seinem Öl und Kernen
5,20 €

» Unsere Klassiker «

Wiener Schnitzel

vom Kalb
dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und ein kleiner Salat

17,50 €

Vitustöpfchen

Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Butterspätzle
in Champignon-Rahmsauce
mit gekochtem Schinken^{1,3} und Käse¹
dazu frische Marktsalate

16,90 €

Rinderbäckchen in Frankenwein geschmort

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen^{1,3}

15,90 €

Gesottener Kalbstafelspitz

an Apfel-Meerrettichsoße³
mit Bandnudeln und Preiselbeeren

15,90 €

Filetspitzen, gebraten

in Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und kleinem Salat

15,90 €

» Wild, Geflügel und Co. «

Wild aus fränkischen Revieren vom Jäger Maske aus Schwarzenau

Zarter Wildschweinbraten

in kräftiger Wacholdersoße mit knackigem Wurzelgemüse
und hausgemachten Semmelklößen

17,50 €

Unser Klassiker...

Geschmortes Rehschäufele

in seiner Soße mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen

21,00 €

Zarte Kalbsleber

auf cremigem Kartoffel- Meerrettichgemüse³
dazu knackiger Feldsalat in würzigem Frenchdressing

17,90 €

Knusprige halbe Bauernente

an Apfel- Beifußsoße mit Rotkraut und Kartoffelklößen

17,50 €

Rokoko´s Zwiebelrostbraten

Rosa gebratenes Rumpsteak an Röstzwiebelsoße
mit Pommes frites und einem kleinen Salatteller

25,00 €

» Grill & Steakkarte «

Rumpsteak

200g	15,50 €
250g	19,00 €
300g	22,50 €

Rinderfilet

200g	20,00 €
250g	23,00 €
300g	27,00 €

Fränkische Bratwürste²

1 Paar	6,50 €
--------	--------

Unsere Steaks servieren wir mit kräftiger Kalbsjus und hausgemachter Kräuterbutter.

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	3,20 €
Süßkartoffel Pommes frites	3,80 €
Wurzelgemüse	3,80 €
Kleiner bunter Salatteller	4,80 €
Feldsalat in Frenchdressing	4,90 €
Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing	4,90 €
Großer bunter Salatteller	8,40 €

» Fisch «



Gebratene Lachsfiletstreifen

auf hausgemachter Kürbis- Kartoffeltortilla mit Zitronen- Schmand
und Rucolasalat in Aceto- Balsamicodressing

17,80 €

Kross gebratenes Zanderfilet

an Silvanerrahmnudeln mit glacierten Weintrauben
und knackigem Wurzelgemüse

18,50 €

Filet vom Zellinger Quellwassersaibling

auf cremigem Kartoffel- Meerrettichgemüse³
dazu knackiger Feldsalat in würzigem Frenchdressing

18,50 €

» Vegetarisch «

Frische Edelpilze mit Zwiebeln und Gartenkräutern

serviert in Sahnesoße, dazu hausgemachte Semmelklöße
und knackige Blattsalate

14,90 €

Kartoffeltortilla

mit Hokkaido- Kürbisgemüse an Zitronen- Schmand
dazu Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing

14,50 €

» Dessert «

In 15 Minuten ofenfrisch für Sie zubereitet

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

an Haselnusseis und Vanillesoße

8,50 €

Süße Kleinigkeit

Hausgemachtes Apfel- Zimtbällchen an Bourbon Vanilleeis

dazu ein kleiner Espresso

7,50 €

Dessertvariation »ROKOKO«

8,70 €

Orangen Crème brûlée

mit Rosmarin- Pflaumen und Bourbon Vanilleeis

7,80 €

Eis nach Lust & Laune

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere | Nougat-Krokant

Kokoseis | Passionsfruchtsorbet

je Riesenkugel 1,50 € / Portion Sahne 0,50 €

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro!

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

SELTERS Medium	0,25 l	2,40 €
»ausgewogen mineralisch, filigran feinperlend«	0,75 l	4,90 €
SELTERS Naturell	0,25 l	2,40 €
»ganz ohne Kohlensäure, außerordentlich sanft«	0,75 l	4,90 €

Säfte, Nektar & Schorlen

Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Grapefruitsaft	0,2 l	2,30 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	2,40 €
Roter Traubensaft	0,2 l	2,40 €
Maracujanektar	0,2 l	2,40 €
Erdbeersaft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaftschorle	1,80 € 0,4 l	3,20 €
Saftschorle Ihrer Wahl	2,00 € 0,4 l	3,30 €

Privatkelterei Van Nahmen

Rhabarberschorle	0,4l	3,50 €
Quittenschorle	0,4l	3,50 €
Apfelsaftschorle, trüb	0,4l	3,50 €

Erfrischungsgetränke

PEPSI Cola ^{1,2}	0,33 l	2,70 €
PEPSI Light ^{1,2,3,4,5}	0,33 l	2,70 €
Mirinda Orangenlimonade ⁷	0,33 l	2,70 €
Schwip Schwap Cola Mix ^{1,2,7}	0,33 l	2,70 €
Zitronenlimonade	0,2 l 2,00 € 0,4 l	2,70 €
Bitter Lemon ⁶	0,2 l	2,40 €
Tonic Water ⁶	0,2 l	2,40 €
Bionade (Holunder, Litschi)	0,33 l	2,90 €

¹ koffeinhaltig, ² Farbstoffe, ³ Süßungsmittel, ⁴ enthält Phenylalaninquelle, ⁵ konserviert, ⁶ chininhaltig, ⁷ Antioxidationsmittel



Biere vom Fass

Tucher Pilsener	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Radler	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Zirndorfer Kellerbier »naturtrüb«	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Tucher Hefeweißbier	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,70 €

Biere aus der Flasche

Tucher Hefeweißbier dunkel	0,5 l	3,50 €
Tucher Kristall-Weizenbier	0,5 l	3,50 €
Tucher Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Reifbräu alkoholfreies Pils	0,5 l	3,50 €
Kloster Scheyern Export Dunkel	0,5 l	3,50 €

Liköre

Weingut Ludwig Schmitt, Gerbrunn

Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	2,70 €
Amarenakirschlikör	2 cl	2,70 €

Brände, Wässer & Geister

Brennerei Pabst, Veitshöchheim

Apfelbrand	2 cl	2,70 €
Apfelbrand, im Holzfass gelagert	2 cl	2,90 €
Kirschbrand	2 cl	2,80 €
Birnenbrand	2 cl	2,90 €

Hausbrennerei Alfred Wecklein, Arnstein/Binsbach

Fränkischer Obstbrand	2 cl	2,70 €
Williams-Christ Birne	2 cl	2,90 €
Mirabelle	2 cl	2,90 €
Reneklodenbrand	2 cl	2,90 €
Quittenbrand	2 cl	3,20 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,20 €
Haselnussgeist	2 cl	3,90 €
Fränkischer Tresterbrand	2 cl	4,10 €
Schlehenbrand	2 cl	4,10 €
Himbeergeist	2 cl	3,80 €
Johannisbeere-Wildkirsche Cuvée No. 4	2 cl	4,30 €
Kornel-Kirschwasser	2 cl	5,90 €

Fragen Sie nach unserem **Digestifwagen**.
Unser Serviceteam berät Sie gern mit einer reichen Auswahl an edlen Bränden,
feinen Likören und internationalen Spezialitäten.

Grappa

Grappa Cellini ORO	2 cl	3,50 €
---------------------------	------	--------

Aquavit

Malterser Kreuz Aquavit	2 cl	2,60 €
--------------------------------	------	--------

Linie Aquavit	2 cl	2,60 €
----------------------	------	--------

Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60 €
--------------------------	------	--------

Magenbitter

Fernet Branca	2 cl	2,60 €
----------------------	------	--------

Ramazzotti Amaro	2 cl	2,60 €
-------------------------	------	--------

Averna Amaro	2 cl	2,60 €
---------------------	------	--------

Brandy, Cognac & Armagnac

Brandy Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva	2 cl	5,40 €
---	------	--------

Cognac Remy Martin, VSOP	2 cl	3,40 €
---------------------------------	------	--------

Scotch Whisky

Glenmorangie 10 Jahre, Single Malt	4 cl	6,80 €
---	------	--------

Kaffeespezialitäten

Davidoff Café

Tasse Café Crème	2,10 €
Tasse Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Tasse Milchcafé	2,80 €
Latte macchiato	2,80 €
Tasse Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso macchiato	2,10 €

Premium Tee

PURE – Tea Selection Loser Blatt-Tee im Aufgussbeutel

Earl Grey - fein	2,20 €
Pfefferminze - erfrischend	2,20 €
Kamille - bekömmlich	2,10 €
Früchtetee - mit Himbeere & Hibiskus	2,40 €
Roiboos - mit Orange und Karamel	2,40 €
Grüner Tee - mit Lemonmyrte	2,30 €
Masala Chai - kräftig-aromatisch	2,40 €

Weinkarte

Franken's Wein im ROKOKO

Frankens Weinmetropole schlechthin bringt eine Vielzahl an spannenden Weinen hervor, deren **Charakter** nicht nur durch die Winzer sondern auch durch das spezielle **Terroir** geprägt wird.

So ist es Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper, die den verschiedenen Rebsorten den perfekten Untergrund bieten und durch das passende **Klima** zur optimalen Reife kommen.

Vom unkomplizierten Trinkspaß bis hin zum perfekten Essensbegleiter hält unser Weinkeller für Sie den richtigen Tropfen bereit.

Was gibt es schöneres, als sich von gutem Essen und feinem Wein verwöhnen zu lassen?

Unser Serviceteam berät Sie gerne und empfiehlt Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Gericht.

Sekte

*Feinste Schaumweine und Jahrgangssekte
präsentieren sich in einer eleganten Perlage und spritziger Lebensfreude.
Unsere Sekte werden ausschließlich nach dem
traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt.*

2016 Silvaner 0,75 l
Brut 28,00 €
Weingut Reiss, Würzburg
*Klassische Flaschengärung, handgerüttelt
Feinstes Mousseux, klassische Silvanerfrucht,
elegant und saftig, trockene Artikulation*

Cremant, Silvaner
Brut 40,00 €
Winzer Sommerach, Sommerach
*Zartes, mittleres Gelb mit feinem, kleinperligem Mousseux . In der Nase gelbe Äpfel und
Zitronenmelisse gepaart mit einem eleganten Aroma nach Birnen. Im Mund prickelnde Momente mit
zarter Zitrusnote und feinem Brioche. Ein harmonisch trockener Abgang umrahmt das
Gesamtensemble.*

Secco

*Frisch, leicht und feinperlig.
So beschreibt sich unser fränkischer Frizzante, der dem italienischen Prosecco
doch dicht auf der Spur ist. Seine Fruchtsüße und feine Art passen zu jedem Anlass.*

ROKOKO's »PRÖstlerSECCO« 0,75 l
Perlwein, weiß 19,90 €
vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach
*Eigens für das ROKOKO hergestellter fränkischer Secco. Holunderblüte, Johannisbeeren
und weiße Pfirsiche. Der perfekte Start für jeden Anlass!*

Offene Weißweine

»ROKOKO's Hausschoppen«	0,25 l
2017 Silvaner Qualitätswein trocken <i>Aromen von Muskat & reifen Birnen. Frischer und fruchtiger Franke!</i>	3,90 €
2017 Rödelseer Sylvaner , Qualitätswein trocken Weingut Weltner, Rödelsee <i>Boskopapfel mit Nussaromatik, Mineralik pur</i>	4,90 €
2017 Franken Riesling , Kabinett trocken Weingut Reiss, Unterdürrbach <i>Pfirsich und Zitrusfrüchte mit pfiffiger Säure</i>	4,90 €
2017 Weißer Burgunder Qualitätswein trocken Becksteiner Weinhaus, Beckstein <i>Aromen von Mango mit Mandel, schmelzige Art</i>	4,40 €
2016 Thüngersheimer Johannisberg Sauvignon Blanc , Kabinett trocken Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim <i>Frischer Wein mit pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen</i>	6,90 €
2015 Thüngersheimer Ravensburg Müller-Thurgau , Kabinett halbtr. Weingut Hessler, Veitshöchheim <i>Zitrusduft und Kornäpfel mit feiner Fruchtsüße</i>	4,40 €
2018 Gerbrunner Hummelberg Scheurebe , Kabinett, halbtrocken Weingut Ludwig Schmitt, Gerbrunn <i>Ananas, Johannisbeeren und feine Säure</i>	4,40 €
2016 Himmelstadter Kelter Bacchus Qualitätswein feinherb Weingut Reiss, Unterdürrbach/Würzburg <i>Stachelbeere- und Birnenduft, elegante Süße</i>	3,90 €

Offener Rotling / Rosé

2017 Rotling 0,25 l

Qualitätswein, halbtrocken 4,90 €
Juliuspital, Würzburg
Fruchtiger Duft erinnert an Amarenakirschen, rote Grütze und Pfirsich, auf der Zunge saftig, mit voller Frucht, Harmonischer Säure, sehr erfrischend. Macht Lust auf den nächsten Schluck

2017 Rosé

Qualitätswein
Weingut Scheuring, Margetshöchheim 6,00 €
Spritzig und frisch
Ein intensives Fruchtaroma nach Erdbeeren und Sauerkirsche prägt die Nase am Gaumen saftig und harmonisch.

Offene Rotweine

2016 Becksteiner Kirchberg 0,25 l
Spätburgunder, Kabinett trocken 5,50 €
Becksteiner Winzer
Sauerkirsche, Erdbeere & zarte Gerbstoffe

2017 Domina
Qualitätswein trocken 5,40 €
Winzerkeller Sommerach, Sommerach
Dunkle Beeren & Mokka, markanter Charakter

2016 Regent
Qualitätswein halbtrocken 4,90 €
Weingut Ludwig Schmitt, Gerbrunn
Brombeeren & Sauerkirschen, weiche und frische Art

2015 Dornfelder
Qualitätswein trocken 4,50 €
Weingut Schwab, Thüngersheim
Harmonisch, Aromen von schwarzen Beeren

Unsere Winzer

*Wir arbeiten mit unseren Winzern sehr eng und unter ständigem Kontakt zusammen.
Ein reger Austausch mit den Weinmachern schafft uns die Sicherheit
von bester Qualität.*

Weingut Bürgerspital, Würzburg

Weingut Juliusspital, Würzburg

Weingut Hessler, Veitshöchheim

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

Bioweingut Roth, Wiesenbronn

Christine Pröstler, Retzbach

Weingut Ludwig Schmitt, Gerbrunn

Weingut Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim

Weingut Paul Weltner, Rödelsee

Winzer Beckstein, Beckstein

Weingut Reiss, Würzburg

Winzer Sommerach, Sommerach

Weingut Scheuring, Margetshöchheim

Silvaner

350 Jahre Silvaner in Franken zeugen von höchster Qualität. Seine mineralische Charakteristik und die frische Säure überzeugen nicht nur den Kenner.

	0,75 l
2017 Silvaner Qualitätswein trocken Weingut Christine Pröstler, Retzbach <i>Trocken, würzig, süffig</i>	17,50 €
2016 Rödelseer Küchenmeister Sylvaner, QbA trocken VDP. ERSTE LAGE Weingut Weltner, Rödelsee <i>Ein echter Franke! Mineralisch, saftig, trocken!</i>	19,00 €
2017 Weinreich E1NS Blauer Silvaner, Qualitätswein trocken Winzer Sommerach, Sommerach <i>Cremiger Textur vereint Aromen von gelben reifen Früchten sowie einen Hauch Exotik mit der Würze des Terroirs. Feine Säure</i>	18,50 €
2016 Retzbacher Benediktusberg Silvaner, Qualitätswein trocken Weingut Christine Pröstler, Retzbach <i>gehlvoll, kräftig, ausdrucksstark</i>	19,00 €
2015 Retzbacher Benediktusberg Silvaner, Kabinett trocken -DLG Silber- Weingut Gebr. Geiger jun. <i>Zarte Aromen von Birne und Quitte</i>	20,50 €

Silvaner vom Würzburger Stein

Die nach Süden ausgerichtete Spitzenlage Frankens beherbergt auf seinem Muschelkalkboden eine Vielzahl an typischen Rebsorten. Jedoch der Silvaner findet hier die klimatischen und mineralischen Gegebenheiten die ihn unverwechselbar prägen.

	0,75 l
2016 Würzburger Stein Silvaner, Qualitätswein, trocken VDP Erste Lage! Weingut Bürgerspital, Würzburg <i>Zitrus- und Birnenaromen mit klarer Mineralik.</i>	23,00 €

Scheurebe

Sehr aufstrebende Bukettrebsorte, die von den einzelnen Winzern ganz individuell und unterschiedlich ausgebaut wird.

	0,75 l
2017 Juliusspital	
Scheurebe , Qualitätswein	16,80 €
Weingut Juliusspital, Würzburg	
<i>Exotische Frucht, feines Süße-Säure-Spiel</i>	
2017 Scheurebe	
Qualitätswein, trocken	19,90 €
Weingut Scheuring, Margetshöchheim	
<i>Grapefruit, Stachelbeere, knackiger Körper</i>	

Bacchus

*Nach dem römischen Weingott benannt wurde sie erstmals 1959 angepflanzt.
Die Weine sind gekennzeichnet durch viel Frische und Frucht.*

	0,75 l
2017 Bacchus	
Qualitätswein halbtr.	16,90 €
Christine Pröstler, Retzbach	
<i>Mandarine, Litschee, Holunderblüte – eine Fruchtbombe mit fein-pikanter Süße</i>	

Weißburgunder

Ist die hellste aller Burgunderreben, denn sie ist aus einer Mutation des Grauburgunders hervorgegangen.

	0,75 l
2016 Rödelseer Küchenmeister	
Weißburgunder, QbA trocken	19,50 €
Weingut Paul Weltner, Rödelsee	
<i>Kernobst und ein Korb voll exotischer Früchte frische Säure mit viel Schmelz im Nachhall</i>	

Riesling

Viel Fülle, mineralisches Aroma und meist trockene Weine mit einer kernigen Säure.

	0,75 l
2016 Randersackerer Teufelskeller	
Riesling RR Qualitätswein trocken	21,00 €
VDP Erste Lage!	
Weingut Bürgerspital, Würzburg	
<i>feingliedrig und filigran, Duft von Limetten</i>	
2015 Thüngersheim	
Riesling, Spätlese	23,00 €
Weingut Schwab, Thüngersheim	
<i>Exotische Hellfruchtigkeit die an Ananas und Pfirsich erinnert angenehme Süße</i>	

Rosè

Der Rosè entsteht aus der hellen Kelterung
von ausschließlich Rotweintruben.

2016»twentysix« Rosè	0,75l
Qualitätswein feinfruchtig	
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen	18,00 €
<i>Frischer Duft von roten Waldbeeren, feine Säure und eine animierende Art.</i>	

Rotling

Ein Rotling ist ein Wein, der aus einem Verschnitt von roten
und weißen Trauben bereitet wird.

2017 Franken Rotling	0,75l
Qualitätswein, halbtrocken	
Juliuspital, Würzburg	16,50 €
<i>Duft und Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen dazu dezente Kräuterwürze. Wunderbar lebendig und animierend.</i>	

Grauburgunder

Eine Rebsorte mit vielen Synonymen:
z.B. Ruländer, Pinot Gris, Pinot Grigio, Blauer/Grauer Riesling, Klevner.
Er wird in vielen Weinbauländern angebaut und wegen seiner meist säurearme
dennoch gehaltvolle Art sehr geschätzt.

2016 Retzbacher Grauburgunder	0,75 l
Qualitätswein, trocken	
Weingut Pröstler, Retzbach	18,50 €
<i>Cremig, vollmundig, komplex, nachhaltig</i>	

Müller-Thurgau

Ist eine neue deutsche Rebsorte aus
Riesling x Madeleine Royal und wurde 1882 von Prof. Dr. Müller
aus dem Schweizer Kanton Thurgau gekreuzt.

2016 Thüngersheim	0,75 l
Müller-Thurgau , Qualitätswein trocken	16,50 €
Weingut Schwab, Thüngersheim	
<i>Intensives Bukett von Zitrusfrüchte erinnert aber auch Aromen wie Apfel und Muskatnuss. Der harmonische Geschmack besticht durch die geschmeidige Säure und würzige Noten.</i>	

Domina

Entstanden durch eine Kreuzung von Portugieser x Spätburgunder ist sie Frankens Rotweinliebbling. Hier wird sie deutschlandweit am meisten angebaut und wegen ihrem markanten Charakter geschätzt.

2016 Sommeracher Katzenkopf 0,75 l

Domina

QbA, trocken 19,00 €

Winzerkeller Sommerach, Sommerach

rubinrot, würziger Dominaduft,

elegante Holznote, feinherbe Bittermandelnote im Abgang

2016 Franken

Iphöfer Domina

QbA, trocken 19,50 €

Juliusspital, Würzburg

Tiefdunkle, fast violette Farbe, Aromen erinnern an Brombeere

schwarze Johannisbeere und Rosinen, zarte Tannine, geschmeidig und vollmundig.

Spätburgunder

Die beliebteste und wandelbarste Rotweinrebsorte weltweit. Sie ist bekannt für elegante Weine mit samtigen Gerbstoffen.

0,75l

2016 Veitshöchheimer Sonnenschein

Spätburgunder,

Qualitätswein trocken

Weingut Bürgerspital, Würzburg

Erdbeere, Himbeere mit elegantem und zartherbem Anklang.

Von der Veitshöchheimer Spitzenlage!

24,00 €

2015 Thüngersheim Spätburgunder

trocken, VDP Ortswein

Weingut Schwab, Thüngersheim

Purpurrote Farbe, Bouquet von Kirsche und etwas Vanille.

Der harmonisch, samtige Geschmack ist kräftig und würzig mit gut eingebundenen Taninen.

18,50 €

Blaufränkisch

In Österreich heimisch, ist der Blaufränkisch auch als Lemberger in Deutschland verbreitet.

Historisch geht Sie bis in die Zeit Karls des Großen zurück.

Kreuzungspartner der Rebsorte sind vermutlich

Heunisch x Blauer Silvaner!

0,75 l

2014 Heller Berg

Blaufränkisch »Barrique«

Qualitätswein trocken

37,50 €

Bioweingut Roth, Wiesenbronn

Feiner Duft von Mokka, Heidelbeeren & schwarzen Johannisbeeren.

Am Gaumen zeigt er sich mit feiner Auftaktsüße, eleganter Säure

und zartem Tannin

Rotwein -Spanien-

0,75 l

2015 Rioja Reserva

Bodegas Roda, Haro, Spanien

25,00 €

89% Tempranillo, 9 % Graciano, 2% Garnacha

Intensive Kirschnoten und zarte Gewürzanklänge.

Kraftvoller Körper, sehr reif

und mit wundervoller Länge.

Bestens eingebundene Holznoten.

Süßwein

0,5l

2015 Retzbacher Benediktusberg

Traminer, Auslese

30,00 €

Weingut Gebr. Geiger. Jun., Thüngersheim

Einprägsamer Rosenduft, edle Duft- und Geschmackskomposition