



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 «

»Frühlingsanfang«

Rokoko's Pröstler Secco | Orangensaft | Grapefruitsaft | Mangosirup | Grenadine Sirup
6,00 €

»Rokoko's Hausaperitif alkoholfrei«

Maracujasaft | Holunderblütensirup | Mineralwasser | Frische Minze | 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

Aprilmenü

Bärlauchcremesuppe

mit Shrimps, Croutons und Tomatenflocken

2017 Riesling

Kabinett, trocken

Weingut Reiss, Würzburg

Geschmorte Kaninchenkeule, ohne Knochen im Töpfchen serviert

an Manchego-Soße, Paprika-Salsa und Cajunkartoffeln

2016 Becksteiner Kirchberg

Spätburgunder, Kabinett trocken

Becksteiner Winzer

Hausgemachte Limetten-Creme-Tarte

mit Joghurteis vom Eis Stephan aus Veitshöchheim

2017 Weise Trinkfreu(N)de

feinherb

Weingut Scheuring, Margetshöchheim

€ 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 «

Spargelsalat in Apfelvinaigrette

mit knackigem Rucula von der Gärtnerei Klinger aus Veitshöchheim
Strauchtomaten und Grissinis-Parmaschinken

11,50 €

Knackige Blattsalate

in fruchtigem Mangodressing mit schwarzem Sesam
Shrimps und eingelegten Kräutersaitlingen
dazu ofenfrisches Baguette

als Vorspeise 10,80 €

als Hauptgang 14,90 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit einer Honig- Kräuterkruste
auf knackigen Blattsalaten in Orangen- Himbeervinaigrette

10,80 €

» Suppen «

Festtagssuppe

mit Mark-, Leber- und Grießklößchen

4,80 €

Fränkische Silvanerrahmsuppe

mit Zimtcroustons

4,80 €

Spargelcremesuppe

mit Einlage, Croutons und Schnittlauch

4,90 €

» 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 €

Gesottener Kalbstafelspitz

an Apfel-Meerrettichsoße³
mit Bandnudeln und Preiselbeeren
15,90 €

Rinderbäckchen in Frankenwein geschmort

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen^{1,3}
15,90 €

Filetspitzen, gebraten

in Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und kleinem Salat
15,90 €

»Frischer fränkischer Stangenspargel«

vom Spargelhof Udo Hertlein aus Haidt

Portion fränkischer Stangenspargel

mit Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

17,50 €

wählen Sie hierzu:

Schinkenvariation¹ 5,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb 8,50 €

Kross gebratenes Saiblingsfilet 8,50 €

Ein paar fränkische Bratwürste² 5,50 €

oder wählen Sie aus unserer Grill- & Steakkarte

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2017er Riesling, Kabinett

Weingut Reiss, Unterdürrbach/ Würzburg

0,25l 4,90 €

0,1l 2,45 €

2016er Thüngersheimer Johannisberg

Sauvignon blanc, Kabinett trocken

Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim

0,25l 6,90 €

0,1l 3,45 €

Gebratene Hähnchenbrust verfeinert mit Sesam-Meersalz

auf cremigem Spargelgemüse im hausgemachten Bärlauch-Crêpe
dazu knackige Blattsalate in fruchtiger Apfelvinaigrette

16,90 €

Geschmorter Wildschweinbraten

von unserem Jäger Maske aus Schwarzenau

in kräftiger Wacholdersoße mit Wurzelgemüse und gebratenen Schalenkartoffeln

17,50 €

Geschnetzeltes von der Kalbsleber

Champignons in Sherryrahmsoße mit Preiselbeersahne

dazu hausgemachte Butterspätzle und ein kleiner Beilagensalat

17,90 €

» 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 €
Cremiges Spargelgemüse	5,90 €
Kleiner bunter Salatteller	4,80 €
Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing	4,90 €
Großer bunter Salatteller	8,40 €

» Fisch «

Filet vom Quellwassersaibling

auf cremigem Spargelgemüse und gebratenen Schalenkartoffeln

18,90 €

Kross gebratenes Zanderfilet

an Silvanerrahmnudeln mit glacierten Weintrauben
und knackigem Wurzelgemüse

18,50 €

Zellinger Forellenfilet

auf Bärlauchrisotto und knackigen Blattsalaten
in fruchtiger Apfelvinaigrette

16,90 €

» Vegetarisch «

Penne und Spargelgemüse mit Kartenkräutern

serviert in Sahnesoße, Babyspinat und Pinienkerne

14,50 €

Cremiges Bärlauch- Risotto

mit gratiniertem Ziegenkäse unter der Honig- Kräuterkruste
dazu Rucolasalat in Aceto- Balsamico Dressing

14,90 €

» Dessert «

“Giotto Becher”

mit Bourbon Vanilleeis, Schokoladen- und Haselnusseis
an hausgemachtem Eierlikör und Schlagsahne

7,50 €

In 15 Minuten ofenfrisch für Sie zubereitet

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

an Haselnusseis und Vanillesoße

8,50 €

Süße Kleinigkeit

Hausgemachtes Apfel-Zimt-Bällchen
an Bourbon Vanilleeis, dazu ein kleiner Espresso

7,90 €

Dessertvariation »ROKOKO«

8,70 €

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 €
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 €
Zirndorfer Kellerbier »naturtrüb«	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 €
2017 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

2018 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 €
2017 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
2017 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.

2017 Juliusspital

Scheurebe, Qualitätswein

Weingut Juliusspital, Würzburg

Exotische Frucht, feines Süße-Säure-Spiel

0,75 l

16,80 €

2017 Scheurebe

Qualitätswein, trocken

Weingut Scheuring, Margetshöchheim

Grapefruit, Stachelbeere, knackiger Körper

19,90 €

Bacchus

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

2017 Bacchus

Qualitätswein halbtr.

Christine Pröstler, Retzbach

Mandarine, Litschee, Holunderblüte – eine Fruchtbombe mit fein-pikanter Süße

0,75 l

16,90 €

Weißburgunder

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

2016 Rödelseer Küchenmeister

Weißburgunder, QbA trocken

Weingut Paul Weltner, Rödelsee

*Kernobst und ein Korb voll exotischer Früchte
frische Säure mit viel Schmelz im Nachhall*

0,75 l

19,50 €

Riesling

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

2017 Randersackerer Teufelskeller

Riesling RR Qualitätswein trocken

VDP Erste Lage!

Weingut Bürgerspital, Würzburg

feingliedrig und filigran, Duft von Limetten

0,75 l

21,00 €

2015 Thüngersheim

Riesling, Spätlese

Weingut Schwab, Thüngersheim

*Exotische Hellfruchtigkeit die an Ananas und Pfirsich erinnert
angenehme Süße*

23,00 €

Rosè

Der Rosè entsteht aus der hellen Kelterung
von ausschließlich Rotweintrauben.

2017»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.

2017 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.

2017 Sommeracher 0,75 l

Domina

QbA, trocken

19,00 €

Winzerkeller Sommerach, Sommerach

rubinrot, würziger Dominaduft,

elegante Holznote, feinerbe Bittermandelnote im Abgang

2017 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,

24,00 €

Qualitätswein trocken

Weingut Bürgerspital, Würzburg

Erdbeere, Himbeere mit elegantem und zartherbem Anklang.

Von der Veitshöchheimer Spitzenlage!

2015 Thüngersheim Spätburgunder

trocken, VDP Ortswein

18,50 €

Weingut Schwab, Thüngersheim

Purpurrote Farbe, Bouquet von Kirsche und etwas Vanille.

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

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!

2016 Heller Berg

Blaufränkisch »Barrique«

Qualitätswein trocken

Bioweingut Roth, Wiesenbronn

Feiner Duft von Mokka, Heidelbeeren & schwarzen Johannisbeeren.

Am Gaumen zeigt er sich mit feiner Auftaktsüße, eleganter Säure

und zartem Tannin

0,75 l

37,50 €

Rotwein -Spanien-

2015 Rioja

Crianza DOCa

Bodegas Solabal, Abalos

Einer der besten Crianzas der Rioja.

100% Tempranillo, 12 Monate Barrique

Zwetschgen- und Kirschduft, gehaltvoll mit weichen Gerbstoffen

0,75 l

25,00 €

Süßwein

2015 Retzbacher Benediktusberg

Traminer, Auslese

Weingut Gebr. Geiger. Jun., Thüngersheim

Einprägsamer Rosenduft, edle Duft- und Geschmackskomposition

0,5l

30,00 €