



# **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<sup>8,9</sup>

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

## Dezembermenü

### Krustentiersuppe

mit Garnele und Wasabi

**2016er Thüngersheimer Johannisberg**  
**Sauvignon Blanc**, Kabinett trocken  
*Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim*

\*\*\*

### Honig glacierte Gänsebrust

an Orangen- Schalottensauce mit Beifuß  
Speck- Rosenkohl und Weihnachts- Kartoffelklößchen

**2016er Lagrein**, rot  
D.O.C.  
Alois Lageder, Südtirol, *Italien*

\*\*\*

### Hausgemachter Vanille- Crêpe

mit lauwarmen Gewürzkirschen und Spekulatiuseis

**2015er Retzbacher Benediktusberg**  
**Traminer**, Auslese  
Weingut Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim

**€ 32,00** / ohne Weinempfehlung

**€ 41,00** / mit Weinempfehlung

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



1 Konservierungsstoffe, 2 Phosphat, 3 Antioxidationsmittel

## » Vorspeisen «

### **Gratinierter Ziegenkäse**

mit einer Honig- Kräuterkruste  
auf knackigen Blattsalaten in fruchtiger Himbeervinaigrette  
9,80 €

### **Zwei gegrillte Jacobsmuscheln**

verfeinert mit Zitronen- Pfeffer auf südafrikanischem Hackfleisch  
- Rindfleisch mit Aprikosenmarmelade, Curry und Mandeln -  
10,90 €

### **Knackiger Feldsalat in Frenchdressing**

*~ von der Gärtnerei Klinger in Veitshöchheim ~*  
mit Frischkäse gefüllten Datteln im Speckmantel und Orangencroutons  
9,80 €

## » Suppen «

### **Festtagssuppe**

mit Mark-, Leber- und Grießklößchen  
4,50 €

### **Fränkische Silvanerrahmsuppe**

mit Zimtcroutons  
4,50 €

### **Hokkaido- Kürbissuppe**

fein abgerundet mit Honig und Ingwer  
seinem Öl und Kernen  
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<sup>1,3</sup> und Käse<sup>1</sup>  
dazu frische Marktsalate  
16,90 €

### **Rinderbäckchen in Frankenwein geschmort**

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen<sup>1,3</sup>  
15,90 €

### **Gesottener Kalbstafelspitz**

an Apfel-Meerrettichsoße<sup>3</sup>  
mit Bandnudeln und Preiselbeeren  
15,50 €

### **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

16,90 €

### **Unser Klassiker...**

### **Geschmortes Rehschäufele**

in seiner Soße mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen

21,00 €

### **Zarte Kalbsleber**

auf cremigem Kartoffel- Meerrettichgemüse<sup>3</sup>  
dazu knackiger Feldsalat in würzigem Frenchdressing

17,90 €

### **Knusprige halbe Bauernente**

an Apfel- Beifußsoße mit Rotkraut und Kartoffelklößen

17,50 €

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

*verfeinert mit Sesam- Meersalz*

an Sauce béarnaise mit frischem Estragon, Bohnenbündchen  
und knusprigen Kartoffelchips

23,00 €

## » Grill & Steakkarte «

### Rumpsteak

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

### Rinderfilet

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

### Fränkische Bratwürste<sup>2</sup>

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 €
Knusprige Kartoffelchips	3,50 €
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

17,90 €

### **Filet vom Zellinger Quellwassersaibling**

auf cremigem Kartoffel- Meerrettichgemüse<sup>3</sup>  
dazu knackiger Feldsalat in würzigem Frenchdressing

17,90 €

## » Vegetarisch «

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit würzigem Bergkäse in Sahnesoße, Röstzwiebeln  
und kleinem Beilagensalat

13,50 €

### **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

7,90 €

### **Süße Kleinigkeit**

Hausgemachtes Apfel- Zimtbällchen an Bourbon Vanilleeis  
dazu ein kleiner Espresso

6,90 €

### **Dessertvariation »ROKOKO«**

8,50 €

### **Cosmar's Empfehlung**

Kürbiskernparfait an Silvaner- Sabayone  
und hausgemachtem Lebkuchen

7,90 €

### **Orangen Crème brûlée**

mit Rosmarin- Pflaumen und Bourbon Vanilleeis

7,50 €

### **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

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

## Säfte, Nektar & Schorlen

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

## Privatkelterei Van Nahmen

<b>Rhabarberschorle</b>	0,4l	3,50 €
<b>Quittenschorle</b>	0,4l	3,50 €
<b>Apfelsaftschorle, trüb</b>	0,4l	3,50 €

## Erfrischungsgetränke

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

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



## Biere vom Fass

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

## Biere aus der Flasche

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

<b>Grappa Cellini ORO</b>	2 cl	3,50 €
---------------------------	------	--------

# Aquavit

<b>Malterser Kreuz Aquavit</b>	2 cl	2,60 €
--------------------------------	------	--------

<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	2,60 €
----------------------	------	--------

<b>Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	2,60 €
--------------------------	------	--------

# Magenbitter

<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,60 €
----------------------	------	--------

<b>Ramazzotti Amaro</b>	2 cl	2,60 €
-------------------------	------	--------

<b>Averna Amaro</b>	2 cl	2,60 €
---------------------	------	--------

# Brandy, Cognac & Armagnac

<b>Brandy Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva</b>	2 cl	5,40 €
---	------	--------

<b>Cognac Remy Martin, VSOP</b>	2 cl	3,40 €
---------------------------------	------	--------

# Scotch Whisky

<b>Glenmorangie 10 Jahre, Single Malt</b>	4 cl	6,80 €
---	------	--------

# Kaffeespezialitäten

## Davidoff Café

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

# Premium Tee

## PURE – Tea Selection Loser Blatt-Tee im Aufgussbeutel

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

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

# Offener Rotling / Rosé

<b>2017 Rotling</b>	0,25 l
Qualitätswein, halbtrocken Juliuspital, Würzburg <i>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</i>	4,90 €
<b>2017 Rosé</b>	
Qualitätswein Weingut Scheuring, Margetshöchheim <i>Spritzig und frisch Ein intensives Fruchtaroma nach Erdbeeren und Sauerkirsche prägt die Nase am Gaumen saftig und harmonisch.</i>	6,00 €

# Offene Rotweine

<b>2016 Becksteiner Kirchberg</b>	0,25 l
<b>Spätburgunder</b> , Kabinett trocken Becksteiner Winzer <i>Sauerkirsche, Erdbeere &amp; zarte Gerbstoffe</i>	5,50 €
<b>2017 Domina</b>	
Qualitätswein trocken Winzerkeller Sommerach, Sommerach <i>Dunkle Beeren &amp; Mokka, markanter Charakter</i>	5,40 €
<b>2016 Regent</b>	
Qualitätswein halbtrocken Weingut Ludwig Schmitt, Gerbrunn <i>Brombeeren &amp; Sauerkirschen, weiche und frische Art</i>	4,90 €
<b>2015 Dornfelder</b>	
Qualitätswein trocken Weingut Schwab, Thüngersheim <i>Harmonisch, Aromen von schwarzen Beeren</i>	4,50 €

# 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
<b>2016 Silvaner</b> Qualitätswein trocken Weingut Christine Pröstler, Retzbach <i>Trocken, würzig, süffig</i>	17,50 €
<b>2016 Rödelseer Küchenmeister</b> Sylvaner, QbA trocken VDP. ERSTE LAGE Weingut Weltner, Rödelsee <i>Ein echter Franke! Mineralisch, saftig, trocken!</i>	19,00 €
<b>2016 Weinreich E1NS</b> 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 €
<b>2015 Retzbacher Benediktusberg</b> Silvaner, Qualitätswein trocken Weingut Christine Pröstler, Retzbach <i>gehlvoll, kräftig, ausdrucksstark</i>	19,00 €
<b>2015 Retzbacher Benediktusberg</b> 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
<b>2016 Würzburger Stein</b> 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 €

## 2017er 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.*

## 2016 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 Rotweintruben.*

<b>2016»twentysix« Rosè</b>	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.*

<b>2017 Franken Rotling</b>	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.*

<b>2016 Retzbacher Grauburgunder</b>	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.*

<b>2016 Thüngersheim</b>	0,75 l
<b>Müller-Thurgau</b> , 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, feinerbe Bittermandelnote im Abgang

**2016 Franken**

## **Iphöfer Domina**

QbA, trocken

19,50 €

Juliuspital, 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!*

## **2014 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-

## **2016 El Escudo de Eskama**

Nekeas Navarra, Spanien

*Cuvée Tempranillo, Garnacha, Syrah*

*Ein herrlicher, optimal gereifter Wein, komplex und  
dicht, fruchtbetont und gleichzeitig aromatisch.*

*3 Monate im Barrique gereift.*

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 €