



Menü Fischer

Brot und Hausdip

Thunfisch, Spargel & Ei

Frischer Thunfisch und mariniertes weißer und grüner Aholfinger Spargel auf feinwürziger Brunnenkressecreme an kleinem Blattsalat, knusprigem Eigelb und leichter Frühlingsgemüse-Vinaigrette

Silvaner & Backhähnchen

Feine Weißweinsuppe von Bickel-Stumpfs 2021er Buntsandstein mit knusprigem Freilandhähnchen und Wurzelgemüsesalat

Spargel, Kartoffel & Ziegenfrischkäse

Auf Meersalz im Ofen gebackene Kartoffel gefüllt mit weißem und grünem Aholfinger Spargel und Stampf von Kartoffel und Ziegenfrischkäse von der Loire an milder Ziegenbutter – Hollandaise mit Frühlingskräutern

Lamm, Puntarella & Apfel

Rosa gebratene Lammhäfte und karamellisierter Apfel an vollmundiger Vadouvan-Sauce auf sautiertem Vulkanspargel mit selbstgemachten Lamm-Ravioli und geröstetem Knoblauch

Rhabarber, Buttermilch & Zitronenthymian

Feines Mousse von Buttermilch und Zitronenthymian und aufgeräumtes Rhabarberkompott an erfrischendem Buttermilchcurd mit selbstgemachtem Rhabarber-Buttermilch-Eis auf knusprigem Mandel-Crumble, Zitronenthymiangel und kandiertem Rhabarber

Menü komplett

Menü komplett für den kleinen Hunger

Euro 75,00 pro Person

Euro 64,00 pro Person

Menü mit vier Gängen

Menü mit drei Gängen

Euro 57,00 pro Person

Euro 48,00 pro Person

Gern gestalten wir für Sie Ihre persönliche Individualreise durch die Welt der Weine



Menü Frickenhausen

Brot und Hausdip

Frühlingsbeet, Kräuter & Rhabarber

*Bunte Gartengemüse, Blattsalatspitzen und Pak Choi,
selbstgepickelte Minikarotten, Knollenziest, Minimaïs und Eiszapfen
auf feiner Kräuteremulsion an malziger Pilz-Erde und fruchtigem Rhabarber-Relish*

Flußkrebse, Spargel & Morcheln

*Leipziger Allerlei mit Aholfinger Spargel, kleinen Grießklößchen und Morcheln
und knuspriger Kребstoast an leichter Flußkrebsscrème*

Knurrhahn, Zitronenthymian & Thai Hom Mali

*Gebrautes Filet vom Knurrhahn
an feinfruchtiger Sauce von Zitronenthymian aus dem eigenen Garten
mit Sauté von Gartenerbsen, Favabohnen, Frühlingslauch und wildem Brokkoli
auf duftigem Jasmin Reis und roter Paprika*

Perlhuhn, Ratatouille & Polenta

*Sanft gebratene Perlhuhnbrust mit feiner Rauke-Pistazienfüllung unter der Haut
an aromatischer Albufera-Sauce auf provenzalischem Ratatouille
und knuspriger Polenta*

Erdbeere, Buchweizen und Kerbel

*Selbstgemachtes Erdbeereis und leichtes Erdbeer-Mascarpone-Törtchen
auf feiner Erdbeercreme mit marinierten Erdbeeren,
selbstgemachtem Kerbelsorbet und knusprigem Buchweizen-Sablé*

Menü komplett

Euro 75,00 pro Person

Menü komplett für den kleinen Hunger

Euro 64,00 pro Person

Menü mit vier Gängen

Euro 57,00 pro Person

Menü mit drei Gängen

Euro 48,00 pro Person

Gern gestalten wir für Sie Ihre persönliche Individualreise durch die Welt der Weine.

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
halten wir für Sie bereit.*



Vorspeisen

Thunfisch, Spargel & Ei 15,50
Frischer Thunfisch und mariniertes weißer und grüner Aholfinger Spargel auf feinwürziger Brunnenkressecreme an kleinem Blattsalat, knusprigem Eigelb und leichter Frühlingsgemüse-Vinaigrette

Frühlingsbeet, Kräuter & Rhabarber 14,00
Bunte Gartengemüse, Blattsalatspitzen und Pak Choi, selbstgepickelte Minikarotten, Knollenziest, Minimaïs und Eiszapfen auf feiner Kräuteremulsion an malziger Pilz-Erde und fruchtigem Rhabarber-Relish

Suppen

Flußkrebse, Spargel & Morcheln 9,00
Leipziger Allerlei mit Aholfinger Spargel, kleinen Grießklößchen und Morcheln und knuspriger Kребstoast an leichter Flußkrebsscreme

Silvaner & Backhähnchen 8,50
Feine Weißweinsuppe von Bickel-Stumpfs 2021er Buntsandstein mit knusprigem Freilandhähnchen und Wurzelgemüsesalat

Gemüse mal anders

Spargel, Kartoffel & Ziegenfrischkäse 25,00
Auf Meersalz im Ofen gebackene Kartoffel gefüllt mit weißem und grünem Bayrischem Spargel und Stampf von Kartoffel und Ziegenfrischkäse von der Loire an milder Ziegenbutter – Hollandaise mit Frühlingskräutern



Hauptgerichte

Knurrhahn, Zitronenthymian & Thai Hom Mali 26,00

Gebratenes Filet vom Knurrhahn
an feinfruchtiger Sauce von Zitronenthymian aus dem eigenen Garten
mit Sauté von Gartenerbsen, Favabohnen, Frühlingslauch und wildem Brokkoli
auf duftigem Jasmin Reis und roter Paprika

Lamm, Puntarella & Apfel 28,00

Rosa gebratene Lammhüfte und karamellisierter Apfel
an vollmundiger Vadouvan-Sauce auf sautiertem Vulkanspargel
mit selbstgemachten Lamm-Ravioli und geröstetem Knoblauch

Perlhuhn, Ratatouille & Polenta 28,00

Sanft gebratene Perlhuhnbrust mit feiner Rauke-Pistazienfüllung unter der Haut
an aromatischer Albufera-Sauce auf provenzalischem Ratatouille
und knusprige Polenta

Desserts

Erdbeere, Buchweizen und Kerbel 11,00

Selbstgemachtes Erdbeereis und leichtes Erdbeer-Mascarpone-Törtchen
auf feiner Erdbeercrème mit marinierten Erdbeeren,
selbstgemachtem Korbelsorbet und knusprigem Buchweizen-Sablé

Rhabarber, Buttermilch & Zitronenthymian 11,00

Feines Mousse von Buttermilch und Zitronenthymian
und aufgeräumtes Rhabarberkompott an erfrischendem Buttermilchcurd
mit selbstgemachtem Rhabarber-Buttermilch-Eis auf knusprigem Mandel-Crumble,
Zitronenthymiangel und kandiertem Rhabarber

Änderungen der Beilagen berechnen wir mit Euro 2,00.



<u>Mineralwasser</u>	0,25 l	0,75 l
<i>Rhön Sprudel spritzig</i>		6,50
<i>Rhön Sprudel medium</i>	2,50	6,50
<i>Rhön Sprudel naturell</i>	2,50	6,50
<u>Erfrischungsgetränke</u>	0,2 l	0,33 l
<i>Fritz Kola</i>		3,50
<i>Fritz Orange</i>		3,50
<i>Fritz Zitrone</i>		3,50
<i>Fritz Kola-Orange</i>		3,50
<i>Thomas Henry Tonic</i>	3,00	
<u>Fruchtsäfte</u>	0,2 l	0,4 l
<i>Karls Apfel naturtrüb</i>	2,80	4,50
<i>Karls Schwarze Johannisbeere</i>	2,80	4,50
<i>Karls Quitte</i>	2,80	4,50
<i>Karls Traubensaft</i>	2,80	4,50
<u>Schorlen</u>	0,3 l	0,5 l
<i>Apfelsaftschorle</i>	3,50	5,00
<i>Schwarze Johannisbeersaftschorle</i>	3,50	5,00
<i>Quittensaftschorle</i>	3,50	5,00
<i>Traubensaftschorle</i>	3,50	5,00



<u>Bier vom Faß</u>	0,25 l	0,4 l
Oechsner Pils	3,00	4,50
<u>Bier aus der Flasche</u>	0,33 l	0,5 l
Kapuziner Hefeweizen		4,50
Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei		4,50
Brauerei Simon Spezial Altfränkisches Vollbier		4,50
Oechsner Naturradler	3,50	
Spalter Freiheit alkoholfrei	3,50	
<u>Aperitif</u>		
Bodegas Rey Fernando de Castilla		
Sherry Manzanilla Dry	5cl	5,00
Sherry Amontillado Dry	5cl	5,00
Sherry Olorosso Dry	5cl	5,00
Contratto		
Vermouth bianco Contratto	5cl	5,00
Silvio Carta		
Aspide Spritz		7,00
Davide Campari - Milano		
Campari Spritz		7,00
Crodino Spritz alkoholfrei		5,50
Lillet		
Lillet Vive		7,00
Augustusburger Edelbrände & Thomas Henry		
Gin No. 2 Sommer Edition & Tonic		9,00
Gin No. 4 Winter Edition & Tonic		9,00



<u>Schaumwein aus Deutschland</u>	0,1 l	0,75 l
Bio - Weingut Laudens Bach, Frickenhausen		
„Flurfreunde“	4,00	24,00
Secco weiß, trocken mit Kohlensäure versetzt		
„kee Schoof“	3,50	22,00
Secco 0%, alkoholfrei mit Kohlensäure versetzt		
„Frickenhäuser Kapellenberg“	5,50	31,00
Sekt, extra brut Traditionelle Flaschengärung		
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen		
2021 „Thüingersheim Rot Hügel“	5,50	32,00
Cremant Francophile de la Colline Rouge, brut Traditionelle Flaschengärung		
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf		
2022 „Sauerstoff“ Rosa	4,00	24,00
Secco Saignée, trocken, VDP Gutswein mit Kohlensäure versetzt		
Secco Null %	3,50	21,50
Traubensaftsecco, alkoholfrei mit Kohlensäure versetzt		
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz		
Blanc de Noir		39,00
Sekt, brut nature Traditionelle Flaschengärung		



<u>Weißweine in Glas und Viertel</u>	0,1 l	0,25 l
Weingut Vier Gramm, Ochsenfurt 2022 „Sulzfelder Cyriakusberg“ Scheurebe, trocken	4,00	8,00
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen 2022 „Steil und Steinig“ Riesling, trocken, VDP Gutswein	4,50	9,00
Weingut Meintzinger, Frickenhausen 2022 „Frickenhäuser“ Traminer, feinfruchtig, Ortswein	4,00	8,00
Bioweingut Laudensbach, Frickenhausen 2021 „Furstück Σ 972.973.975“ Silvaner Alte Reben, trocken	5,00	9,50
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf 2022 Müller-Thurgau trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
2021 Bacchus halbtrocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Paul Weltner, Rödelsee 2022 Allzweckwaffe Scheurebe & Müller-Thurgau, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim 2023 „Freistil“ Gelber Muskateller & Goldmuskateller, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann 2023 „Albertsweiler Latt“ Blanc de Noir, trocken, QbA	4,50	9,00



<u>Rotweine in Glas und Viertel</u>	0,1 l	0,25 l
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen, Franken 2019 „Twentysix“ Rot Pinot Noir & Cabernet, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Meintzinger, Frickenhausen, Franken 2022 „Acolon“ Dornfelder & Blaufränkisch, feinfruchtig, Gutswein	4,00	8,00
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim 2021 „Incognito“ Die Cuvée ist ein Betriebsgeheimnis gepaart mit geringen Erträgen, Handlese, traditioneller Maischegärung und langem Barriqueausbau. 30% Merlot & 5 weitere Rebsorten, trocken, VDP Gutswein	4,50	9,00
Ciacci Piccolomini d’Aragona, Toskana, Italien 2020 „Ateo“ Sant Antimo Merlot & Cabernet Sauvignon, DOC	5,00	9,50
Tagaro, Apulien, Italien 2021 „Terrapieno“ Salice Salentino Negroamaro, DOP	4,00	8,00
2022 „Terrapieno“ Appassimento Primitivo, IGP	4,50	9,00
Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal 2021 „Novos Caminhos“ Alicante Bouschet, DOC	4,50	9,00



Roséweine in Glas und Viertel **0,1 l** **0,25 l**

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2022 „Twentysix“ Rosé

Portugieser & Pinot Noir trocken, VDP Gutswein

4,00

8,00

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

2022 „Rosa“ Rosé

Pinot Noir, trocken, Gutswein

3,80

7,50

2022 Rotling

feinfruchtig, Deutscher Qualitätswein

3,00

6,00

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

2022/23 „Pretty in Pink“ Rosé

Saint Laurent, feinherb, QbA, Lagenhaft Rosé

4,00

8,00

Weinschorle

0,2 l

Weißweinschorle, trocken

4,50

Weißweinschorle, halbtrocken

4,50

Rotlingschorle, feinfruchtig

4,50

Rotweinschorle, trocken

4,50



<u>Weißweine aus Franken</u>	0,75 l
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen	
2022 „Steil und Steinig“ Riesling, trocken, VDP Gutswein	25,00
2019 Buntsandstein Silvaner, trocken, VDP Ortswein	29,00
2020 „Thüingersheimer Johannisberg“ Silvaner, trocken, VDP 1G	37,00
2018 „Mönchshof“ Silvaner, trocken, VDP GG	47,00
2018 „Rothlauf“ Riesling, trocken, VDP GG	50,00
2015 Rare & Fine „Barfuss“ Scheurebe & Silvaner, trocken, Aroma Anarchie	36,00
2014 Rare & Fine „Thüingersheimer Johannisberg“ Riesling, Spätlese, VDP Erste Lage	36,00
Bioweingut Laudensbach, Frickenhausen	
2021 „Furstück Σ 972.973.975“ Silvaner Alte Reben, trocken, QbA	28,50
Weingut Meintzinger, Frickenhausen	
2022 „Frickenhäuser Fischer“ Sauvignon blanc, Süd-Süd-Lage	33,00
2022 „Frickenhäuser Kapellenberg“ Rieslaner, trocken, Süd-Süd-Lage	33,00
2022 „Frickenhäuser Fischer“ Grauburgunder, trocken, Süd-Süd-Lage	33,00



<u>Weißweine aus Franken</u>	0,75 l
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf	
2022 Müller-Thurgau trocken, VDP Gutswein	24,00
2022 „Muschelkalk“ Silvaner, trocken, VDP Ortswein	30,00
2022 „Freiraum“ Silvaner, trocken, VDP Erste Lage	34,00
2022 „Alte Reben“ Silvaner, trocken VDP Erste Lage	38,00
2019 „Escherndorfer Lump“ Altfränkischer Satz, trocken, VDP Erste Lage	38,00
2018 „Escherndorf Am Lumpen 1655“ Silvaner, trocken, VDP GG	54,00
Weingut Störrlein Krenig, Randesacker	
2021 „Randesacker Mineral pur“ Silvaner, trocken, VDP Ortswein	25,00
2022 „Frentsch“ Edler fränkischer Mischsatz, trocken, VDP Ortswein	28,00
2021 „Randesacker Teufelskeller“ Chardonnay, Holzfaß, trocken, VDP Erste Lage	40,00
2019 „Randesacker Hohenroth“ Riesling, trocken, VDP GG	45,00
2016 Rare & Fine „Unterm Turm“ Silvaner, trocken, VDP GG	45,00



Weißweine aus Franken

0,75 l

Weingut Paul Weltner, Rödelsee

2020 „Scheu und Wild“ Weltner & Steinmetz Virgo Gaia 36,00

Scheurebe , trocken & unfiltriert, VDP Landwein

Paul Weltner selektiert und erntet die Trauben. Winzer Stefan Steinmetz von der Mosel

vinifiziert das Lesegut durch Spontanvergärung vier Wochen auf der Maische.

Ausgebaut im hochklassigen Burgunderfass, hat diese Scheurebe lange und feine Gerbstoffe,

mundet etwas wild und ungestüm und hat Länge und Druck im Nachhall.

„Scheu aber Wild“ ist hier Programm.

2022 „Allzweckwaffe“ 24,00

Scheurebe & Müller-Thurgau, trocken, VDP Gutswein

2014 **Rare & Fine** „Rödelsee“ 31,00

Riesling, trocken, VDP Ortswein

2015 **Rare & Fine** „Villsenah“ 38,00

Sylvaner & Scheurebe, trocken,VDP Ortswein

2020 „Rödelseer Schwanenleite“ 36,00

Scheurebe Alte Reben, trocken, VDP Erste Lage

2014 **Rare & Fine** „Rödelseer Küchenmeister“ 40,00

Weißer Burgunder, trocken, VDP Erste Lage

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

2022 „Iphöfer Julius Echterberg“ 38,00

Grauburgunder Alte Reben, trocken, VDP Erste Lage

2022 „Iphöfer Kronsberg“ 36,00

Chardonnay, trocken, VDP Erste Lage

2019 „Sister.Act“ 45,00

Silvaner, trocken, VDP Premium

2018 „Sister.Act“ 45,00

Riesling, trocken, VDP Premium

2021 „Tri Terra“ 45,00

Weißburgunder, Grauburgunder & Chardonnay, trocken, VDP Premium



Weißweine aus der Pfalz **0,75 l**

Weingut Knipser, Laumersheim

2023 Grauburgunder 29,00
trocken, VDP Gutswein

2022 Gewürztraminer & Riesling 28,00
trocken, VDP Gutswein

2018 „Marsannier ***“ 47,00
Marsanne & Viognier, trocken, VDP Große Lage

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2023 „Freistil“ 24,00
Gelber Muskateller & Goldmuskateller, trocken, VDP Gutswein

2023 „Tradition“ 25,00
Sauvignon blanc, trocken, VDP Gutswein

2022 „Vom Kalksteinfels“ 29,00
Riesling, trocken, VDP Ortswein

2022 „Laumersheimer“ 39,00
Viognier Reservé, trocken, VDP Ortswein

2022 „Grosskarlbacher Burgweg“ 39,00
Pinot Gris Reservé, trocken, VDP 1G

2021 „Laumersheimer Kapellenberg“ 38,00
Riesling Alte Reben, trocken, VDP 1G



Weißweine aus der Pfalz **0,75 l**

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann

2023 „Muschelkalk“ Birkweiler Mandelberg 24,00
Weissburgunder, trocken, QbA, Lagenhaft Klassik

2023 „Sunset“ Birkweiler Kastanienbusch 24,00
Weissburgunder & Chardonnay, trocken, QbA, Lagenhaft Modern

2023 „Blanc de Noir“ Albertsweiler Latt 25,00
Spätburgunder, trocken, QbA, Lagenhaft Exoten

2023 „Fleur“ Birkweiler Mandelberg 27,00
Muskateller, trocken, QbA, Lagenhaft Exoten

2022 „500 Tonneau“ Birkweiler Rosenberg 38,00
Weissburgunder, trocken, QbA, Lagenhaft Kraftvoll

2022 „Eisenbuckel“ Birkweiler Kastanienbusch 38,00
Chardonnay, trocken, QbA, Lagenhaft Kraftvoll

Weißweine von der Mosel **0,75 l**

Weingut Fritz Haag, Brauneberg

2022 „FRITZ HAAG“ 26,00
Riesling, trocken, VDP Gutswein

2022 „FRITZ HAAG“ 26,00
Riesling, feinherb, VDP Gutswein

2022 „Brauneberg“ 31,00
Riesling – Tradition -, feinherb, VDP Erste Lage

2021 „Juffer“ 38,00
Riesling, feinherb, VDP Große Lage



Weißweine von woanders **0,75 l**

Azienda Agricola Monte del Frà, Veneto, Italien

2022 „Lugana Garda“

28,00

Trebbiano di Lugana DOC

Herdade do Esporão, Alentejo, Portugal

2020 „Esporão Reserva“ branco

33,00

Antao Vaz, Arinto, Roupiero

Bodegas Tianna Negre, Mallorca, Spanien

2018 „Bocchoris Blanc“

35,00

Prensal blanc, Sauvignon blanc und Gíro Ros

Bodegas Catena Zapata, Salta, Argentinien

2021 „Alamos“

24,00

100% Torrontés Cafayate – autochtone Rebsorte

Bodegas Montes, Valle Central, Chile

2021 „Montes“

24,00

Chardonnay Reserva D.O.



Rotweine aus Franken **0,75 l**

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2019 „Twentysix“ Rot 24,00

Pinot Noir & Cabernet, trocken, VDP Gutswein

2020 „Rot Hügel“ 28,00

Blaufränkisch, Cabernet & Pinot Noir, trocken, VDP Ortswein

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

2022 „Acolon“ 24,00

Dornfelder & Blaufränkisch, feinfruchtig, Gutswein

2022 „Frickenhäuser Kapellenberg“ 34,00

Domina, trocken, Süd-Süd-Lage

Weingut Störrlein Krenig, Randesacker

2020 „Sonnenstuhl“ 32,00

Spätburgunder Trias, trocken, VDP 1G

2019 „Pure Grapes FR“ 49,00

Frühburgunder, trocken, VDP GG



Rotweine aus der Pfalz **0,75 l**

Weingut Knipser, Laumersheim

2018 „Gaudenz“ 26,00
Cabernet Sauvignon & Dornfelder, trocken, VDP Gutswein

2018 Syrah 56,00
trocken, VDP GG

2019 „Cuvée X“ 58,00
Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc, trocken, VDP GG

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

2020 „Twenty 4 Seven“ Birkweiler Rosenberg 26,00
Spätburgunder & Merlot, trocken, QbA

2020 „Cuvée Johannes“ Birkweiler Königsgarten 30,00
St. Laurent & Spätburgunder, trocken, QbA

2020 „Minutenglück“ Birkweiler Kastanienbusch 37,00
Cabernet Sauvignon & Merlot, trocken, QbA

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2021 „Incognito“ 27,00
Die Cuvée ist ein Betriebsgeheimnis gepaart mit geringen Erträgen, Handlese,
traditioneller Maischegärung und langem Barriqueausbau.
30% Merlot & 5 weitere Rebsorten, trocken, VDP Gutswein

2019 „Mano Negra“ Black Label 30,00
Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch, trocken, VDP Gutswein

2017 „Laumersheimer“ 34,00
St. Laurent Réserve, trocken, VDP Ortswein

2018 „Laumersheimer“ 43,00
Blaufränkisch Réserve, trocken, VDP 1G

2019 „Kirschgarten“ 54,00
Pinot Noir, trocken, VDP GG



<u>Rotweine von woanders</u>	0,75 l
Matteo Corregia, Piemont, Italien 2020 „Barbera d’Alba“, DOCG	30,00
Agricola Parusso, Piemont, Italien 2021 „Ornati“ Barbera d’Alba, DOC	33,00
Ciacci Piccolomini d’Aragona, Toskana, Italien 2020 „Ateo“ Sant Antimo Merlot & Cabernet Sauvignon, DOC	28,00
2021 Rosso di Montalcino Sangiovese Grosso, DOC	33,00
Agricola Campo alla Sughera, Toskana, Italien 2020 „Adèò“ Rosso Bolgheri Cabernet Sauvignon & Merlot, DOC	41,00
2018 „Arnione“ Bolgheri Superiore Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot, DOC	55,00
Tagaro, Apulien, Italien 2021 „Terrapieno“ Salice Salentino Salice Salentino, DOP	24,00
2022 „Terrapieno“ Appassimento Primitivo, IGP	28,00
Masseria del feudo, Sizilien, Italien 2020 Syrah, DOC	26,00
2020 „Rosso della Rose“ Nero d’Avola, DOC	34,00



Rotwein von woanders **0,75l**

Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal

2020 „Marquês de Montemor“ Colheita Seleccionada 28,00
Touriga Nacional, DOC

2021 „Homenagem ao Thomas“ 27,00
Trincadeira, DOC

2021 „Novos Caminhos“ 27,00
Alicante Bouschet, DOC

2020 Reserva tinto 30,00
Aragonez & Tinto Barroca, DOC

Herdade do Esporão, Alentejo, Portugal

2001 „Garrafeira“ 58,00
Alicante Bouschet & Aragonês, DOC

2011 „PV“ 50,00
Petit Verdot, DOC

2012 „S“ 50,00
Syrah, DOC

Bodegas Langa, Aragón, Spanien

2020 „PI – 3,1415“ 34,00
Concejon, DO



Roséweine

0,75 l

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2022 „Twentysix“ Rosé

24,00

Portugieser & Pinot Noir, trocken, VDP Gutswein

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

2022 „Rosa“ Rosé

22,50

Pinot Noir, trocken, VDP Gutswein

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

2022/23 „Pretty in Pink“ Rosé

23,00

Saint Laurent, feinherb, QbA, Lagenhaft Rosé

Tagaro, Apulien, Italien

2020 „Terrapieno“

23,00

Primitivo Rosato, IGP



Digestif

2cl

Augustusburger Edelbrände, Sachsen

<i>Akvavit Ernte 2021 44%</i>	4,50
<i>Gin No. 2 Sommer Edition mit 5 Botanicals 40%</i>	5,00
<i>Gin No. 4 Winter Edition mit 5 Botanicals 40%</i>	5,00
<i>Zwetschgenwasser Ernte 2022 40%</i>	4,50
<i>Traubenbrand „Riesling“ Ernte 2021 40%</i>	4,50
<i>Obstbrand von Äpfeln und Birnen aus dem Eichenfass Ernte 2022 40%</i>	4,50
<i>Apfelbrand Ernte 2022 40%</i>	4,50
<i>Haselnussgeist Ernte 2022 30%</i>	4,50
<i>Grappa & Honiglikör Ernte 2021 30%</i>	4,50
<i>Apfellikör Ernte 2021 20%</i>	4,50
<i>Erdbeerlikör Ernte 2022 20%</i>	4,50
<i>Weißer Wermutlikör Ernte 2022 16%</i>	4,50

Fabian Vögtle, Schwarzwald

<i>Williams Christ Birnenbrand 42%</i>	4,50
<i>Quittenbrand 42%</i>	4,50
<i>Apfelbrand im Akazienfass gereift 42%</i>	5,00
<i>Zibartenbrand 42%</i>	4,50
<i>Mirabellenwasser 42%</i>	4,50
<i>Sauerkirschwasser 42%</i>	4,50
<i>Himbeergeist 42%</i>	4,50
<i>Grauburgunder-Tresterbrand 42%</i>	4,50
<i>Gewürztraminer Tresterbrand 42%</i>	4,50
<i>Weinbrand im Eichenfass gereift 42%</i>	5,00



Digestif

2cl

Villa Laviosa, Südtirol

Alpenkräutergrappa 40%

4,00

Brennesselgrappa 40%

4,00

Noselar Haselnußlikör 24%

4,00

Aquavit und Kräuterbitter

Aalborg Malteser Kreuz 40%

4,00

Lysholm Linie Aquavit 41,5%

4,00

Unicum 40%

4,00

Unicum Riserva 40%

6,50

Single Malt Whisky

Balvenie Double wood 12 years Speyside 40%

8,50

Fettercairn 12 years Highland 40%

6,50

Oban 14 years Highland 43%

7,50

Talisker 10 years Isle of Skye 45,8%

6,50

Ardbeg 10 years Islay 46%

6,50



Heißgetränke

<i>Espresso</i>	3,20
<i>Espresso Macchiato</i>	3,50
<i>Espresso doppelt</i>	5,00
<i>Tasse Kaffee</i>	3,00
<i>Cappuccino</i>	5,50
<i>Latte Macchiato</i>	5,50
<i>Milchkaffee</i>	5,50
<i>Heiße Schokolade</i>	5,00

Eilles Teespezialitäten im Kännchen

<i>Royal Second Flush Darjeeling</i>	6,00
<i>Sonne Asiens Grüner Tee</i>	6,00
<i>Pfefferminze</i>	6,00
<i>Kräutergarten</i>	6,00
<i>Kaminfeuer</i>	6,00
<i>Zitronenmelange</i>	6,00



*Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns darauf,
Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.*

Anschrift

*„Zum Frickenhäuser Fischer“
Hauptstraße 40
97 252 Frickenhausen am Main*

Telefon

09331 / 98 00 290

Homepage & Mail

*www.zum-fischer-com
info@zum-fischer.com*

WLAN-Passwort

zum-fischer-2023!



*Im Altort sind nur beschränkt Parkplätze vorhanden.
Wir bitten Sie, vor dem Ochsenfurter Tor oder dem Oberen Tor zu parken.*

*Ein kleiner Spaziergang entlang des Mains
und durch die romantischen Gäßchen Frickenhausens wird Ihre Mühen belohnen.*

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
halten wir für Sie bereit.*