



## **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 Lammhüfte 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 Perlhühnbrust 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, Frühlingsslauch und wildem Brokkoli  
auf duftigem Jasmin Reis und roter Paprika

**Lamm, Puntarella & Apfel** 28,00

Rosa gebratene Lammhüfte und karamellisierte 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 provenzalischer Ratatouille  
und knuspriger 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,  
Zitronenthymiengel und kandiertem Rhabarber

**Änderungen der Beilagen berechnen wir mit Euro 2,00.**



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



**Bier vom Faß** **0,25 l** **0,4 l**

Oechsner Pils 3,00 4,50

**Bier aus der Flasche** **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

**Aperitif**

**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



<b><u>Schaumwein aus Deutschland</u></b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Bio - Weingut Laudens Bach, Frickenhausen</b>		
„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		
<b>Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen</b>		
2021 „Thüingersheim Rot Hügel“	5,50	32,00
Cremant Francophile de la Colline Rouge, brut Traditionelle Flaschengärung		
<b>Weingut Rainer Sauer, Escherndorf</b>		
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		
<b>Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</b>		
Blanc de Noir		39,00
Sekt, brut nature Traditionelle Flaschengärung		



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





<b><u>Rotweine in Glas und Viertel</u></b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen, Franken</b> 2019 „Twentysix“ Rot Pinot Noir & Cabernet, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
<b>Weingut Meintzinger, Frickenhausen, Franken</b> 2022 „Acolon“ Dornfelder & Blaufränkisch, feinfruchtig, Gutswein	4,00	8,00
<b>Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim</b> 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
<b>Ciacci Piccolomini d’Aragona, Toskana, Italien</b> 2020 „Ateo“ Sant Antimo Merlot & Cabernet Sauvignon, DOC	5,00	9,50
<b>Tagaro, Apulien, Italien</b> 2021 „Terrapieno“ Salice Salentino Negroamaro, DOP	4,00	8,00
2022 „Terrapieno“ Appassimento Primitivo, IGP	4,50	9,00
<b>Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal</b> 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



<b><u>Weißweine aus Franken</u></b>	<b>0,75 l</b>
<b>Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen</b>	
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 <b>Rare &amp; Fine</b> „Barfuss“ Scheurebe & Silvaner, trocken, Aroma Anarchie	36,00
2014 <b>Rare &amp; Fine</b> „Thüingersheimer Johannisberg“ Riesling, Spätlese, VDP Erste Lage	36,00
<b>Bioweingut Laudensbach, Frickenhausen</b>	
2021 „Furstück Σ 972.973.975“ Silvaner Alte Reben, trocken, QbA	28,50
<b>Weingut Meintzinger, Frickenhausen</b>	
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



<b><u>Weißweine aus Franken</u></b>	<b>0,75 l</b>
<b>Weingut Rainer Sauer, Escherndorf</b>	
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
<b>Weingut Störrlein Krenig, Randesacker</b>	
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 <b>Rare &amp; Fine</b> „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  
trocken, VDP Gutswein

29,00

2022 Gewürztraminer & Riesling  
trocken, VDP Gutswein

28,00

2018 „Marsannier \*\*\*“

Marsanne & Viognier, trocken, VDP Große Lage

47,00

**Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim**

2023 „Freistil“

Gelber Muskateller & Goldmuskateller, trocken, VDP Gutswein

24,00

2023 „Tradition“

Sauvignon blanc, trocken, VDP Gutswein

25,00

2022 „Vom Kalksteinfels“

Riesling, trocken, VDP Ortswein

29,00

2022 „Laumersheimer“

Viognier Reservé, trocken, VDP Ortswein

39,00

2022 „Grosskarlbacher Burgweg“

Pinot Gris Reservé, trocken, VDP 1G

39,00

2021 „Laumersheimer Kapellenberg“

Riesling Alte Reben, trocken, VDP 1G

38,00



**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 Mosel – Saar & Ruwer** **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

**Weingut Karthäuserhof, Trier**

2022 „Schieferkristall“ 30,00

Riesling, trocken, VDP Gutswein

2021 „Eitelsbacher“ 37,00

Riesling Alte Reben, trocken, VDP Ortswein

2022 „Karthäuserhofberg“ 42,00

Riesling, Spätlese, feinfruchtig, 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



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