

Wein, das ist ein Roman,
den der Winzer mit den Trauben schreibt.

Thomas Häntsch

Liebe Gäste

Lassen Sie sich von uns auf eine maßgeschneiderte Reise
durch die Welt des Weins entführen.

Genießen Sie eine harmonische und abwechslungsreiche Auswahl,
die auf Ihre persönlichen und individuellen Vorlieben
und die von Ihnen gewählten Speisen abgestimmt ist.

Ob Sie einen vollmundigen Rotwein, einen eleganten Weißwein,
einen fruchtigen Rosé oder einen erfrischenden Schaumwein bevorzugen –
wir beraten Sie gern und finden den idealen Begleiter für jeden Gang.

Zum Wohl!

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



Mineralwasser

Mineralbrunnen RhönSprudel	***0,5l***	***0,75l***
Original	*4,50*	*6,50*
Medium		*6,50*
Naturell	*4,50*	*6,50*

Erfrischungsgetränke

Fritz-Kola, Hamburg	***0,33l***
Original	*3,50*
Classic Light	*3,50*

Rosebottel Limonaden Manufaktur, Ulm	***0,3l***
Orange	*3,50*
Zitrone	*3,50*

Traubensäfte vom Winzer

Weingut Egon Schäffer, Escherndorf	***0,2l***
Bacchus Alte Rebe	*3,50*

Weingut Horst Sauer, Escherndorf	***0,2l***
Müller-Thurgau	*3,50*

Fruchtsäfte

Karls Säfte, Großrinderfeld	***0,2l***
Apfel naturtrüb	*2,80*
Schwarze Johannisbeere	*2,80*
Quitte	*2,80*

Fruchtsaftschorlen

	0,3l	***0,5l***
Apfelsaftschorle	*3,50*	*5,50*
Schwarze Johannisbeersaftschorle	*3,50*	*5,50*
Quittensaftschorle	*3,50*	*5,50*

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



Bier vom Faß

Privatbrauerei Oechsner, Ochsenfurt	***0,25l***	***0,4l***
Oechsner Pils	*3,00*	*4,50*

Bier aus der Flasche

Privatbrauerei Oechsner, Ochsenfurt	***0,33l***
Oechsner Naturradler	*3,50*
Privatbrauerei Uffni-Bräu, Uffenheim	***0,5l***
Helles	*4,50*
Brauerei Simon, Lauf	***0,5l***
Spezial, Altfränkisches Vollbier	*4,50*
Kulmbach Brauerei, Kulmbach	***0,5l***
Kapuziner Hefe-Weissbier, naturtrüb	*4,50*

Bier aus der Flasche alkoholfrei

Stadtbrauerei Spalt, Spalt	***0,33l***
Spalter Freiheit, alkoholfrei	*3,50*
Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund	***0,5l***
Atlantik - Ale, alkoholfrei	*4,50*
Kulmbach Brauerei, Kulmbach	***0,5l***
Kapuziner Hefe-Weissbier, naturtrüb, alkoholfrei	*4,50*

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



Aperitif

Sherry

Bodegas Rey Fernando de Castilla

Sherry Manzanilla	*5cl*	*5,50*
Sherry Amontillado	*5cl*	*5,50*
Sherry Olorosso	*5cl*	*5,50*
Sherry Pedro Ximenez	*5cl*	*6,50*

Vermouth

Contratto

Vermouth bianco, Eis & Zitronenzeste	*5cl*	*5,50*
Vermouth rosso, Eis & Orangenzeste	*5cl*	*5,50*

Bitter

Silvio Carta

„Aspide Spritz“ *7,50*
Aspide, Eis, Schaumwein, Sodawasser & Orangescheiben

Weinaperitif

La Maison Lillet

„Lillet Tonic“ *7,50*
Lillet Blanc, Eis, Gurke, Minze & Thomas Henry Tonic water

Highball-Cocktail

Garden Shed Drinks Company & Thomas Henry

Gin Tonic *7,50*
Schottischer Garden Shed Gin, Rosmarin, Zitrone, Eis & Thomas Henry Tonic water

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



Prickelnder Genuß Glas für Glas

Schaumwein

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen		
2022 „Thüngersheim Rot Hügel“	*0,1l*	*6,50*
Cremant Francophile de la Colline Rouge, brut		
Traditionelle Flaschengärung		
Sektkellerei Höfer, Würzburg		
„Absolue“ Silvaner	*0,1l*	*6,50*
Sekt, brut		
Traditionelle Flaschengärung		
Weingut Paul Weltner, Rödelsee		
2017 ***Rare & Fine*** *Riesling*	*0,1l*	*6,50*
Sekt, brut		
Traditionelle Flaschengärung		

Prickelndes alkoholfrei

Manufaktur Geiger, Schlat		
„Limalfi“	*0,2l*	*6,50*
Limoni Costa d'Amalfi I.G.P., Silverneedle, Pfingstrose & Mirabelle		
Aperitivo mit feiner Perlage, alkoholfrei		

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



Weißweine für jeden Tag	***0,1 l***	***0,25 l***
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen		
2023 „Buntsandstein“ *Silvaner, trocken, VDP Ortswein*	*5,00*	*9,50*
Weingut Paul Weltner, Rödelsee		
2024 Allzweckwaffe *Sylvaner, Müller-Thurgau & Sauvignon blanc, trocken, VDP Gutswein*	*4,50*	*8,50*
2023 Müller-Thurgau *trocken, VDP Gutswein*	*4,50*	*8,50*
Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler		
2025 „Kastanienbusch“ *Chardonnay, trocken, QbA, Lagenhaft*	*4,50*	*8,50*
Weingut Schmitts Kinder, Randersacker		
2022 „Randesacker“ *Riesling, trocken, VDP Ortswein*	*5,00*	*9,50*
Weingut Wilhelm Arnold, Randersacker		
2023 „Randersacker Pfülben“ *Kerner, fruchtsüß, VDP Ortswein*	*4,50*	*8,50*
Weingut Kreglinger, Segnitz		
2025 „Marktbreiter Sonnenberg“ *Bacchus, Kabinett feinherb, QbA*	*4,50*	*8,50*
2024 „ Segnitzer“ *Scheurebe, feinherb, QbA*	*4,50*	*8,50*

Unsere Weine für den offenen Ausschank sind kleine Kostbarkeiten.
Einfach nach einer Empfehlung fragen
und sich von weiteren Schätzen glasweise überraschen lassen.

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



Rotweine für jeden Tag

	0,1 l	***0,25 l***
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen		
2022 „Twentysix“ Rot *Pinot Noir & Cabernet, trocken, VDP Gutswein*	*4,50*	*8,50*
Weingut Weltner, Rödelsee		
2022 „Rödelsee“ *Spätburgunder, trocken, VDP Ortswein*	*4,50*	*8,50*
Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler		
2022 „Edition Jean rouge“ Birkweiler Kastanienbusch *Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah, trocken, QbA, Lagenhaft*	*6,00*	

Roséweine für jeden Tag

	0,1 l	***0,25 l***
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen		
2024 „Twentysix“ Rosé *Portugieser & Pinot Noir trocken, VDP Gutswein*	*4,50*	*8,50*
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker		
2025 „Rosé“ *Spätburgunder, trocken, VDP Gutswein*	*4,50*	*8,50*

Weinschorle

Weingut Kreglinger, Segnitz		
Silvaner, trocken & Rhön Sprudel original	*0,2l*	*5,00*
Rotling, feinherb & Rhön Sprudel original	*0,2l*	*5,00*

Unsere Weine für den offenen Ausschank sind kleine Kostbarkeiten.
Einfach nach einer Empfehlung fragen
und sich von weiteren Schätzen glasweise überraschen lassen.

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



Schaumwein aus Franken — ***0,75 l***

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2022 „Thüngersheim Rot Hügel“ — *38,00*
Cremant Francophile de la Colline Rouge, brut
Traditionelle Flaschengärung

2022 „La Chapelle“ — *44,00*
Cremant Francophile de la Colline blanc, brut
Traditionelle Flaschengärung

Weingut Kreglinger, Segnitz

2023 Weißburgunder — *36,00*
Sekt, extra brut
Traditionelle Flaschengärung

Weingut Egon Schäffer, Escherndorf

2017 ***Rare & Fine*** *Pinot Rosé* — *38,00*
Sekt, brut nature
Traditionelle Flaschengärung, 2024 degorgiert

2014 ***Rare & Fine*** *Riesling* — *38,00*
Sekt, brut nature
Traditionelle Flaschengärung

2016 ***Rare & Fine*** *Silvaner* — *38,00*
Sekt, brut nature
Traditionelle Flaschengärung, 2021 degorgiert

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

2018 ***Rare & Fine*** *Blanc de Noir* — *40,00*
Sekt, extra brut
Traditionell Flaschengärung

Weingut Roth, Wiesenbronn

2018 ***Rare & Fine*** *„Mood“ Rosé* — *38,00*
Sekt, brut
Traditionelle Flaschengärung, drei Jahre Hefelager

2018 ***Rare & Fine*** *Burgunder* — *38,00*
Sekt, brut
Traditionelle Flaschengärung, vier Jahre Hefelager

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



Schaumwein aus Franken ***0,75 l***

Weingut Paul Weltner, Rödelsee
2017 ***Rare & Fine*** *Riesling* *38,00*
Sekt, brut
Traditionelle Flaschengärung

Weingut Emmerich, Iphofen
2021 Scheurebe *40,00*
Sekt, brut
Traditionelle Flaschengärung, über 20 Monate Hefelager

2022 Gewürztraminer *44,00*
Sekt, brut
Traditionelle Flaschengärung, über 20 Monate Hefelager

Weingut Schmitts Kinder, Randersacker
2017 ***Rare & Fine*** *„PINOT“* *40,00*
Sekt, brut
Traditionelle Flaschengärung „Méthode Champenoise"

Weingut Störrlein- Krenig, Randersacker
2022 „Randersacker“ Riesling *38,00*
Sekt, brut
Traditionelle Flaschengärung

Sektkellerei Höfer, Würzburg
„Prestige“ Riesling *45,00*
Sekt, extra brut
Traditionelle Flaschengärung

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim
2018 ***Rare & Fin****e Blanc de Noir vom Pinot Noir* *40,00*
Sekt, brut nature
Tradionelle Flaschengärung, über 20 Monate Hefelager

Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler
2021 „Hommage“ Spätburgunder *53,00*
Grundwein-Teilausbau im Barrique, traditionelle Flaschengärung, 42 Monate Hefelager, degoriert im Mai 2025

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



Weißweine aus Franken — ***0,75 l***

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2025 „Muschelkalk“ — *31,00*
Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2010 ***Rare „Fine*** *„Muschelkalk“* — *31,00*
Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2024 „Frickenhäuser Kapellenberg“ — *38,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2014 / 2015 / 2016 / 2017 / 2018 ***Rare & Fine*** *„Mönchshof“* — *58,00*
Silvaner, trocken, VDP GG

2022 „Frickenhäuser Kapellenberg“ — *39,00*
Fränkischer Gemischter Satz, trocken, VDP Erste Lage

2020 / 2022 „Thüngersheimer Johannisberg“ — *39,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2017 / 2018 ***Rare „Fine*** *„Thüngersheimer Johannisberg“* — *39,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2016 / 2017 / 2018 ***Rare & Fine*** *„Rothlauf“* — *58,00*
Silvaner, trocken, VDP GG

2019 / 2020 „Thüngersheimer Johannisberg“ — *39,00*
Scheurebe, trocken, VDP Erste Lage

2014 ***Rare & Fine*** *„Thüngersheimer Johannisberg“* — *39,00*
Riesling, Spätlese, VDP Erste Lage

2025 „Thüngersheimer Johannisberg“ — *39,00*
Riesling, Spätlese, VDP Erste Lage

2016 / 2017 / 2018 ***Rare & Fine*** *„Rothlauf“* — *58,00*
Riesling, trocken, VDP GG

2021 „Muschelkalk“ — *65,00*
Silvaner, trocken, VDP Ortswein – ***Magnum*** *-*

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



Weißweine aus Franken — ***0,75 l***

Weingut F_s_l, Marktbreit
2022 „C´21“ — *44,00*
Chardonnay, Barrique, trocken

Weingut Kreglinger, Segnitz
2024 „Segnitzer“ — *28,00*
Scheurebe, trocken, QbA

2024 „Segnitzer“ — *30,00*
Silvaner, trocken, QbA

2020 „Segnitzer Pfaffensteig“ — *33,00*
Weißer Burgunder Réserve, trocken, Klassisches Franken

2021 „Frickenhäuser Kapellenberg“ — *45,00*
Riesling, trocken, Klassisches Franken

2020 „Segnitzer Pfaffensteig“ — *30,00*
Rieslaner, Spätlese restsüß

2023 „Segnitzer Pfaffensteig“ — *35,00*
Rieslaner, Auslese edelsüß

Weingut Brennfleck, Sulzfeld
2024 „Sulzfelder“ — *44,00*
Sauvignon blanc FUMÉ, trocken, QbA

Weingut ZEHNTHOF Luckert, Sulzfeld
2025 „Sulzfelder“ — *30,00*
Müller-Thurgau, trocken, VDP Ortswein

2025 „Sulzfelder“ — *33,00*
Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2025 „Sulzfelder“ — *35,00*
Gelber Muskateller, trocken, VDP Ortswein

2024 „Berg“ — *47,00*
Weißer Burgunder Terrassen, trocken, VDP Erste Lage

2024 „Sonnenberg“ — *47,00*
Chardonnay Brunnquell, trocken, VDP Erste Lage

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



Weißweine aus Franken ***0,75 l***

Weingut Egon Schäffer, Escherndorf

2019 „Escherndorfer Fürstenberg“ *28,00*
Müller-Thurgau Alte Reben, trocken, VDP Ortswein

2021 „Escherndorf“ *30,00*
Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2018 ***Rare & Fine*** *„Escherndorfer Fürstenberg“* *39,00*
Weissburgunder, trocken, Ausbau im Barrique aus Steigerwaldeiche, VDP Erste Lage

2018 „Escherndorfer Fürstenberg“ *39,00*
Weissburgunder, trocken, Ausbau im Barrique aus Steigerwaldeiche, VDP Erste Lage

2018 ***Rare & Fine*** *„Escherndorfer Lump“* *49,00*
*R**7**esling, trocken, sieben Jahre Hefelager, Ausbau im großen Holzfaß, VDP Erste Lage*

2019 / 2022 „Escherndorfer Lump“ *36,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2021 / 2022 „Stairways to Heaven“ Escherndorfer Lump *45,00*
Silvaner Alte Reben, trocken, Ausbau in kleinen Eichenholzfässern, VDP Erste Lage

2020 „Fifty Five“ Escherndorfer Lump *40,00*
Silvaner Alte Reben, trocken, Ausbau in kleinen Eichenholzfässern, VDP Erste Lage

2015 ***Rare & Fine*** *„Untereisenheim“* *41,00*
*S**7**lvaner, trocken, sieben Jahre Hefelager, Ausbau im großen Holzfaß, VDP Erste Lage*

2018 ***Rare & Fine*** *„Untereisenheim“* *49,00*
*S**7**lvaner, trocken, sieben Jahre Hefelager, Ausbau im großen Holzfaß, VDP Erste Lage*

2016 / 2017 ***Rare & Fine*** *„Am Lumpen 1655“* *55,00*
Silvaner, trocken, VDP GG

2017 / 2018 ***Rare & Fine*** *„Am Lumpen 1655“* *55,00*
Riesling, trocken, VDP GG

Weingut Max Müller, Volkach

2024 „Sommeracher Katzenkopf“ *35,00*
Scheurebe, trocken, VDP Erste Lage

2021 / 2024 „Escherndorfer Lump“ *53,00*
Altfränkischer Satz, Alte Rebe, trocken, VDP Große Lage Steilhang

2023 / 2024 „Berg“ Volkacher Ratsherr *40,00*
Riesling, trocken, spontanvergoren, VDP Große Lage Steilhang

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



Weißweine aus Franken ***0,75 l***

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

2022 „Escherndorfer Lump“ *38,00*
Spätburgunder weiß gekeltert, trocken, VDP Erste Lage

2024 „Escherndorfer Lump“ *41,00*
Altfränkischer Satz, trocken, VDP Erste Lage

2023 „Escherndorfer Lump“ *38,00*
Riesling, Spätlese, VDP Erste Lage

2022 „Freiraum“ *36,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2022 / 2023 „Alte Reben“ *38,00*
Silvaner, trocken VDP Erste Lage

2023 / 2024 „L“ *41,00*
hochwertige Selektion vollreifer Trauben aus dem "Herzen des Escherndorfer Lumps“
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2022 „Ab Ovo“ *50,00*
Silvaner, trocken, Ausbau im Beton-Ei, VDP Erste Lage

2018 ***Rare & Fine*** *„Escherndorf Am Lumpen 1655“* *61,00*
Silvaner, trocken, VDP GG

2018 ***Rare & Fine*** *„Escherndorf Am Lumpen 1655“* *61,00*
Riesling, trocken, VDP GG

Weingut Horst Sauer, Escherndorf

2023 „Escherndorfer Fürstenberg“ *34,00*
Müller-Thurgau, trocken, VDP Erste Lage

2025 „Escherndorfer Fürstenberg“ *41,00*
Sauvignon blanc, trocken, VDP Erste Lage

2023 „Escherndorfer Fürstenberg“ *36,00*
Scheurebe , Spätlese, VDP Erste Lage

2025„Escherndorfer Fürstenberg“ *38,00*
Blauer Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2021 / 2022 „Steillage 1985 h/SO Süd-Ost“ *45,00*
Silvaner, trocken, auf der Maische vergoren, VDP Grosse Lage

2022 / 2023 „Sehnsucht“ *45,00*
Selektion vollreifer Trauben aus den Lagen „Lump“ und „Fürstenberg“
Silvaner, trocken, teilweise Reifung im kleinen Holzfass, VDP Erste Lage

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



Weißweine aus Franken ***0,75 l***

Weingut Paul Weltner, Rödelsee

2020 „Scheu aber Wild Virgo Gaia“ *38,00*
Scheurebe , trocken & unfiltriert, VDP Landwein
Enfant terrible-Winzer Stefan Steinmetz vinifiziert selektierte Trauben vom Weingut Weltner durch Spontanvergärung vier Wochen auf der Maische. Ausbau im klassischen Burgunderfass.

2017 ***Rare & Fine*** *„Rödelsee“* *34,00*
Sylvaner, trocken, VDP Ortswein

2015 ***Rare & Fine*** *„Villsenah“* *42,00*
Sylvaner & Scheurebe, trocken,VDP Ortswein

2020 „Rödelseer Schwanenleite“ *38,00*
Scheurebe Alte Reben, trocken, VDP Erste Lage

2023 „Rödelsee“ *33,00*
Chardonnay, trocken, VDP Erste Lage

2014 ***Rare & Fine*** *„Rödelseer Küchenmeister“* *40,00*
Weißer Burgunder, trocken, VDP Erste Lage

2013 ***Rare & Fine*** *„Rödelseer Küchenmeister“* *42,00*
Riesling, trocken, VDP Erste Lage

2015 / 2017 ***Rare & Fine*** *„Julius-Echter-Berg“* *42,00*
Sylvaner R, trocken, VDP Erste Lage

2017 ***Rare & Fine*** *„Rödelseer Küchenmeister“* *42,00*
Sylvaner, trocken, VDP Erste Lage

2021 „Rödelseer Hoheleithe“ *56,00*
Sylvaner, trocken, VDP GG

2023 „ Iphöfer Berg“ *56,00*
Sylvaner trocken, VDP GG

2021 / 2022 „Rödelseer Küchenmeister“ *72,00*
Sylvaner, trocken, VDP Erste Lage – ***MAGNUM*** *–*

2022 „Chardonnay Reserve“ *72,00*
Chardonnay, trocken, VDP Erste Lage – ***MAGNUM*** *-*

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



Weißweine aus Franken ***0,75 l***

Weingut Emmerich, Iphofen

2022 „Iphöfer Julius-Echter-Berg“ *35,00*
Silvaner, Spätlese, trocken

2022 „Iphöfer Julius-Echter-Berg“ *33,00*
Scheurebe, Spätlese, trocken

2025 „Seinsheimer Hohenbühl“ *36,00*
Sauvignon Blanc, Spätlese, trocken

2022 „Seinsheimer Hohenbühl“ *37,00*
Gewürztraminer, Spätlese

2022 / 2023 „Seinsheimer Hohenbühl“ *38,00*
Alter Fränkischer Satz 1900, Spätlese, trocken, Selection

2016 / 2018 ***Rare & Fine*** *„Iphöfer Kronsberg“* *46,00*
Silvaner „RÉSERVE“, trocken, GG

2018 ***Rare & Fine*** *„Iphöfer Kronsberg“* *46,00*
Riesling N°1, trocken, GG

Weingut Roth, Wiesenbronn

2021 „Keuperkind“ *32,00*
Silvaner, trocken, BIO-Wein, QbA, Ortswein

2024 Auxerrois & Chardonnay *34,00*
trocken, BIO-Wein, QbA, Erste Lage

2023 „Wiesenbronner Geissberg“ *34,00*
Grauburgunder, trocken, BIO-Wein, QbA., Erste Lage

2019 ***Rare & Fine*** *„Q.E.D.“* *34,00*
Unser gemischter Satz, Ausbau im Betonei, trocken, BIO-Wein, QbA, Erste Lage

2017 ***Rare & Fine*** *„Wiesenbronner Geissberg“* *38,00*
Silvaner Réserve, trocken, BIO-Wein, QbA, Erste Lage

2019 / 2020 ***Rare & Fine*** *„Alte Rebe“* *38,00*
Silvaner, trocken, BIO-Wein, QbA., Erste Lage

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



Weißweine aus Franken — ***0,75 l***

Weingut Schmitts Kinder, Randersacker

2025 „Randersackerer“ — *28,00*
Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2023 / 2024 „Randersackerer“ — *32,00*
Scheurebe, trocken, VDP Ortswein

2023 „Weinberg Mendelssohn“ — *35,00*
Riesling, trocken, VDP Ortswein

2019 ***Rare & Fine*** *„Randersackerer“ Große Reserve* — *42,00*
Riesling, trocken, über ein Jahr Lager auf der Vollhefe, VDP Ortswein

2023 „Randersacker“ — *33,00*
Bacchus, Spätlese, VDP Ortswein

2022 / 2023 „Randersackerer Marsberg“ — *36,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2023 „Randersackerer Marsberg“ — *38,00*
Weißer Burgunder, trocken, Ausbau im großen Holzfaß und im Barrique, VDP Erste Lage

2023 „Randersackerer Spielberg“ — *45,00*
Riesling, trocken, über ein Jahr Lager auf der Vollhefe, VDP Erste Lage

Weingut Wilhelm Arnold, Randersacker

2023 „Randersacker Marsberg“ — *28,00*
Würzer, feinherb, VDP Ortswein

2024 „Randersacker Kalkstein“ — *28,00*
Silvaner, feinherb, VDP Ortswein

2023 „Randersacker Sonnenstuhl“ — *32,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2023 „Randersacker Teufelskeller“ — *32,00*
Chardonnay, trocken, VDP Erste Lage

2020 / 2023 „Randersacker Pfülben“ — *45,00*
Riesling, trocken, VDP GG

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



Weißweine aus Franken ***0,75 l***

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker

2024 „Mineral Pur“ *28,00*
Silvaner, trocken, Ortswein

2024 „Frentsch“ *31,00*
Edler fränkischer Mischsatz, trocken, VDP Ortswein

2024 „Randersacker Marsberg“ Alte Rebe *35,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2024 „Randersacker Marsberg“ *35,00*
Weisser Burgunder, trocken, VDP Erste Lage

2022 / 2023 „Randersacker Teufelskeller“ *45,00*
Chardonnay, trocken, 18 Monate Holzfaß auf Hefelager, VDP Erste Lage

2021 / 2022 „Pure Grapes WB“ *52,00*
Weisser Burgunder, trocken, 30 Tage auf der Beere vergoren, VDP Große Lage

2018 ***Rare & Fine*** *„Pure Grapes WB“* *52,00*
Weisser Burgunder, trocken, 30 Tage auf der Beere vergoren, VDP Große Lage

2022 „Pure Grapes SY“ *52,00*
Sylvaner, trocken, 30 Tage auf der Beere vergoren, VDP Große Lage

2017 ***Rare & Fine*** *„Pure Grapes SY“* *52,00*
Sylvaner, trocken, 30 Tage auf der Beere vergoren, VDP Große Lage

2021 „Hohenroth“ *55,00*
Silvaner, trocken, VDP GG

2016 ***Rare & Fine*** *„Unterm Turm“* *55,00*
Silvaner, trocken, VDP GG

2019 / 2021 „Randersacker Hohenroth“ *55,00*
Riesling, trocken, VDP GG

Weingut Rudolf May, Retzstadt

2025 Silvaner *29,00*
Gutswein, trocken, VDP Gutswein

2022 „Langenberg“ Alte Reben *38,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

2022 „Der Schäfer“ Reserve *52,00*
Silvaner, trocken, VDP Erste Lage

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



Weißweine aus der Pfalz — ***0,75 l***

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

2025 „Muschelkalk“ — *27,00*
Weißburgunder, trocken, QbA, Lagenhaft

2024 / 2025 „Birkweiler am Dachsberg“ — *30,00*
Grüner Veltliner, trocken, QbA, Lagenhaft Exoten

2023 „Blanc de Noir“ Albertsweiler Latt — *30,00*
Spätburgunder, trocken, QbA, Lagenhaft Exoten

2023 / 2024 „Signatur“ Birkweiler Mandelberg — *39,00*
Weißburgunder, trocken, QbA, Lagenhaft Kraftvoll

2022 „Eisenbuckel“ Birkweiler Kastanienbusch — *39,00*
Chardonnay, trocken, QbA, Lagenhaft Kraftvoll

2022 / 2024 „500 Tonneau“ Birkweiler Rosenberg — *41,00*
Weißburgunder, trocken, QbA, Lagenhaft Kraftvoll

2023 / 2024 „Kingsize“ Siebeldinger im Sonnenschein — *41,00*
Weißburgunder & Chardonnay, trocken, QbA, Lagenhaft Kraftvoll

2022 „Birkweiler Rosenberg“ — *45,00*
Pinot Blanc, trocken, spontanvergoren, QbA, Anno 1733

2023 „Birkweiler Mandelberg“ — *45,00*
Pinot Blanc RESÉRVE, trocken, QbA, Anno 1733

2022 / 2023 „Siebeldinger im Sonnenschein“ — *45,00*
Chardonnay, trocken, QbA, Anno 1733

2022 „Birkweiler am Dachsberg“ — *45,00*
Chardonnay, trocken, QbA, Anno 1733

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



Weißweine aus der Pfalz — ***0,75 l***

Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

2024 „Buntstück“ — *28,00*
Grauer Burgunder, trocken, VDP Gutswein

2023 / 2025 „Birkweiler Muschelkalk“ — *38,00*
Weisser Burgunder, trocken, VDP Ortswein

2023 „Birkweiler Rosenberg“ — *47,00*
Weisser Burgunder, trocken, VDP Erste Lage

2023 / 2024 „Birkweiler Rosenberg“ — *47,00*
Chardonnay, trocken VDP, Erste Lage

2023 „Birkweiler Dachsberg“ — *47,00*
Grauburgunder, trocken, VDP Erste Lage

2023 „Frankweiler Biengarten“ — *47,00*
Riesling, trocken, VDP Erste Lage

2016 ***Rare & Fine*** *„Am Dachsberg“* — *50,00*
Riesling, trocken, VDP Erste Lage

2018 ***Rare & Fine*** *„Am Dachsberg“* — *50,00*
Riesling, trocken, VDP Erste Lage

Weingut Knipser, Laumersheim

2025 Sauvignon blanc — *30,00*
trocken, VDP Gutswein

2022 Gewürztraminer & Riesling — *30,00*
trocken, VDP Gutswein

2015 ***Rare & Fine*** *Gewürztraminer **** — *52,00*
Gewürztraminer, trocken, selektive Handlese, VDP QbA

2019 ***Rare & Fine*** *Marsannier ***“* — *52,00*
Marsanne & Viognier, trocken, VDP Große Lage

*2021 Chardonnay **** — *52,00*
Chardonnay, trocken, VDP Große Lage

2020 „Kirschgarten“ — *56,00*
Weißburgunder, trocken, VDP GG

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



Weißweine aus der Pfalz — ***0,75 l***

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2024 „Papi Kabi“ *Gewürztraminer, Kabinett, VDP Gutswein*	*28,00*
2023 „Amphore G“ *Gewürztraminer, trocken, Pfälzer Landwein ungefiltert*	*32,00*
2024 „Vom Löss“ *Grauburgunder, trocken, VDP Ortswein*	*30,00*
2023 „Grosskarlbacher Burgweg“ *Riesling Alte Reben, trocken, VDP Erste Lage*	*42,00*
2024 „Kallstadter Steinacker“ *Riesling Alte Reben, trocken, VDP Erste Lage*	*42,00*
2022 „Laumersheimer Kapellenberg“ *Riesling Alte Reben, trocken, VDP Erste Lage*	*42,00*
2022 “Grosskarlbacher Burgweg“ *Pinot Gris Reservé, trocken, VDP Erste Lage*	*44,00*
2022 „Laumersheimer“ *Viognier Reservé, trocken, VDP Erste Lage*	*44,00*
2022 „Laumersheimer Kapellenberg“ *Chardonnay, trocken, im Barrique gereift, VDP Erste Lage*	*50,00*
2024 „Saumagen“ *Riesling, trocken, VDP GG*	*56,00*
2024 „Schwarzer Herrgott“ *Riesling, trocken, VDP GG*	*56,00*
2024 „Im Grossen Garten“ *Riesling, trocken, VDP GG*	*56,00*

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



Weißweine von Mosel, Saar & Ruwer ***0,75 l***

Weingut Fritz Haag, Brauneberg

2022 „FRITZ HAAG“ *27,00*
Riesling, trocken, VDP Gutswein

2022 „FRITZ HAAG“ *27,00*
Riesling, feinherb, VDP Gutswein

2022 „Brauneberg“ *35,00*
Riesling – J -, trocken, VDP Erste Lage

2022 „Brauneberg“ *35,00*
Riesling – Tradition -, feinherb, VDP Erste Lage

2021 „Brauneberger Juffer“ *40,00*
Riesling, feinherb, VDP GG

2023 „Kestener Paulinshofberg“ *35,00*
Riesling, Kabinett, VDP Große Lage

2018 ***Rare & Fine*** *„Brauneberger Juffer“* *35,00*
Riesling, Spätlese, 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

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



Weißweine von Mosel, Saar & Ruwer ***0,75 l***

Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Leiwen

2023 „Saar“ *27,00*
Riesling, feinfruchtig, VDP Gutswein

2024 „Schiefer“ *30,00*
Riesling, trocken, VDP Gutswein

2022 / 2023 „Wiltinger“ *35,00*
Riesling Alte Reben, trocken, VDP Ortswein

2023 „Mehringer“ *35,00*
Riesling Alte Rebe, trocken, VDP Ortwein

2018 ***Rare & Fine*** *„Ockfener Alte Rebe“* *42,00*
Riesling, trocken, VDP Ortswein aus der Großen Lage

2022 „Ockfener“ *41,00*
Riesling, trocken, VDP Ortswein „kleines GG“

2023 „Bockstein“ *35,00*
Riesling, Kabinett, feinfruchtig, VDP Grosse Lage

2020 „Auf der Mauer“ Ockfener *47,00*
Riesling, trocken, Einzelfuderabfüllung, VDP Ortswein aus Grosser Lage

2022 „Capello“ Ockfener *47,00*
Riesling, trocken, Einzelfuderabfüllung, VDP Ortswein aus Grosser Lage

2022 „Mutter Gottes“ Piesporter *47,00*
Riesling, trocken, Einzelfuderabfüllung, VDP Grosse Lage

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



Weißweine von der Nahe ***0,75l***

Weingut Dönnhoff, Oberhausen

2024 Weißburgunder *30,00*
6 Monate Ausbau in gebrauchten Stück- & Doppelstückfässern
trocken, VDP Gutswein

2024 Grauburgunder *30,00*
Alte Rebe, 6 Monate Ausbau in gebrauchten Stück- & Doppelstückfässern
trocken, VDP Gutswein

2024 / 2025 „Doppelstück“ *38,00*
Weißburgunder & Grauburgunder
6 Monate Reifung im Doppelstück aus Pfälzer Eiche, trocken, VDP Ortswein
Jedes Jahr entsteht nur ein einziges Faß dieser Cuvée!

2024 / 2025„Stückfass“ *38,00*
Chardonnay, aus der Steillage „Roxheimer Höllenpfad“
6 Monate Reifung im Stückfaß aus Pfälzer Eiche, trocken, VDP Ortswein

2024 „S“ Weißburgunder *42,00*
aus den Lagen „Oberhausener Felsenberg“ und „Kreuznacher Hinkelstein“
8 Monate Reifung auf der Hefe im neuen Stückfaß aus Pfälzer Eiche
trocken, VDP Erste Lage

2024 „S“ Grauburgunder *42,00*
aus der Lage „Kreuznacher Hinkelstein“
Maischestandzeit & 8 Monate Reifung auf der Hefe im neuen Stückfaß aus Pfälzer Eiche
trocken, VDP Erste Lage

2024 „S“ Chardonnay *42,00*
von den ältesten Reben aus den besten Lagen um Kreuznach
8 Monate Vollhefelager & Reifung im neuen Stückfaß aus Pfälzer Eiche
trocken, VDP Erste Lage

2021 / 2025 „Roxheimer Höllenpfad“ *44,00*
Riesling, trocken, Erste Lage

2017 ***Rare & Fine*** *„Kreuznacher Kahlenberg“* *46,00*
Riesling, trocken, Erste Lage

2021 „Oberhäuser Brücke“ *50,00*
Riesling, Spätlese, MONOPOL

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



Weißweine aus Italien — ***0,75 l***

Azienda Agricola Monte del Frà, Veneto
2022 / 2023 Lugana — *28,00*
Trebbiano di Lugana, DOC

Cantina Valpantena, Veneto
2022 „Baroncino“ — *28,00*
Chardonnay, IGT

Antonio Bragato, Friuli
2020 „Aromenstrauß“ — *39,00*
Sauvignon Blanc Bianco Colli Orientali del Friuli, DOC

2019 “Rio delle Rose” — *45,00*
Chardonnay Colli Orientali del Friuli, DOC

2019 “Praephylloxera” — *45,00*
Friulano Colli Orientali del Friuli DOC

Cantina Girlan, Alto Adige
2023 / 2024 „Platt & Riegl“ — *33,00*
Pinot Bianco, DOC

2022 / 2023 „Flora“ — *46,00*
Chardonnay, DOC

Weißweine aus Portugal und Spanien — ***0,75 l***

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

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



Rotweine aus Franken — ***0,75 l***

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
2022 „Twentysix“ Rot — *27,00*
Pinot Noir & Cabernet, trocken, VDP Gutswein

Weingut Kreglinger, Segnitz
2020 „Frickenhäuser Kapellenberg“ — *34,00*
Blaufränkisch, Spätlese trocken, Klassisches Franken

2022 „Frickenhäuser Kapellenberg“ — *44,00*
Blaufränkisch Große Réserve, trocken, Großes Franken

Weingut ZEHNTHOF Luckert, Sulzfeld
2023 „Sulzfelder“ — *43,00*
Spätburgunder – unfiltriert -, über 18 Monate in französischen Barriques, VDP Ortswein

2023 „Sulzfelder“ — *43,00*
Frühburgunder – unfiltriert -, über 18 Monate in französischen Barriques, VDP Ortswein

Weingut Roth, Wiesenbronn
2022 „Wiesenbronn“ — *30,00*
Schwarzriesling, trocken, BIO-Wein, QbA, Ortswein

2022 „Wiesenbronner Wachhügel“ — *36,00*
Pinot Noir, trocken, BIO-Wein, QbA, Erste Lage

2022 Cabernet Sauvignon — *42,00*
BIO-Wein, QbA, Erste Lage

2020 / 2021 „Wiesenbronner Heller Berg“ — *45,00*
*Blaufränkisch **G**, trocken, BIO-Wein, QbA, Großes Gewächs*

*2018 **Rare & Fine** „Bei Nacht sind alle Katzen Rot(H)“ – **MAGNUM** -* — *70,00*
Cabernet & Merlot, trocken, BIO-Wein, QbA, Erste Lage

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



Rotweine aus Franken — ***0,75 l***

Weingut Emmerich, Iphofen

2018 ***Rare & Fine*** *„Seinsheimer Hohenbühl“* — *33,00*
Domina, Maischegärung, Ausbau im großen Holzfass, zwei Jahre Flaschenreife, QbA

2017 / 2019 ***Rare & Fine*** *„Hohenbühl“* — *33,00*
Merlot, trocken, Maischegärung, Ausbau im großen Holzfass, QbA

2018 ***Rare & Fine*** *„Rubin“ Seinsheimer Hohenbühl* — *49,00*
Merlot, trocken, Maischegärung, 12 Monate im Barrique, QbA

Weingut Störrlein Krenig, Randersacker

2022 „Randersacker Sonnenstuhl“ — *35,00*
Spätburgunder Trias, trocken, VDP Erste Lage

2022 / 2024 „Casparus“ — *42,00*
Cabernet Sauvignon & Frühburgunder, trocken, VDP Erste Lage

2021 „Pure Grapes FR“ — *49,00*
Frühburgunder, 30 Tage auf der Beere vergoren, trocken, VDP Große Lage

2022 „Hohenroth“ — *55,00*
Spätburgunder, trocken, Barrique, VDP GG

Weingut Schmitts Kinder, Randersacker

2022 „Carolus M.“ — *33,00*
Domina & Spätburgunder, trocken, Barrique, VDP Ortswein

2022 „Randersackerer Sonnenstuhl“ — *42,00*
Spätburgunder Tradition, trocken, Barrique, VDP Erste Lage

2022 „Randersackerer Hohenroth“ — *60,00*
Spätburgunder, trocken, Barrique, VDP GG

Weingut Rudolf May, Retzstadt

2023 „Langenberg“ — *42,00*
Spätburgunder, trocken, 15 Monate in gebrauchten Barriques, VDP Erstes Gewächs

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



Rotweine aus der Pfalz — ***0,75 l***

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

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

2022 „Edition Jean rouge“ — *35,00*
Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot, QbA, Barrique, Lagenhaft

2022 „Birkweiler Kastanienbusch“ — *40,00*
Pinot Noir, trocken, QbA, Barrique, Lagenhaft

2023 „Minutenglück“ Birkweiler Kastanienbusch — *40,00*
Cabernet Sauvignon & Merlot, QbA, Barrique, Lagenhaft

2017 ***Rare & Fine*** *„Birkweiler am Dachsberg“* — *44,00*
Cabernet Franc, trocken, QbA, Barrique, Lagenhaft

2018 ***Rare & Fine*** *„Chefsache“ Birkweiler Kastanienbusch* — *52,00*
Syrah, trocken, QbA, Barrique, Lagenhaft

Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

2022 „Siebeldingen Muschelkalk“ — *45,00*
Spätburgunder, trocken, VDP Ortswein

2020 „Cuvée Carolus“ — *45,00*
Cabernet Sauvignon & Spätburgunder, trocken, VDP Ortswein

2023 „Birkweiler Dachsberg“ — *55,00*
Spätburgunder, trocken, VDP Erste Lage

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



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

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2020 / 2023 „Mano Negra“ Black Label *Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch, trocken, VDP Gutswein*		*33,00*
2017 / 2018 ***Rare & Fine*** *„Laumersheimer“* *St. Laurent Réserve, trocken, VDP Ortswein*		*38,00*
2018 ***Rare & Fine*** *„Laumersheimer“* *Blaufränkisch Réserve, trocken, VDP Ortswein*		*45,00*
2020 „Grosskarlbacher“ *Frühburgunder Réserve, trocken, VDP Ortswein*		*49,00*
2020 „Laumersheimer“ *Cabernet Franc, Réserve, trocken, VDP Ortswein*		*49,00*
2020 „Luitmar“ *Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, trocken VDP Ortswein*		*49,00*
2022 „Kirschgarten“ *Pinot Noir, trocken, VDP GG*		*60,00*
2020 „Steinbuckel“ *Pinot Noir, trocken, VDP GG*		*60,00*

Weingut Knipser, Laumersheim

2018 / 2020 „Gaudenz“ *Cabernet Sauvignon, Merlot & Dornfelder, trocken, VDP Gutswein*		*30,00*
2018 „Laumersheim“ *Blauer Spätburgunder, trocken, VDP Gutswein*		*30,00*
2020 „Kirschgarten“ *Spätburgunder, trocken, VDP GG*		*65,00*
2018 ***Rare & Fine*** *Syrah* *trocken, VDP GG*		*58,00*
2020 „Cuvée X *Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc, trocken VDP GG*	*0,375l*	*36,00*
2020 „Cuvée X“ *Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc, trocken, VDP GG*		*65,00*

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



Rotweine aus Italien — ***0,75 l***

Cantina Valpantena, Veneto
2020 / 2022 „Torre di Falasco“ Valpolicella Ripasso Superiore — *32,00*
Corvina Veronese, Rondinella & Corvinone, DOCG

Maculan, Veneto
2004 „Fratta“ — *0,375l* — *40,00*
Cabernet & Merlot, IGT

2007 „Fratta“ — *68,00*
Cabernet & Merlot, IGT

Agricola Tenuta di Trinoro, Toskana
2021 / 2023 „Le Cupole“ — *52,00*
Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon, DOC

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toskana
2021 „Ateo“ Sant' Antimo — *30,00*
Merlot & Cabernet Sauvignon, DOC

2023 „FABIVS“ Sant' Antimo rosso — *35,00*
Syrah, DOC

Agricola Campo alla Sughera, Toskana
2022 „Adèo“ Rosso Bolgheri — *45,00*
Cabernet Sauvignon & Merlot, DOC

2020 / 2021 „Arnione“ Bolgheri Superiore — *60,00*
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot, DOC

Tenuta di Biserno, Toskana
2024 „Insoglio del Cinghiale“ — *47,00*
Cabernet Franc, Merlot, Syrah & Cabernet Sauvignon, Toscana IGT

2022 „Il Pino di Biserno“ — *65,00*
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot, Toscana IGT

La Braccesca Marchesi Antinori, Toskana
2021 „Bramasole“ — *65,00*
Syrah Cortona, DOC

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



Rotwein aus Italien ***0,75l***

Matteo Corregia, Piemont, Italien
2022 „Marun“ *43,00*
Barbera d’Alba Superiore, DOC

Conterno Fantino, Piemont, Italien
2023 „Vignota“ *45,00*
Barbera d’Alba, DOC

2022 „Monprá“ Rosso Langhe *54,00*
Nebbiolo & Barbera, DOC

Tagaro, Apulien, Italien
2024 „Terrapieno“ Salice Salentino *28,00*
Negroamaro, DOP

2023 / 2025 „Terrapieno“ Appassimento *32,00*
Primitivo, IGP

Masseria del feudo, Sizilien, Italien *28,00*
2022 Syrah, DOC

2020 „Rosso della Rose“ *35,00*
Nero d’Avola, DOC

Firriato, Sizilien, Italien
2020 „Santagostino“ Baglio Soria Rosso *32,00*
Syrah & Nero d'Avola, Terre Siciliana IGT

2021 „Quater Vitis Rosso“ *39,00*
Frappato, Nero d'Avola, Perricone & Nerello Cappuccio, Terre Siciliana IGT

2020 / 2021 „Harmonium“ *55,00*
Nero d’Avola, Sicilia DOC

Cantina Argiolas, Sardinien, Italien
2022er „Costera“ *30,00*
Cannonau di Sardegna, Carignano & Bovale Sardo, DOC

2021 „Senes“ Riserva *42,00*
Cannonau di Sardegna, DOC

Agricola Punica, Sardinien, Italien
2020 „Barrua“ Isola dei Nuraghi *50,00*
Cabernet Sauvignon, Carignano & Merlot IGT

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



Rotwein aus Portugal ***0,75l***

Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal

2021 „Homenagem ao Thomas“ *Trincadeira, DOC*	*30,00*
2021 „Novos Caminhos“ *Alicante Bouschet, DOC*	*30,00*
2023 Touriga Nacional *Selected by Böhm, DOC*	*36,00*
2020 Reserva tinto *Aragonez & Tinto Barroca, DOC*	*38,00*

Herdade do Esporão, Alentejo, Portugal

2022 “Esporão“ Reserva *Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira,* *Cabernet Sauvignon & Touriga Franca, DOP*	*39,00*
2001 „Garrafeira“ *Alicante Bouschet & Aragonês, DOC*	*58,00*
2012 „S“ *Syrah, DOC*	*58,00*

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



Rotwein aus Spanien — ***0,75l***

Mas Martinet Viticultors SL, Priorat
2023 Martinet Bru — *42,00*
Garnacha, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon, DOCa

Bodegas Mauro, Castilla y Leon
2022 Mauro VS — *83,00*
Tempranillo, VdT

Alejandro Fernandez, Ribera del Duero
2022 Pesquera Crianza — *42,00*
Tempranillo, DO

Bodegas Sonsierra, Rioja
2017 Sonsierra Pagos de la Sonsierra — *36,00*
Tempranillo. DOCa

Ànima Negra, Mallorca
2023 ÀN/2 — *42,00*
Callet, Mantonegro, Fogoneu, Vi de la Terra Illes Balears

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



Roséweine ***0,75 l***

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
2024 „Twentysix“ Rosé *27,00*
Portugieser & Pinot Noir, trocken, VDP Gutswein

Weingut Brennfleck, Sulzfeld
2024 „Sulzfelder“ Rosé *28,00*
Spätburgunder, trocken, QbA

Weingut Egon Schäffer, Escherndorf
2018 ***Rare & Fine*** *„Es-Binoh“* *28,00*
Schwarzriesling, trocken, VDP Ortswein

2025 „Escherndorf“ *28,00*
Schwarzriesling, trocken, VDP Ortswein

Weingut Emmerich, Iphofen
2024 „Seinsheimer Hohenbühl“ *28,00*
Merlot Rosé, trocken, QbA

Weingut Weltner, Rödelsee
2025 „Rosé“ *28,00*
Pinot noir, trocken, VDP Gutswein

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker
2025 „Rosé“ *27,00*
Spätburgunder, VDP Gutswein

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler
2024 „Rose!“ Birkweiler Kastanienbusch *30,00*
Pinot Noir, trocken, QbA, Lagenhaft

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



Alkoholfreie Schätze der Schwäbischen Alb

Unser Wein bleibt das Herzstück unserer Weinkarte –
ein lebendiges Naturprodukt voller Terroir, Reben und handwerklicher Leidenschaft.

Er steht unangefochten im Mittelpunkt und begleitet unsere Gerichte harmonisch.

Für Momente der Abstinenz – sei es als Fahrer, zur Pause oder aus Vorliebe –
ergänzen wir unsere Auswahl mit ausgewählten alkoholfreien Getränken
*der **Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat**,*
dem Pionier der schwäbischen Streuobstwiesen.

Aus ausgewählten, teils vergessenen Obstsorten, verfeinert mit Kräutern, Gewürzen und Blüten,
entstehen nuancierte, komplexe Kompositionen von besonderer Tiefe und Frische.
Jeder Schluck erzählt von der Region und ihrer Tradition.

Nachhaltig geerntet, schonend verarbeitet und mit feiner Hefenote gereift –
alkoholfreier Genuss, der in Komplexität und Finesse den Weine unserer Weinkarte ebenbürtig ist.

Manufaktur Jörg Geiger

Schaumwein

1797 Flagschiff C. - Bratbirne	*0,75l*	*38,00*
Champagner Bratbirne		
Birnenschaumwein mit < 0,5% Alkohol		

Cider

Wiesenobst - Cider Rosé	*0,33l*	*12,00*
Schwäbisches WiesenObst, EU Bio zertifiziert, mit < 0,5% Alkohol		

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



Manufaktur Jörg Geiger

ViSecco		
Sauvignon blanc *WiesenObst, Kräuter & Blüten* *Schaumwein mit 0% Alkohol*	*0,375l*	*18,00*
Pinot Meunier *WiesenObst, Kräuter & Blüten* *Schaumwein mit 0% Alkohol*	*0,375l*	*18,00*
PriSecco - Klassiker		
„Weissduftig“ *WiesenObst, Holunderblüte & Kräuter* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,2l*	*9,00*
AECHT Bitter *Grüne Jagdbirne & Wermut* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,2l*	*9,00*
„Rotfruchtig“ *WiesenObst, Sauerkirsche & Schwarze Johannisbeere* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,2l*	*9,00*
„Rosenzauber“ *WiesenObst, Boskoop, Rose & Himbeere* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,2l*	*9,00*
PriSecco - Cuvée		
Cuvée Nr. 15 *Mostbirne, Apfel & Kaffee* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,375l*	*14,00*
Cuvée Nr. 28 *Apfel, Emmer & Kräuter* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,375l*	*14,00*
Cuvée Nr. 31 *Grüntee, WiesenObst & Gartenmelisse* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,75l*	*25,00*

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



Manufaktur Jörg Geiger

Inspiration 4.x still		
Inspiration 4.0 *Kirsche, Paprika & Rote Bete* *0% Alkohol*	*0,375l*	*17,00*
Inspiration 4.1 *Apfel, Vogelmiere & Meersalz* *0% Alkohol*	*0,75l*	*17,00*
Inspiration 4.5 *Bitterfelder Apfel, Traube & Lapsang Souchong Tee* *< 0,3% Alkohol*	*0,375*	*17,00*
Inspiration 4,6 *Birne, Stachelbeere & Paprika* *0% Alkohol*	*0,375l*	*17,00*
Grad°Wanderung		
32° Stiller Essensbegleiter *Riesling, Apfel & Kräuter* *< 0,5% Alkohol*	*0,75l*	*25,00*
33° Stiller Essensbegleiter *Pinot Meunier, Spätburgunder & Mostbirne* *< 0,5% Alkohol*	*0,75l*	*25,00*
35° Stiller Essenbegleiter *Sauvignon blanc, Mirabelle & Blüten* *< 0,5% Alkohol*	*0,375l*	*18,00*
36° Stiller Essenbegleiter *Grenache, Zwetschge & Kräuter* *< 0,5% Alkohol*	*0,375l*	*18,00*
37° Stiller Essensbegleiter *Pinot Noir, Himbeere & Kirsche* *< 0,5% Alkohol*	*0,375l*	*18,00*
Virgin Longdrink		
Bio [dʒɪn] BITTER *Wacholder, Hydrolat & Bitter* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,375l*	*18,00*
Bio AECHT [KIMMEL] *Albkümmel, Hydrolat & Dill* *Prickelnd mit 0% Alkohol*	*0,375l*	*18,00*

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



Digestif — ***2cl***

Annas Brennpunkt, Franken

Vogelbeergeist 40%	*5,50*
Haselnussgeist 40%	*5,50*
Schwarzer Johannisbeergeist 40%	*5,50*
Mispelbrand 40%	*5,50*
Schlehenbrand 40%	*5,50*
Apfelbrand mit Wacholder 40%	*5,50*
1993 Traminer Traubenbrand 40%	*6,50*
1994 Weinbrand 1994 40%	*6,50*

Augustusburger Edelbrände, Sachsen

Akvavit Ernte 2021 44%	*2cl*	*4,50*
Zwetschgenwasser Ernte 2022 40%	*2cl*	*4,50*
Traubenbrand „Riesling“ Ernte 2021 40%	*2cl*	*4,50*

Zeitlos Manufaktur, Schwarzwald

Williams Christ Birnenbrand 42%	*2cl*	*5,50*
Wahlsche Schnapsbirne 42%	*2cl*	*5,50*
Quittenbrand 42%	*2cl*	*5,50*
Apfelbrand im Akazienfass gereift 42%	*2cl*	*5,50*
Löhrpflaume 42%	*2cl*	*5,50*
Zibartenbrand 42%	*2cl*	*5,50*
Mirabellenwasser 42%	*2cl*	*5,50*
Sauerkirschwasser 42%	*2cl*	*5,50*
Himbeergeist 42%	*2cl*	*5,50*
Gewürztraminer Tresterbrand 42%	*2cl*	*5,50*
Weinbrand im Eichenfass gereift 42%	*2cl*	*6,50*

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



Digestif

Plozza Vini		
Röteli	*2cl*	*5,00*
Arcus		
Aalborg Malteser Kreuz 40%	*2cl*	*4,50*
Lysholm Linie Aquavit 41,5%	*2cl*	*4,50*
Joseph Zwack		
Unicum 40%	*2cl*	*5,00*
Unicum Riserva 40%	*2cl*	*6,50*
Vecchio Magazzino Doganale		
Jefferson Amaro Importante 30%	*2cl*	*5,00*
Roger Amaro Extra Strong 25 %	*2cl*	*5,00*
Silvio Carta		
Mirto Ricetta Storica 30%	*2cl*	*5,50*
Pfälzer Whiskymanufaktur		
Queich Single Malt 48%	*4cl*	*8,00*
Appenzeller Single Malt		
Säntis Malt Edition „Dreifaltigkeit“ 52%	*4cl*	*8,00*
Single Malt Whisky		
Fettercairn 12 years Highland 40%	*4cl*	*8,00*
Talisker 10 years Isle of Skye 45,8%	*4cl*	*8,00*

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



Heißgetränke

Kaffeerösterei J.J. Darboven, Hamburg

Espresso	*3,50*
Espresso Macchiato	*3,80*
Espresso doppelt	*5,00*
Tasse Kaffee	*4,00*
Cappuccino	*5,50*
Latte Macchiato	*5,50*
Milchkaffee	*5,50*
Heiße Schokolade	*5,00*

Eilles Teespezialitäten im Kännchen

Royal Second Flush Darjeeling	*6,50*
Sonne Asiens Grüner Tee	*6,50*
Pfefferminze	*6,50*
Kräutergarten	*6,50*
Kaminfeuer	*6,50*
Zitronenmelange	*6,50*

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



Herzlichen Dank für Ihren Besuch!
Schön, dass Sie bei uns waren.
Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder herzlich willkommen zu heißen.

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!



Ortsidylle & Parkmöglichkeiten

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 pittoresken Gäßchen Frickenhausens wird Ihre Mühen belohnen.

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