Aperitifs

Silvaner Sekt b.A // trocken Champagnerqualität // GWF Frankenwein	Glas Flasche	0,1l 0,75l	4,80 € 27,00 €
Franken Secco Winzerkeller Sommerach	Glas Flasche	0,1l 0,75l	3,90 € 20,00 €
Aperol Spritz Secco / Aperol / Soda		0,2l	4,90 €
Hugo Spritz Secco / Holunderblütensirup / Minze / Limette		0,2l	4,90 €
Aperitivo Rosato Fränkischer Secco mit Likör von Orangenblüten und Hibiskus		0,2l	5,50 €
Campari (4) Pur		5cl	5,00 €
Campari (4) Soda		0,3l	5,30 €
Campari (4) Orange		0,3l	5,80 €
Tio Pepe Palomino Fino		5cl	4,40 €
Martini Bianco		0,1l	5,10 €

Alkoholfreie Varianten

San Bitter (4) Zitrusfruchtmix	0,2l	4,50 €
wahlweise mit Orangesaft / Soda	0,3l	4,80 €
Hugo Ginger Ale / Minze / Limette / Holunderblüte	0,2l	4,80 €

Distelhäuser Biere

Aus der Flasche

Distelhäuser Pils	0,33l	3,30 €
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Distelhäuser Radler	0,33l	3,30 €
Distelhäuser Hefe-Weizen	0,5l	4,40 €
Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5l	4,40 €
Dunkles Hefe-Weizen	0,5l	4,40 €
Landbier Dunkel	0,5l	4,50 €
Saisonbier...Bitte fragen Sie unseren Service!		
Heller Bock / Winterbock / Sommerbier - helles	0,33l	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola (1) (2)	0,33l	2,70 €
Sinalco Cola light (1) (2) (3) (4) (5)	0,33l	2,70 €
Sinalco Orange (2) (3)	0,33l	2,70 €
Sinalco Cola-Mix (1) (2) (3) (4) (5)	0,33l	2,70 €
Franken Brunnen classic	0,5l	3,70 €
Franken Brunnen medium	0,25l	2,20 €
	0,5l	3,70 €
Franken Brunnen still	0,25l	2,20 €
	0,5l	3,70 €
Apfelschorle	0,33l	2,90 €
Johannisbeersaftschorle	0,3l	2,90 €
Traubenschorle (rot)	0,3l	2,90 €
Orangensaftschorle	0,3l	2,90 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,50 €
Traubensaft (rot)	0,2l	2,50 €

Kräuter 2cl

Fernet Branca	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Ramazzotti	2,90 €

Geister & Brände 2cl

Aus der Brennerei Alfred Wecklein

Zwetschgenwasser	40 %	3,50 €
Reneklode Edelbrand	40 %	4,50 €
Schlehenbrand	40 %	5,50 €
Himbeergeist	40 %	3,50 €
Mirabelle	40 %	3,50 €
Kirschwasser	40 %	3,50 €
Williams Christ Birne	40 %	4,00 €
Fränkischer Haselnussgeist	40 %	5,50 €
Obstbrand	40 %	4,00 €
Zwetschge aus dem Holzfass	40 %	5,50 €

Weingut am Stein, Ludwig Knoll

Quittenbrand	38 %	4,00 €
Apfel aus dem Barrique	40 %	6,00 €
Trester vom Silvaner aus dem Barrique	45 %	6,00 €

Kaffee

Espresso	2,20 €
Espresso Doppelt	3,50 €
Cappuccino	2,60 €
Café Crème	2,40 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade	2,90 €

Tee

Ayurveda-Kräuter-Ingwer / Minze / Darjeeling / Green Dragon / Cream Orange / Sweet Berries	Glas 0,25l	3,50 €

(1) = koffeinhaltig (2) = mit Pflanzenextrakt
(3) = mit Farbstoff Carontine (4) = enthält Benzoesäure
(5) = enthält Süßstoffe, Cyclamat, Acesuflam & Aspertam
(6) = mit Farbstoff
Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzl. Mehrwertsteuer und Service

Unsere Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag 11:30 Uhr bis 24 Uhr
Sonntag 11:30 Uhr bis 16 Uhr
Montag Ruhetag

facebook.de/weinhaus-stachel
www.weinhaus-stachel.de

Inhaber: Rolf Schulz

Stachel

SEIT 1413

RESTAURANT & WEINHAUS

was klein‘s vorab...

Gebratene Blutwurst
dazu Meerrettichschmand und gebackenen Kartoffelscheiben
9,90 €

Lachs- Garnelen- Pflanzerl
auf Rote- und Gelbe Betesalat an Limettenschmand
12,50 €

Milder Ziegenkäse
in Zucchini-Mantel, dazu Tomaten Crostinis
9,80 €

a fein‘s Süpple...

Kraftbrühe vom Rind
mit Kräuterflädle
5,20 €

Rieslingcrèmesuppe
mit Schwarzbrotcroûtons
5,50 €

Kartoffelsuppe
mit Appenzeller-Käsecracker
4,80 €

„Suppentrio“
von Kartoffelsuppe, Kraftbrühe vom Rind
und Rieslingcrèmesuppe
7,50 €

was klein‘s für den Hunger...

Griebenschmalz
mit Apfelspalten und Schwarzbrot
3,90 €

„Blaue Zipfel“
Bratwürste im süßsaueren Weinsud mit Zwiebeln, Karotten,
Lauch und Schwarzbrot
8,90 €

Fränkischer Gerupfter
angemachter Camembert mit 2 Scheiben Schwarzbrot
6,90 €

1 Paar Fränkische Bratwürste
dazu gibt´s Sauerkraut und eine Scheibe Schwarzbrot
8,90 €

„Stachel Schlemmerplatte“
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten
13,90 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
11,50 €
mit Tafelmeerrettich und Schwarzbrot
10,90 €

darf‘s was gsund‘s sein...

Blattsalate der Saison
mit a bissle Rahmgurken-und Kartoffelsalat drunter
in unserer Hausvinaigrette Essig/Öl/Senf dazu Baguette
9,50 €

Wahlweise serviert mit:

- Rinderfiletspitzen
+ 7,50 €
- marinierten Hähnchenbruststreifen
+ 3,90 €
- mildem Ziegenkäse im Zucchini-Mantel
+ 7,50 €
- gebratenen Steinpilzchampignons
+ 4,50 €

heut gibt‘s vegetarisch...

Selbstgemachte Semmelknödel
in Edelpilzrahmsoße und kleinem Salat
13,90 €

Tagliatelle
mit Gorgonzola, Spinat und gerösteten Mandelstiften
Vorspeise 10,90 €
Hauptgang 13,90 €

Selbstgemachte Gnocchi
mit Tomatenragout, Rucola und Parmesan
13,90 €

soll‘s a Fisch sein...

Feines Matjesfilet nach Hausfrauen-Art
mit Salzkartoffeln
10,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
dazu Graupen-Safran-Risotto, Strauchtomaten
und Kräuterschaum
19,80 €

Lebender frischer Fisch aus dem hauseigenen Basin:

Forelle »Müllerin-Art«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter und kleinem Salat
20,90 €

Forelle »Blau«
im ganzen serviert mit Salzkartoffeln,
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und kleinem Salat
20,90 €

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer speziellen Allergierkarte.

was gscheit‘s...

„Fränkisches Hochzeitsessen“
Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert
mit geschmelzten Bandnudeln und Preiselbeeren
17,50 €

Fränkischer Sauerbraten vom Rind
mit selbstgemachten Kartoffelklößen und Apfelblaukraut
17,50 €

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Distelhäuser-Landbiersoße,
Kartoffelklößen und kleinem Salat
14,50 €

Langsam geschmortes Lammhäxle
dazu gibt‘s Kartoffelgratin, Bohnenbündchen
im Speckmantel und a Sößle
19,50 €

„Stachel Pfännle“
Schweinemedaillon, fränkische Rostbratwurst, knusprig
gebratener Speck, Bratkartoffeln und Champignonrahm
17,90 €

Original Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken,
dazu lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren
20,90 €

zum Schluss gibt‘s...

Schokoladenkuchen
selbstgemachter Cognaceiscreme und Himbeerpüree
6,90 €

Sorbetvariation
dreierlei selbstgemachte Sorbets
6,90 €

Apfelstrudel
mit Mövenpick-Vanilleeiscreme und Schlagrahm
5,50 €

Crème brûlée von der Tonkabohne
6,50 €

Käsevariation
dazu Feigensenf, karamellisierten Walnüssen und Baguette
3er 6,50 €
5er 9,50 €

Süßwein

»Würzburger Stein«

Riesling Auslese
Weingut Juliusspital, Würzburg

Intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich bis hinzu
Maracuja. Am Gaumen vollmundig und cremig,
perfektes Süße-Säure-Spiel.
Glas 0,1 l 5,50 €

Rolfs Tipp:

Tatar „Klassiker“
100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten
und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße,
dazu klassischer Brioche Toast und Butter

kl. Portion 13,50 € (ca. 100g)
Portion 18,50 € (ca. 150g)

Vom Grill

Aus Argentinien:

Rumpsteak		200 gr.	22,00 €
Rinderfilet	Ladies Cut	150 gr.	19,50 €
	Men´s Cut	200 gr.	24,50 €
	Grand Cut	250 gr.	29,00 €
US Rib Eye mit dem Fettauge		300 gr.	29,90 €
Kanadisches Bison-Rib-Eye Steak		300 gr.	34,90 €

Ein brutzelndes Bisonsteak ist ein kulinarisches Erlebnis,
das Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Das magere
rote Fleisch zeichnet sich durch einen typisch, kräftigen
Geschmack der Wiesen und Nadelwälder Kanadas aus.

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,90 €
Lauwarmer Kartoffelsalat	4,20 €
Kartoffelgratin	3,90 €
Selbstgemachter Rahmgurkensalat	3,90 €
Beilagensalat	3,90 €
Saisonales Grillgemüse	6,50 €
Frischer Blattspinat mit Parmesan	5,00 €
Pfeffer-Cognacrahmsoße	1,90 €
Kräuterbutter	1,50 €
Café de Paris Butter	1,50 €
Scheibe Schwarzbrot	0,40 €
Baguette (3 Scheiben)	0,50 €

Geschenkgutscheine vom Weinhaus Stachel

»Unser Dauerbrenner«

4 Gang Überraschungsmenü
inkl. korrespondierenden Getränken (Wein, Wasser Kaffee)
Voranmeldung erforderlich
55,00 € p.P

»Verzehrgutschein«
Egal wann und mit wem, mit frei auswählbarem
Gutscheinwert

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer speziellen Allergierkarte.