

Aperitifs

Winzersekt Brut	Glas 0,1l	6,50 €
Traditionelle Flaschengärung	Flasche 0,75l	42,00 €
Franken Secco	Glas 0,1l	4,50 €
Winzerkeller Sommerach	Flasche 0,75l	23,00 €
Aperol Spritz Secco / Aperol / Soda	0,2l	6,00 €
Hugo Spritz	0,2l	6,00 €
Secco / Holunderblütensirup / Minze / Limette		
Aperitivo Rosato	0,2l	6,00 €
Fränkischer Secco mit Likör von Orangenblüten und Hibiskus		
Campari (4) Pur	5cl	5,00 €
Campari (4) Soda	0,3l	5,30 €
Campari (4) Orange	0,3l	5,80 €
Martini Bianco	0,1l	5,10 €

Alkoholfreie Varianten

San Bitter (4) Zitrusfruchtmix	0,2l	4,50 €
wahlweise mit Orangensaft / Soda	0,3l	4,80 €
Hugo Minze / Limette / Holunderblütensirup	0,2l	5,00 €

Distelhäuser Biere

Aus der Flasche		
Distelhäuser Pils	0,33l	3,50 €
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Distelhäuser Radler	0,33l	3,50 €
Distelhäuser Hefe-Weizen	0,5l	4,60 €
Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5l	4,60 €
Dunkles Hefe-Weizen	0,5l	4,60 €
Landbier Dunkel	0,5l	4,60 €

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola (1) (2)	0,33l	2,80 €
Sinalco Cola light (1) (2) (3) (4) (5)	0,33l	2,80 €
Sinalco Orange (2) (3)	0,33l	2,80 €
Sinalco Cola-Mix (1) (2) (3) (4) (5)	0,33l	2,80 €
Franken Brunnen medium	0,25l	2,30 €
	0,5l	3,90 €
Franken Brunnen still	0,25l	2,30 €
	0,5l	3,90 €
Apfelsaftschorle	0,33l	2,90 €
Johannisbeersaftschorle	0,3l	2,90 €
Traubensaftschorle (rot)	0,3l	2,90 €
Orangensaftschorle	0,3l	2,90 €
Rhabarbersaftschorle	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 €
Rhabarbersaft	0,2l	2,50 €

Kräuter 4cl

Jägermeister	5,00 €
Ramazotti	5,50 €

Geister & Brände 2cl

Aus der Brennerei Alfred Wecklein

Zwetschgenwasser	40 %	3,50 €
Himbeergeist	40 %	3,50 €
Mirabelle	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 %	5,80 €
Trester vom Silvaner aus dem Barrique	45 %	5,80 €


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 /	Glas 0,25l	3,50 €
Darjeeling / Green Dragon /		
Sweet Berries		

(1) = koffeinhaltig (2) = mit Pflanzenextrakt
(3) = mit Farbstoff Carontine (4) = enthält Benzoesäure
(5) = enthält Süßstoffe, Cyclamat, Acesulfam & Aspartam
(6) = mit Farbstoff

 = Vegan

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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



[instagram.com/weinhausstachel](https://www.instagram.com/weinhausstachel)
facebook.de/weinhaus-stachel
www.weinhaus-stachel.de

Inhaber: Rolf Schulz

Stoichel



SEIT 1413

RESTAURANT & WEINHAUS

was Klein's vorab...

Gebratene Blutwurst

dazu Meerrettichschmand und Sauerkrautbratlinge
12,50 €

Carpaccio von der Ringelbete

dazu Burrata, Rote Bete Chutney und Baguette
12,90 €

Gratinierte Frischkäsetaler

mit eingelegtem Dörrobst
11,50 €

a fein's Süpple...

Kraftbrühe vom Rind

mit Einlage
6,30 €

Rieslingcrèmesuppe

mit Schwarzbrotcroûtons
6,40 €

was Klein's für den Hunger...

„Blaue Zipfel“

ein Paar fränkische Bratwürste im süßsauerem Weinsud mit
Zwiebeln, Karotten, Lauch und Schwarzbrot
10,50 €

1 Paar Fränkische Bratwürste

dazu gibt's lauwarmen Kartoffelsalat
10,50 €

Geräucherte Wildschweinbratwürste

mit Sauerkrautbratlingen
13,50 €

darf's was Gsund's sein...

Blattsalate der Saison

in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf),
Gurkensalat und Baguette
11,50 €

Wahlweise serviert mit:

Rinderfiletspitzen + 9,50 €
Gratinierte Frischkäsetaler + 8,50 €

heut gibt's vegetarisch...

Parmesan-Semmelknödel

mit Pfifferlingsrahmsoße und kleinem Salat
15,90 €

Linguine

mit gebratenen Pfifferlingen, Salbeipesto,
Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen
15,90 €

Schwarzes Risotto

mit Tomatenragout und Wan Tan Segel
16,50 €

Ofensüßkartoffel^V

mit Guacamole und kleinem Salat
15,50 €

soll's a Fisch sein...

**Lebender frischer Fisch aus dem
hauseigenen Basin: Solange der Vorrat reicht!**

Forelle »Müllerin-Art«

im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern,
Salzkartoffeln und Nussbutter
24,50 €

Forelle »Blau«

im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud
und Sahnemeerrettich
23,50 €

*dazu empfehlen wir einen Beilagensalat 4,50 €

*extra Nussbutter 1,20 €

was Gscheid's...

„Fränkisches Hochzeitessen“

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert
dazu geschmelzte Bandnudeln und Preiselbeeren
19,80 €

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

mit Kartoffelklößen und Blaukraut
19,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Landbiersoße,
Kartoffelklößen und kleinem Salat
16,50 €

Gebratene Maispouardenbrust

dazu schwarzes Risotto und Grillgemüse
22,50 €

„Stachel Pfännle“

Schweinemedaille, fränkische Rostbratwurst, knusprig
gebratener Speck, Bratkartoffeln und Champignonrahm
19,80 €

Original Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken,
dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren
25,50 €

zum Schluss gibt's...

Zweierlei Mousse

von der Valrhonashokolade
7,90 €

Sorbetvariation

dreierlei selbstgemachte Sorbets
7,70 €

Crème brûlée von der Tonkabohne

7,50 €

Käsevariation

dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney und Baguette
11,00 €

Süßwein

»Wiqem 2018«

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Wiqem ist eine edelsüße Auslese cuvée
(Riesling, Weißburgunder und Rieslaner) im Sauternes-Stil.
Die großen Weine des weltberühmten Château d'Yquem gaben
die Inspiration für diese Spezialität. Er ist vollmundig mit einer
dezenten cremigen Edelsüße und feinen Noten von Karamell,
Dörrobst und Honig.
0,1l – 6,50 €

Rolfs Tipp:

Tatar „Klassiker“

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

kl. Portion 16,00 € (ca. 100g)

Portion 22,00 € (ca. 150g)

vom Grill

Aus Argentinien:

Rohgewicht

Rinderfilet

200 gr. 29,00 €

250 gr. 35,50 €

Kalbskotelett

350 gr. 28,50 €

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,00 €

Lauwarmer Kartoffelsalat Essig/Öl/Senf 5,00 €

Gurkensalat 4,50 €

Beilagensalat 4,50 €

Grillgemüse 7,50 €

Pfeffer-Cognacrahmsoße 3,50 €

Scheibe Schwarzbrot 0,60 €

Baguette (3 Scheiben) 1,00 €

Geschenkgutscheine vom Weinhaus Stachel

4 Gang Überraschungsmenü

inkl. korrespondierenden Getränken

(Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee)

Voranmeldung erforderlich

59,00 € p.P

»Verzehrgutschein«

Egal wann und mit wem, mit frei auswählbarem
Gutscheinwert