



Herzlich Willkommen im Restaurant und Weinhaus zum Stachel

Lassen Sie Geschichte und Geschichten auf sich wirken.

Nirgendwo geht das besser zusammen, als hier im Weinhaus Stachel.

Wenn Sie die richtige Stunde erwischen, werden Sie etwas vom Geist des Hauses erahnen, der Ihnen von aufständischen Würzburger Bürgern erzählt.

Die sich im Jahr 1525 der Bauernkriege
mit dem schwarzen Haufen der Bauern verbrüderten, und hier,
unterstützt vom alten Gressenwirt, ihre konspirativen Sitzungen
unter der Führung des einzigen wirklichen
„edlen“ Ritters Florian Geyer abhielten.

Zum Zeichen für die verfolgten Gesinnungsgenossen, dass die Luft rein war,
hing der Morgenstern, der Stachel, aus dem Fenster.

Der Stachel soll auch heute das Zeichen für eine Handschrift
in Küche und Keller sein, die es ehrlich mit den Bürgern meint
gegen die „Convenience“ Gastronomie, immer mit frischen Produkten
möglichst aus biologischem Anbau und artgerechter Haltung
und frischen, kreativen Ideen der Zubereitung.

Zum Geschichten erzählen gehört aber vor allem auch der Wein.
Im Stachel soll es stets der Gute sein, von den besten Winzern Frankens
mit ihren ebenso geschichtsträchtigen Keuper-, Muschelkalk-
Buntsandsteinböden und gesegneten Terroirs.

Heben Sie das Glas, lassen Sie Ihren Sinnen freien Lauf,
lassen Sie sich erzählen...

Rolf Schulz, Stachelwirt

Vorspeisen

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand
und Kartoffel-Zwiebelstampf 12,00

Fried black pudding with horseradish sauce and potato onion mash

Gefüllte Ravioli der Saison mit zweierlei Rote Bete 12,50

Stuffed ravioli of the season with two kinds of beet

Tatar vom Fjordlachs 13,50

dazu lauwarmer grüner Spargelsalat

Tatar of fjord salmon with served with lukewarm green asparagus salad

Tatar „Klassiker“ ...

100% Argentinisches Rinderfilet handgeschnitten klein 100gr. 16,00

und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, groß 150gr. 22,00

dazu klassischer Brioche Toast und Butter

100 % argentine beef tenderlion hand cut, refined with a homemade tatarsauce,
classic brioche toast and butter

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kalbsfleischklößchen 6,80

Beef bouillon with veal dumplings

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 6,60

Wine cream soup with brown bread croutons

Vegetarisch & Vegan

Parmesan-Semmelknödel mit Edelpilzrahmsoße 15,50

Parmesan bread dumplings with fine mushroom cream sauce

Linguine in Gorgonzolarahmsoße 16,50

Sonnenblumenkernen, Spinat und Birnenchutney

Linguine in gorgonzola cream sauce, sunflower seeds, spinach and pear chutney

Gemüse Thai Curry, leicht Pikant mit Kokosmilch und Yasminreis **VEGAN** 16,50

Vegetable thai curry, lightly spicy, coconut milk and yasmine rice

*dazu empfehlen wir einen Beilagensalat 4,50

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie unseren Service.
Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptgang

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße 19,50

serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln

Braised veal breast served with horse radish sauce, cranberry sauce and buttered noodles

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut 19,50

Braised beef roast in a typical franconian

dark wine and vinegar sauce, served with red cabbage and potato dumplings

Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit kleinem Salat 16,90

und Kartoffelklößen

Pork roast in dark beer sauce served with a side salad and potato dumplings

Geschmorte Lammhaxe dazu gibt's Tomaten-Bohngemüse 23,90

und Kartoffelstampf

Slow braised lamb shank served with tomatoes-beans vegetables and potato mash

„Stachel Pfännle“ Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, 18,90

knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln

„Stachel Pfännle“ Grilled pork medaillon, franconian sausage, crispy bacon, creamy mushrooms and panfried potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, 25,50

serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat

„Original Wiener Schnitzel“ breaded veal tenderloin with cranberry sauce and lukewarm potato salad

Argentinisches Rinderfilet 220gr. 34,50

dazu gebratener grüner Spargel, Pastinakenpüree und Kräuterbutter

Argentine beef tenderloin with roasted green asparagus, parsnip puree and herbal butter

Fisch

Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, 22,50
Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Trout „Müllerinart“ grilled served with roasted almond slivers, salt potatoes, melted butter

Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit 22,50
Salzkartoffeln, Wurzelsud und Sahnemeerrettich

Trout „blue“ boiled in vinegar & wine served with salt potatoes and horseradish

*dazu empfehlen wir einen Beilagensalat 4,50

Nachspeise

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Eiscreme 6,70

Warm chocolate lava cake with ice cream

Kaiserschmarrn dazu Pflaumeneiscreme 7,90

Kaiserschmarrn served with plum ice cream

Crème brûlée von der Tonkabohne 6,90

Crème brulée from tonka bean

Süßwein...

»Wiqem 2018« Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Wiqem ist eine edelsüße Auslese cuvée (Riesling, Weißburgunder und Rieslaner)

Er ist vollmundig mit einer dezenten cremigen Edelsüße und feinen Noten von Karamell, Dörrobst und Honig. 0,1l – 6,50

Geschenkgutscheine...

4 Gang Überraschungsmenü 69,00 € p/P

inkl. korrespondierenden Getränken (Aperitif, Wein, Wasser, Espresso)

Voranmeldung erforderlich!

Verzehrgutschein« Egal wann und mit wem, mit frei wählbarem Gutscheinwert

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie unseren Service.
Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Aperitifs

Winzersekt Brut	0,1l	7,00
	0,75l	42,00

Traditionelle Flaschengärung

Franken Secco, trocken	0,1l	5,00
Winzerkeller Sommerach	0,75l	25,00
Aperol Spritz Secco Aperol Soda	0,2l	6,90
Hugo Spritz	0,2l	6,90
Secco Holunderblütensirup Minze Limette		
Aperitivo Rosato	0,2l	6,90
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	5,50

Alkoholfreie Varianten

San Bitter ⁽⁴⁾ Zitrusfruchtmix	0,2l	4,50
wahlweise mit Orangesaft Soda	0,3l	4,80
Hugo	0,2l	6,90
Secco free Holunderblütensirup Minze Limette		
Secco rosa Frizzante	0,1l	4,50

Distelhäuser Biere aus der Flasche

Distelhäuser Pils	0,33l	3,60
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,33l	3,60
Distelhäuser Radler	0,33l	3,60
Distelhäuser Hefe-Weizen	0,5l	4,80
Hefe-Weizen alkoholfrei	- 0,5l	4,80
Dunkles Hefe-Weizen	0,5l	4,80
Landbier Dunkel	0,5l	5,20

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola ⁽¹⁾ ⁽²⁾	0,33l	3,10
Sinalco Zero ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	0,33l	3,10
Sinalco Orange ⁽²⁾ ⁽³⁾	0,33l	3,10
Sinalco Spezi ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	0,33l	3,10

Franken Brunnen medium	0,25l	2,50
	0,5l	4,20
Franken Brunnen still	0,25l	2,50
	0,5l	4,20

Apfelsaftschorle	0,33l	3,20
Johannisbeersaftschorle	0,3l	3,20
Traubensaftschorle (rot)	0,3l	3,20
Rhabarbersaftschorle	0,3l	3,20
Orangensaftschorle	0,3l	3,20
Apfelsaft	0,2l	2,70
Orangensaft	0,2l	2,70
Johannisbeersaft	0,2l	2,70
Traubensaft (rot)	0,2l	2,70
Rhabarbersaft	0,2l	2,70

Kräuter 4cl

Jägermeister		5,00
Ramazotti		5,50

Geister & Brände 2cl

Brennerei Alfred Wecklein | Arnstein

Zwetschgenwasser	40 %	3,50
Williams Christ Birne	40 %	4,50
Fränkischer Haselnussgeist	40 %	5,90
Obstbrand	40 %	4,50
Zwetschge Holzfass	40 %	6,00

Weingut am Stein, Ludwig Knoll | Würzburg

Quittenbrand	38 %	4,00
Apfel Holzfass	40 %	5,80
Trester Silvaner Holzfass	40 %	5,80

Brennerei Braun | Lauda-Königshofen

Zwetschwasser Holzfass	42 %	5,00
Birne	42 %	4,00
Holunder	42 %	4,00
Holunderblüte Holzfass	42 %	5,00
Himbeergeist	42 %	4,00

Liköre 4cl

Sauerkirschlikör	22 %	4,00
Pfirsichlikör	22 %	4,00
Himbeerlikör	22 %	4,00
Kaffeelikör	25 %	4,00
Haselnuslikör	22 %	4,00

Kaffee

Espresso		2,40
Espresso Doppelt		4,20
Cappuccino		3,00

Café Creme		3,00
Milchkaffee		3,20
Latte Macchiato		3,50
Heiße Schokolade		3,50

Tee

Ayurverda-Kräuter-Ingwer / Minze /	0,25l	4,00
Darjeeling / Green Dragon / Sweet Berries		

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

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 17 Uhr bis 24 Uhr

Samstag ab 11:30 Uhr (durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr)

Ruhetage: Sonntag & Montag

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer