



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, Kartoffelscheiben und gebratener Apfel Fried black pudding with horseradish sauce and potato slices and roasted apple	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete und karamellisierten Walnüssen Goat cheese au gratin with two kinds of beet and caramelized walnuts	12,90
Hausgebeizter Bachsaibling dazu Dillgel, marinierte Gurke, Brunnenkresseschaum und Pastinakenchip House-pickled brook trout served with dill gel, marinated cucumber, watercress foam and parsnip chip	13,50

Tatar „Klassiker“...

100% Rinderfilet handgeschnitten und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu klassischer Brioche Toast und Butter 100 % beef tenderloin hand cut, refined with a homemade tatarsauce, classic brioche toast and butter	klein 100gr. 17,50
---	--------------------

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kalbsfleisch-Kräuterroulade Beef bouillon with veal herb roulade	6,90
Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons Wine cream soup with brown bread croutons	6,90

Knödel | Vegetarisch | Vegan

Parmesan-Semmelknödel mit Edelpilzrahmsoße Parmesan bread dumplings with fine mushroom cream sauce	16,50
Dreierlei Gnocchi aus Spinat, Rote Bete und Karotte an Salbeibutter und Parmesan Three kinds of gnocchi of spinach, beet, carrot, sage butter and parmesan cheese	16,90
Weißer Bohnen Bratlinge, leicht pikant, auf roter Paprikasoße, Kokosbacon, Lauchzwiebel und Dill VEGAN White bean fritters, on red bell pepper sauce, coconut bacon, spring onions and dill	19,50

*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 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 serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln Braised veal breast served with horse radish sauce, cranberry sauce and buttered noodles	19,90
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut Braised beef roast in a typical franconian dark wine and vinegar sauce, served with red cabbage and potato dumplings	21,50
Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit kleinem Salatteller und Kartoffelklößen Pork roast in dark beer sauce served with a side salad and potato dumplings	17,90
Geschmorte Lammhaxe dazu gibt's bunte Gemüsequiche und Lammglacé Slow braised lamb shank served with colorful vegetable quiche and lamb glacé	26,90
„Stachel Pfännle“ Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln „Stachel Pfännle“ Grilled pork medaillon, franconian sausage, crispy bacon, creamy mushrooms and panfried potatoes	19,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat „Original Wiener Schnitzel“ breaded veal tenderloin with cranberry sauce and lukewarm potato salad	26,90
Rinderfilet 220gr. dazu gefüllte Kumpir Kartoffel, mit Bacon, Lauchzwiebel und Petersilie Argentine beef tenderloin with stuffed kumpir potato, with bacon, spring onion and parsley	37,50
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln und zerlassener Butter Trout „Müllerinart“ grilled served with roasted almond slivers, salt potatoes, melted butter	23,90
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud und Sahnemeerrettich Trout „blue“ boiled in vinegar & wine served with salt potatoes and horseradish	23,90

*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 4,50

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

Salate

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), 13,50

Gurkensalat und Baguette Mixed salad of the season in our house vinaigrette
(vinegar/oil/mustard), Cucumber salad and baguette

Wahlweise serviert mit:

Rinderfiletspitzen Beef tenderloin tips + 13,00

Gratinierter Ziegenkäse Goat cheese au gratin + 8,50

Weißer Bohnen Bratlinge White bean fritters VEGAN + 9,70

Nachspeise

Schokoladenganache auf Knusperboden, weiße Schokoladenmousse, 8,90

Fruchtgel, marinierte Beeren und Eiscreme

Chocolate ganache on crispy base, white chocolate mousse, fruit gel, marinated berries
and ice cream

Sorbetvariation 8,50

Sorbetvariation

Crème brûlée von der Tonkabohne 7,90

Crème brûlée from tonka bean

Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Baguette 10,90

Cheese variation with fig mustard, chutney and baguette

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 75,00 € 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
Portwein rot oder weiß	5cl 5,00

Alkoholfreie Varianten

San Bitter ⁽⁴⁾ Zitrusfruchtmix	0,2l 5,00
wahlweise mit Orangesaft Soda	0,3l 5,50
Hugo	0,2l 6,90
Secco free Holunderblütensirup Minze Limette	
Secco rosa Frizzante	0,1l 5,00

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	5,00

Geister & Brände 2cl

Brennerei Alfred Wecklein | Arnstein

Mirabelle	40 %	5,50
Williams Christ Birne	40 %	5,50
Fränkischer Haselnussgeist	40 %	6,00
Zwetschge Holzfass	40 %	5,50

Weingut am Stein, Ludwig Knoll | Würzburg

Quittenbrand	38 %	5,00
Apfel Holzfass	40 %	5,50
Trester Silvaner Holzfass	40 %	5,50

Brennerei Braun | Lauda-Königshofen

Holunder	42 %	5,00
Himbeergeist	42 %	5,00

Liköre 4cl

Sauerkirschlikör	22 %	5,00
Himbeerlikör	22 %	5,00
Haselnusslikör	22 %	5,00

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

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

(1) = koffeinhaltig (2) = mit Pflanzenextrakt

(3) = mit Farbstoff Carotone (4) = enthält Benzoesäure

(5) = enthält Süßstoffe, Cyclamat, Acesulfam & Aspartam

(6) = mit Farbstoff

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag ab 17 - 23 Uhr |

Mittwoch bis Samstag 11:30 -15:30 & 17 Uhr bis 23 Uhr

letzte Bestellung Küche 21:15 Uhr

Ruhetage: Sonntag & Montag