



## Herzlich Willkommen im Weinhaus zum Stachel seit 1413 die älteste Weinstube Deutschlands im Herzen Würzburgs!

Unser Weinhaus Stachel ist ein Stück Würzburg wie es leibt und lebt.

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,  
Willkommen auf den Spuren von Kaisern, Königen und namhaften Persönlichkeiten  
der Stadt

Willkommen im Weinhaus zum Stachel - Ihrer guten Adresse seit 1413.

Rolf Schulz, Stachelwirt

## Vorspeisen

---

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Brioche Toast und Butter 100 % beef tenderlion tatar hand cut, refined with a homemade tatarsauce and classic brioche toast and butter	100gr.	20,50
Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand, Kartoffelscheiben und gebratener Apfel Fried black pudding with horseradish sauce and potato slices and roasted apple		15,50
Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete und karamellisierten Walnüssen Goat cheese au gratin with two kinds of beet and caramelized walnuts		14,90
Hausgebeizter Lachs auf Schwarzbrotcrostini, Hibiskusgel, marinierten Gurken und Gin Tonic Espuma Home-pickled salmon on brown bread crostini, Hibiscus gel, marinated cucumber and gin and tonic espuma		14,90

## Suppen

---

Kalbsconsommé mit Kräuterroulade Consommé of veal with herb roulade		9,00
Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons Wine cream soup with brown bread croutons		8,20

## Vegetarisch | Vegan

---

Dreierlei Knödel in Edelpilzrahmsoße, Rote Bete   Parmesan   Spinat Bread dumplings with fine mushroom cream sauce Beet   parmesan   spinach		23,00
Gefüllte Ravioli mit Pecorino und Feige an Salbeibutter und getrockneten Tomaten Stuffed ravioli with pecorino and fig with sage butter and dried tomatoes		22,90
Vegane Beluga Linsenbällchen auf fruchtigem Gemüse-Kokos-Curry Vegan black lentil balls on a fruity vegetable and coconut curry		23,50
*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40		

## Salate

---

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf), Gurkensalat und Baguette Mixed salad in our house vinaigrette (vinegar/oil/mustard), Cucumber salad and baguette		15,50
* Maishähnchenbrust corn-fed chicken breast + 12,20		
* 3 Stk. Gratinierter Ziegenkäse Goat cheese au gratin + 9,50		

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	24,20
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	24,20
Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit kleinem Salatteller und Kartoffelklößen Pork roast in dark beer sauce served with a side salad and potato dumplings	20,20
„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	23,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat „Original Wiener Schnitzel“ breaded veal with cranberry sauce and lukewarm potato salad	29,90
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln Onion roast rump steak medium served with melted onions and fried potatoes	29,50
Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, 140gr. verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, dazu Brioche Toast und Butter 100 % beef tenderlion tatar hand cut, refined with a homemade tatarsauce and classic brioche toast and butter	31,50
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	26,80
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud und Sahnemeerrettich Trout „blue“ boiled in vinegar & wine served with salt potatoes and horseradish	26,80

\*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

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

## Nachspeise

---

Cremige Schokoladen Ganache auf Schoko-Minzerde, weißes Schokoladenmousse und zweierlei Holunderblüte Creamy chocolate ganache on chocolate meringue, white chocolate mousse and two kinds of elderflower	10,90
Crème brûlée von der Tonkabohne Crème brulée from tonka bean	9,80
Sorbetvariation Sorbetvariation	9,80
Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Baguette Cheese variation with fig mustard, chutney and baguette	13,00
Wenn gar nichts mehr reinpasst :-)) so lange der Vorrat reicht kleine Crème brûlée oder weißes mousse au chocolat & Espresso	5,90
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,50

## Süßwein...

---

### 2022er Rieslaner Auslese | Weingut Manfred Braun aus Nordheim

Exotische Aromen von Maracuaia. saftiger Grapefruit und Orangen-Zeste treffen auf einen Hauch von Sanddorn. Präziser. klarer Wein, bei dem wir das Spiel aus Süße und Säure auf ein neues Niveau heben. 0,1l - 6,00

### zum Dessert oder Kaffee empfehlen wir

---

Brennerei Ziegler | Freudenberg am Main | alle 2cl - 43 %

Wildkirsch No.1 9,00 | Alte Zwetschge Holzfass 7,00 | Mirabelle 7,00 | Haselnussgeist 7,00

Williams Christ Birne 7,00 | Waldhimbeere 7,00 | Sauerkirsch 7,00

Liköre 4cl - 5,00

Sauerkirsch | Himbeere | Haselnuss | Schneepflümchen | Omas Backpfel |  
Weihnachtslikör

## Geschenkgutscheine...

---

4 Gang Überraschungsmenü 69 € pro Person inkl. Aperitif

Weinbegleitung in 3 Gängen á 0,1l 16 €. | Weinbegleitung in 4 Gängen á 0,1l 22 €

Voranmeldung erforderlich!

Verzehrgutschein« Egal wann und mit wem, mit frei auswählbarem 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 7,50
Franken Secco	0,1l 5,50

Limoncello Spritz 0,2l 7,50

Aperol Spritz 0,2l 7,50

Hugo Spritz 0,2l 7,50

Secco | Holunderblütensirup | Minze | Limette

Aperitivo Rosato 0,2l 7,50

Secco mit Likör von Orangenblüten und Hibiskus

Wild Wiesen Aperol 0,2l 7,50

Secco mit Likör von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere

Campari (4) Pur 5cl 5,50

Campari (4) Soda 0,3l 5,80

Campari (4) Orange 0,3l 5,80

Martini Bianco 0,1l 5,50

Niepoort Portwein rot oder weiß 5cl 5,50

## Alkoholfreie Varianten

San Bitter (4) Zitrusfruchtmix 0,2l 5,50

wahlweise mit Orangesaft | Soda 0,3l 5,50

Hugo 0,2l 7,50

Pink Secco | Holunderblütensirup | Minze | Limette

Secco rosa Frizzante 0,1l 5,50

Martini weiß oder rot 0,1l 5,50

Tangeray Gin Tonic 0,0% 0,2l 7,50

## Distelhäuser Biere aus der Flasche

Pils 0,33l 3,60

Pils alkoholfrei 0,33l 3,60

Radler 0,33l 3,60

Helles 0,33l 3,60

Hefe-Weizen 0,5l 4,80

Hefe-Weizen alkoholfrei - 0,5l 4,80

Kellerbier 0,5l 5,20

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
Ramazzotti	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

### Brennerei Ziegler | Freudenberg am Main

Wildkirsch No.1 43 % 11,00

Alte Zwetschge 43 % 8,00

Williams Christ Birne 43 % 8,00

## Liköre 4cl

Sauerkirschlikör 22 % 5,00

Himbeerlikör 22 % 5,00

Haselnusslikör 22 % 5,00

## Kaffee

Espresso 2,50

Espresso Doppelt 4,20

Cappuccino 3,20

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