



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 verbrüdeten, 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 horseraddish sauce and potato slices and roasted apple		15,50
Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete, karamellisierten Walnüssen und Baguette Goat cheese au gratin with two kinds of beet, caramelized walnuts and baguette		14,90

Suppen

Kalbsconsommé mit Kräuterroulade Consommé of veal with herb roulade		9,00
Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons Wine creamsoup 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
Zweierlei gefüllte Ravioli mit Pecorino & Feige und Büffelmozzarella an Salbeibutter und getrockneten Tomaten Two kinds of stuffed ravioli with pecorino & fig and buffalo mozzarella with sage butter and dried tomatoes		23,90
Vegane Beluga Linsenbällchen auf fruchtigem Gemüse-Kokos-Curry Vegan black lentil balls on a fruity vegetable and coconut curry		24,50

*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

Blattsalate

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

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptgang

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße	24,50
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	24,50
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 Salatteller und Kartoffelklößen	21,50
Pork roast in dark beer sauce served with a side salad and potato dumplings	
„Stachel Pfännle“ Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln	24,00
„Stachel Pfännle“ Grilled pork medaillon, franconian sausage, crispy bacon, creamy mushrooms and panfried potatoes	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	29,90
serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat	
„Original Wiener Schnitzel“ breaded veal with cranberry sauce and lukewarm potato salad	
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium	29,50
dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Onion roast rump steak medium served with melted onions and fried potatoes	
Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, 140gr.	31,50
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	
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, 27,50	
Salzkartoffeln und zerlassener Butter	
Trout „Müllerinart“ grilled served with roasted almond slivers, salt potatoes, melted butter	
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit	27,50
Salzkartoffeln, Wurzelsud und Sahnemeerrettich	
Trout „blue“ boiled in vinegar & wine served with salt potatoes and horseradish	
*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