



*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

VDP. Erste Lagen aus hauseigenen Weinbergen

Stachel Silvaner Iphöfer Echter-Berg 2023	0,11	7,00
Trocken RZ: 2,0 - S: 5,3 VDP. ERSTE LAGE Ausbau: Staatlicher Hofkeller, Würzburg Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt.		
Stachel Riesling Würzburger Stein 2023	0,11	7,00
Trocken RZ: 3,0 - S: 6,4 VDP. ERSTE LAGE Ausbau: Staatlicher Hofkeller, Würzburg. Körperreich mit feinem Bukett von Pfirsich und Ananas, komplex, mineralisch, gut strukturiert.		
Stachel Weißer Burgunder Würzburger Stein 2023	0,11	7,00
Trocken RZ: 3,0 - S: 5,9 VDP. ERSTE LAGE, Ausbau: Staatlicher Hofkeller, Würzburg In der Nase fruchtiger Weinbergspfirsich und Zitronengras. Am Gaumen strukturiert saftig.		
Silvaner 2023	0,251	6,50
Weingut Max Markert, Eibelstadt Trocken: RZ: 5,1 - S: 5,7 – Typische Apfel- Zitrusfrucht...Knackige, frische Säurestruktur.		
Müller-Thurgau 2023	0,251	6,50
Weingut Max Müller I, Volkach Trocken RZ: 2,4 - S: 5,5 - Reife Frucht von Apfel und Birne. Sanfte Säure mit einem Hauch Würze.		
Riesling 2023	0,251	6,80
Trocken RZ: 5,2 – S: 6,6 - VDP. Gutswein, Weingut Juliussthal, Würzburg Fruchtig, saftig und erfrischender Riesling mit einem Duft von weißem Pfirsich.		
Weißer Burgunder 2023	0,251	6,80
Trocken RZ: 2,8 - S: 5,8 Winzerkeller Sommerach Dieser elegante Weißburgunder duftet nach dezenten Zitrusaromen, feiner Mandarine und Quitte. Am Gaumen komplex und kräftig mit einem ausgewogenen Zusammenspiel von Frische und Mineralität.		
Grauer Burgunder 2023 „EDITION“	0,251	7,50
Trocken RZ: 1,9 - S: 5,6 - VDP. Gutswein, Weingut Max Müller I, Volkach Aromen von Äpfeln, Gellerts Butter Birne, Zitrusfrüchte. Am Gaumen druckvoll und geschmeidig mit einer kräftigen und markanten Textur. Dezent Säure, die frische und Saftigkeit nicht vermissen lässt.		
Scheurebe 2023	0,251	6,80
Weingut Manfred Braun, Nordheim, Qba Halbtrocken RZ: 15,2 - S: 5,8 - Fruchtnote nach Cassis, Stachelbeere und Holunderblüte.		
Riesling >Kabi< 2023 „Mein erster Sommelier Wein“	0,251	7,50
Feinherb 9,5 % alk. RZ: 35,4 - S: 9,5 - VDP. Ortswein, Weingut Max Müller I, Volkach Eine ganz charmante Fruchtsüße trifft auf eine packende Säure. Im Geschmack saftige reife Frucht und druckvoll am Gaumen. Zitrusduft mit Steinobstnoten. Läuft wie ein Niagarafall die Kehle herunter :-)		
Rieslaner AUSLESE edelsüß 2022	0,11	6,00
Weingut Manfred Braun, Nordheim, Qba Edelsüß RZ: 101,2 - S: 8,8 Große Fruchtfülle und Länge bei gleichzeitig verspielter Säure. Exotisch		
Rot		
Rosé Valentin 2023	0,251	7,00
Trocken RZ: 6,1 - S: 5,6 Winzerkeller Sommerach Duft von Himbeeren und Quittengelee, lebendig und anregend.		
Cuvée red enjoy 2022	0,251	7,00
Weingut Schwab, Thüngersheim Trocken RZ: 0,5 - S: 5,3 VDP.GUTSWEIN Ein unkomplizierter Rotwein mit einem feinen Aroma, das an Brombeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche erinnert. Ein harmonisch, süffiger Wein für viele Gelegenheiten. Im Sommer leicht gekühlt!		
Domina Ewig Leben 2022	0,251	7,90
Trocken RZ: 0,2 - S: 5,6 Weingut Markus Schmachtenberger, Randersacker Ideale Voraussetzungen für Rotwein. Mit viel Feuer, Kraft und Tannin präsentiert sich unsere Domina im Glas und besticht durch reife Aromen in der Nase.		

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße
gepickelte rot Zwiebeln, hausgebackenem Brioche Toast und Butter 21,90

100 % beef tenderlion tatar hand cut, refined with a homemade tatarsauce and
classic home-baked brioche toast and butter

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand,
Kartoffelscheiben, geriebener Meerrettich und gebratener Apfel 16,50

Fried black pudding with horseraddish sauce and potato slices and roasted apple

Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete,
karamellisierten Walnüssen und Baguette 15,50

Goat cheese au gratin with two kinds of beet, caramelized walnuts and baguette

Suppen

Kalbsconsommé mit Kräuterroulade 9,00

Consommé of veal with herb roulade

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 8,20

Wine creamsoup with brown bread croutons

Vegetarisch und Vegan

Dreierlei Knödel in Edelpilzrahmsoße, Rote Bete | Parmesan | Spinat 24,00

Bread dumplings with fine mushroom cream sauce Beet | parmesan | spinach

Zweierlei gefüllte Ravioli mit Pecorino & Feige und Büffelmozzarella
an Salbeibutter und getrockneten Tomaten 24,90

Two kinds of stuffed ravioli with pecorino & fig and buffalo mozzarella
with sage butter and dried tomatoes

Ein Veganes Gericht finden Sie auf unserer wechselnden Tageskarte.

you will find vegan dishes on our changing daily menu

*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

* we recommend a small salad plate

Blattsalate

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette (Essig/Öl/Senf),
Gurkensalat und Baguette 15,90

Mixed salad in our house vinaigrette (vinegar/oil/mustard), Cucumber salad and baguette

* 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

Hauptgänge

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße
serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln 26,90

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

Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut 26,50

Braised beef roast in a typical franconian dark wine and vinegar sauce,
served with red cabbage and potato dumplings

Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit Kartoffelklößen
und kleinem Salatteller 22,50

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

„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst,
knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln 26,50

„Stachel Pfännle“ grilled pork medallions, franconian sausage, crispy bacon,
creamy mushrooms and panfried potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen selbsgemachtem Kartoffelsalat 31,90

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

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium gebraten

dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln 31,50

Onion roast rump steak medium served with melted onions and fried potatoes

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten,

verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, gepickelte rote Zwiebeln,
hausgebackenem Brioche Toast und Butter 31,90

100 % beef tenderlion tatar hand cut, refined with a homemade tatarsauce and
classic home-baked brioche toast and butter

Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern,
Salzkartoffeln und zerlassener Butter 28,90

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

Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln,

Wurzelsud nach Originalrezept der Stachelwirte und Sahnemeerrettich 28,90

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

* dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 5,40

* we recommend a small salad plate

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte.

Fragen Sie unseren Service.

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Nachspeisen

Tagesdessert finden Sie auf unserer Tageskarte oder fragen Sie uns
You can find the dessert of the day on our daily menu or ask us

Saftiger Schokoladenbrownie mit a weng was druff 11,00
Juicy chocolate brownie

Crème brûlée von der Tonkabohne 11,00
Crème brûlée from tonka bean

Dreierlei selbstgemachte Sorbets 12,90
Three kinds of homemade sorbets

Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Baguette 14,00
Cheese variation with fig mustard, chutney and baguette

Wenn gar nichts mehr reinpasst :-)) so lange der Vorrat reicht
kleine Crème brûlée oder Schokoladenmousse & Espresso 6,90
If nothing else fits :-)) while stocks last
small crème brûlée or chocolate mousse & espresso

Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,50
Affogato espresso with a scoop of vanilla ice cream

Süßwein...als Dessert :-))

2022er Rieslaner Auslese | Weingut Manfred Braun aus Nordheim 0,1l – 6,00
Exotische Aromen von Maracuja, 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.

zum Dessert oder Kaffee empfehlen wir Ihnen

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 | Waldhimbeergeist 7,00 | Sauerkirsch 7,00

Liköre 4cl - 5,00
Sauerkirsch | Himbeere | Haselnuss | Schneepläumchen | Omas Backapfel | 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 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 7,50
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
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

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 Carotene (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