


Aperitifs

Secco ⁰	0,1l	4,90 €
<i>Weingut Winzerkeller Sommerach</i>		
<i>Restzucker: 18,8 g/l Säure: 6,0 g/l Alkohol 11,0 %Vol.</i>		
<i>Zur Begrüßung oder als Aperitif – erfrischend belebend</i>		
Rosé Brut Winzersekt ⁰	0,1l	8,90 €
<i>Weingut Juliusspital, Würzburg</i>		
<i>Restzucker: 0,2 g/l Säure: 5,6 g/l Alkohol 11,0 %Vol.</i>		
<i>Feine Aromatik von Johannisbeeren und Rhabarber mit zartduftenden Nuancen von Flieder.</i>		
Stachel Spritz ^{15% Vol., 0}	0,25l	7,50 €
<i>Secco, Ziegler Zeitgeist, Soda</i>		
Aperol Spritz ^{15% Vol., 6,0}	0,25l	7,50 €
<i>Secco, Aperol, Soda</i>		
Hugo Spritz ⁰	0,25l	7,50 €
<i>Secco, Holunderblütensirup, Soda</i>		
Gin Tonic ^{37,5% Vol.}	0,25l	9,90 €
<i>Tangeray, Aqua di Monaco Tonic Water</i>		
Campari auf Eis ^{25% Vol., 6,0}	5cl	5,90 €
Campari Soda ^{25% Vol., 6,0} oder Orange ^{25% Vol., 6,0}	0,2l	7,50 €
Martini Bianco ^{14,4% Vol.}	5cl	5,90 €
Niepoort Portwein rot ^{19,5% Vol.} oder weiß ^{19,5% Vol.}	5cl	5,90 €
Darf es alkoholfrei oder 0,0% sein?		
Secco Zero	0,1l	5,90 €
<i>Weingut Juliusspital, Würzburg</i>		
<i>Restzucker: 0,2 g/l Säure: 5,6 g/l Alkohol 0,0 %Vol.</i>		
<i>Vielfältiges Aromenspiel des Rieslings, gelbe Fruchtaromen, animierend prickelnd. Erfrischend belebend</i>		
Seccoscorle auf Eis	0,25l	6,90 €
<i>Secco Zero 0,0 %Vol., Soda</i>		
Stachel Spritz	0,25l	7,50 €
<i>Secco Zero 0,0 %Vol., Ziegler Zeitgeist Zero, Soda</i>		
San Bitter Spritz	0,25l	7,50 €
<i>Secco Zero 0,0 %Vol., San Bitter, Soda</i>		
Hugo Spritz	0,25l	7,50 €
<i>Secco Zero 0,0 %Vol., Holunderblütensirup, Soda</i>		
Gin Tonic	0,25l	9,50 €
<i>Tangeray Gin 0,0 %Vol., Aqua di Monaco Tonic Water</i>		
San Bitter auf Eis ^{25% Vol., 6,0}	5cl	5,90 €
San Bitter Soda ^{25% Vol., 6,0} oder Orange ^{25% Vol., 6,0}	0,2l	7,50 €
Martini Bianco ^{0,0% Vol.}	5cl	5,90 €

Leckeres Vorab / Starters

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons ^{a(1),g,o,3}  8,90 €

Riesling Cream Soup with brown bread croutons

Kalbsconsommé mit Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Kalbsbrät ^{a(1),c,g,l} 8,90 €

Consommé of veal with herb roulade

Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete,  14,90 €

karamellisierten Walnüssen und Baguette ^{a(1),g,h,o}

Gratinated goat cheese with two kinds of beetroot,
caramelized walnuts and baguette

Gebratene Blutwurst an gebratenen Kartoffelscheiben und Apfelspalten, 16,90 €

an Meerrettichschmand und frisch geriebenem Meerrettich ^{a(1),g,l,m,1,2,3}

Fried blood sausage on fried potato slices, fried apple wedges
with horseradish sour cream and freshly grated horseradish

Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten, 19,90 €

verfeinert mit einer hausgemachten Tatarsoße, gepickelten roten Zwiebeln,

hausgebackenem Brioche ^{a(1),o,f,c}



Beef fillet tartare, hand cut, refined with a homemade tatarsauce
and classic homebaked brioche

Blattsalate / Salad

Kleiner gemischter Salat der Saison   5,90 €

in unserer Hausvinaigrette mit Gurkensalat ^{a(1),m,o}

Small mixed salad with vinaigrette and Cucumber salad

Gemischter Salat der Saison in unserer Hausvinaigrette   15,90 €

mit Gurkensalat und Baguette ^{a(1),m,o}

Mixed salad with vinaigrette Cucumber salad and baguette

Ergänzen Sie Ihren Salat wahlweise mit:

Optionally, you can add the following to your salad:

2 Stk. Gratiniertem Ziegenkäse ^g  9,90 €

Goat cheese au gratin

Maishähnchenbrust 12,90 €

corn-fed chicken breast

Hauptgänge / Main Course

<i>Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit Kartoffelklößen und Beilagensalat ^{a(1),l,m} Pork roast in beer sauce with potato dumplings and side salad</i>	23,90 €
<i>Dreierlei Knödel in Edelpilzrahmsauce, Rote Bete, Parmesan und Spinat ^{a(1),c,g,l *} Bread dumplings in a creamy mushroom sauce, beetroot, parmesan and spinach</i>	24,90 €
<i>Zweierlei gefüllte Ravioli mit Pecorino & Feige und Büffelmozzarella  an Salbeibutter und getrockneten Tomaten ^{a(1),c,g,m *} Two kinds of filled ravioli with pecorino & fig and buffalo mozzarella with sage butter and dried tomatoes</i>	24,90 €
<i>„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln ^{a(1),c,g,l,o,2,3,4} Braised veal with horseradish sauce, noodles and cranberry jam</i>	27,90 €
<i>Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut Marinated beef with potato dumplings and red cabbage ^{a(1),l,m,o}</i>	27,90 €
<i>„Stachel Pfännle“ Schweinemedallions, fränkische Rostbratwurst, knuspriger Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln ^{g,l,2,3,11,15} Grilled pork medallions, franconian sausage, crispy bacon, creamy mushrooms and panfried potatoes</i>	28,90 €
<i>Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln und zerlassener Butter ^{a(1),d,g,h,l} Grilled Trout with roasted almond, salt potatoes and melted butter</i>	29,90 €
<i>Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud nach Originalrezept der Stachelwirte und Sahnemeerrettich ^{d,l,o} Trout „blue“ boiled in vinegar & wine served with salt potatoes and horseradish</i>	29,90 €
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb serviert mit lauwarmen hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{a(1),c,m,o} „Original Wiener Schnitzel“ breaded veal with potato salad and cranberry jam</i>	31,90 €
<i>Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium gebraten dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{a(1),l,o} Rump steak medium served with melted onions and panfried potatoes *dazu empfehlen wir einen Beilagensalat 5,90 € * we recommend a side salad</i>	33,90 €

Nachspeisen / Dessert

Tagesdessert finden Sie auf unserer Tageskarte

You can find the dessert of the day on our daily menu

Crème brûlée von der Tonkabohne ^{c,g} Crème brûlée from tonka bean		10,90 €
Saftiger Schokoladenbrownie mit a weng was druff ^{a(1),c,g,h} Chocolate brownie with mango chutney		11,90 €
Dreierlei hausgemachte Sorbets  Three kinds of homemade sorbets		12,90 €
Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Baguette ^{a(1),g,h,11} Cheese variation with fig mustard, chutney and baguette		14,90 €
Wenn gar nichts mehr reinpasst >so lange der Vorrat reicht< Kleine Crème brûlée oder Schokoladenmousse & Espresso ^{c,g,9} If nothing else fits while stocks last small crème brûlée or chocolate mousse & espresso		6,90 €
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{c,g,9} Affogato espresso with a scoop of vanilla ice cream		5,50 €

Süßwein als oder zum Dessert

Sweet wine as or to the dessert

2022er Rieslaner Auslese 0,1l 6,90 €

Weingut Manfred Braun aus Nordheim

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.



Vegetarisch / vegetarian



Vegan

Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 Nitritpökelsalz, 16 Zuckerart und Süßungsmittel, 18 Nitrat, 19 gentechnisch veränderte Rohstoffe

Allergene

a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid, p Lupinen, r Weichtiere, z Sonstige

Alle Preise inkl. MwSt.

Distelhäuser Biere aus der Flasche

Pils 4,9% Vol., a3	0,33l	3,60 €
Pils alkoholfrei a1	0,33l	3,60 €
Radler 2,5% Vol., a3	0,33l	3,60 €
Helles 4,9% Vol., a3	0,33l	3,60 €
Hefeweizen 5,4% Vol., a1, a3	0,5l	4,80 €
Hefeweizen alkoholfrei a1, a3	0,5l	4,80 €
Kellerbier 5,4% Vol., a1, a3	0,5l	5,20 €
Landbier 5,1% Vol., a3	0,5l	5,20 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1,2	0,2l	3,60 €
Coca Cola Zero 1,2,3,4,5	0,2l	3,60 €
Fanta 2,3	0,2l	3,60 €
Mezzo Mix 1,2,3,4,5	0,2l	3,60 €
Teihnacher Mineralwasser medium / still	0,25l 0,5l	2,90 € 4,90 €
Taubertaler Apfelsaftschorle	0,33l	3,20 €
Saftschorle	0,3l	3,20 €
Johannisbeere, Traube, Rhabarber, Orange		
Saft pur	0,2l	2,70 €
Johannisbeere, Traube, Rhabarber, Orange		

Kaffee

Espresso 1		2,50 €
Espresso Macchiato 1,g		2,50 €
Doppelter Espresso 1		4,20 €
Cappuccino 1,g		3,90 €
Café Creme 1		3,00 €
Tee		4,00 €
Ayurveda-Kräuter-Ingwer / Minze / Darjeeling 1		
Green Dragon 1 / Sweet Berries		

Brände und Schnäpse

Kräuter

Jägermeister 37% Vol.	4cl	5,00 €
Ramazotti 37% Vol.	4cl	5,00 €

Brände & Geiste

Brennerei Gößwein Thüingersheim		
Fränkischer Haselnussgeist 40% Vol.	2cl	4,70 €
Zwetschge Holzfaß 40% Vol.	2cl	4,70 €
Williams Christ Birne 40% Vol.	2cl	4,70 €

Weingut am Stein, Ludwig Knoll | Würzburg

Quittenbrand 38% Vol.	2cl	5,00 €
Apfel Holzfaß 40% Vol.	2cl	5,50 €
Trester vom Silvaner Holzfaß 40% Vol.	2cl	5,50 €

Brennerei Ziegler | Freudenberg am Main

Wildkirsch No.1 43%	2cl	9,00 €
Williams Christ Birne 43%	2cl	7,00 €
Waldhimbeergeist 43%	2cl	7,00 €
Sauerkirsch 43%	2cl	7,00 €
Mirabelle 43%	2cl	7,00 €
Haselnussgeist 43%	2cl	7,00 €

Likör

Sauerkirschlikör 22%	2cl	5,00 €
Holunder 22%	2cl	5,00 €
Haselnusslikör 22%	2cl	5,00 €

Geschenkgutscheine...

4 Gang Überraschungsmenü 75 € 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