

*Herzlich Willkommen im
Restaurant zum Stachel seit 1413
die älteste Weinstube Deutschlands
im Herzen Würzburgs!*



*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.

Ihr Stachel-Team

Weinempfehlung / wine recommendation

<i>2023 Cabernet Dorsa °, trocken – Qualitätswein</i>	<i>0,25l</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Im Holzfass gereift</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,90 €</i>

Weingut Max Markert, Eibelstadt

Restzucker: 3,0 g/l Säure: 5,5 g/l Alkohol 13,0 %Vol.

*Dunkle, reife Früchte und würzig, pfeffrige Noten beschreiben diesen Cabernet Dorsa - im Eichenfass
angebaut - am besten. Der perfekte Begleiter zu Ente oder Schmorgerichten*

Leckeres Vorab / Starters

- Gebratene Blutwurst an gebratenen Kartoffelscheiben
und Apfelspalten mit 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* 16,90 €
- Tatar vom Rinderfilet, von Hand geschnitten,
verfeinert mit einer hausgemachten Tatarsoße,
gepickelten roten Zwiebeln, hausgebackenem Brioche ^{a(1),o,f,c,g}
*Beef fillet tartare, hand cut, refined with a homemade tartare sauce
and classic home baked brioche* 19,90 €
- Geschmorte Rote Beete mit aufgeschlagener Ziegenkäsecreme 
und Apfel – Walnuss Chutney dazu Baguette ^{a(1),g,h,o}
*smoked beetroot with whipped goat cheese cream
and apple-walnut chutney served with baguette* 14,90 €
- Geräucherter Saibling
an gepickeltem Rotkraut mit Rösti und Schmand ^{g,m}
*Smoked arctic char served with pickled red cabbage,
hash browns, and sour cream* 17,90 €
- Kleiner gemischter Salat der Saison  
in unserer Hausvinaigrette mit Gurkensalat ^{a(1),m,o}
Small mixed salad with vinaigrette and cucumber salad 5,90 €

Suppen / Soups

- Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons ^{a(1),g,o,3} 
Riesling cream soup with brown bread croutons 8,90 €
- Kalbsconsommé mit Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Kalbsbrät ^{a(1),c,g,l}
Consommé of veal with herb roulade 8,90 €
- Lauchsüppchen mit Buchenpilz, Lauchöl und Haselnuss ^{a(1),f}  
Leek soup with mushroom, leek oil and hazelnut 8,90 €

Hauptgänge / Main Course

Vegan & Vegetarisch

- Confierte Pastinake mit Kaffeelack   24,90 €
an Kürbis-Kartoffelpürree und Petersilienöl ^{a(1),f}
*Confit parsnip with coffee glaze,
served with pumpkin-potato purée and parsley oil*
- Dreierlei Knödel in Edelpilzrahmsoße,  24,90 €
Rote Bete, Parmesan und Spinat ^{a(1),c,g,l} ★
*Bread dumplings in a creamy mushroom sauce,
beetroot, parmesan and spinach*
- Zweierlei gefüllte Ravioli  24,90 €
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*

Fisch / fish

- Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert 28,90 €
mit gerösteten Mandelsplittern an Salzkartoffeln
und zerlassener Butter ^{a(1),d,g,h,l}
Grilled Trout with roasted almond, salt potatoes and melted butter
- Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, 29,90 €
Wurzelsud nach Originalrezept der Stachelwirte
und Sahnemeerrettich ^{d,l,o,m}
*Trout „blue“ boiled in vinegar & wine
served with salt potatoes and horseradish*
- Himmelsgucker an Süßkartoffel mit Malzbiermarinade 28,90 €
an Senfkohl und Beurre Blanc ^{a(1),g}
*Sea Bass with sweet potato in malt beer marinaded
on pack choy and beurre blanc*

Fleisch / meat

- Schweinebraten in Landbiersoße* 23,90 €
serviert mit Kartoffelklößen und Beilagensalat ^{a(1),l,m}
Pork roast in beer sauce with potato dumplings and side salad
- „Stachel Pfännle“,* 28,90 €
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
- „Fränkisches Hochzeitsessen“* 27,90 €
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
- Fränkischer Sauerbraten* 27,90 €
vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut ^{a(1),l,m,o}
Marinated beef with potato dumplings and red cabbage
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb* 32,90 €
serviert mit lauwarmen hausgemachtem Kartoffelsalat
und Preiselbeeren ^{a(1),c,m,o}
„Original Wiener Schnitzel“ breaded veal
with potato salad and cranberry jam
- Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium gebraten* 33,90 €
dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{a(1),l,o}
Rump steak medium served with melted onions and panfried potatoes
- Ofenfrische halbe Bauernente aus der Röhre* 29,90 €
serviert mit Kartoffelklößen
wahlweise mit Blaukraut oder Rahmwirsing ^{a(1),c,m,o}
Oven-roasted half farm-raised duck, served with potato dumplings
and your choice of either red cabbage or creamed savoy cabbage

Aperitifs

Secco ⁰	0,1l	5,90 €
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	7,90 €
<i>Secco, Ziegler Zeitgeist, Soda</i>		
Aperol Spritz 15% Vol., 6,0	0,25l	7,90 €
<i>Secco, Aperol, 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	7,90 €
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>		
Seccoscorle auf Eis	0,25l	6,90 €
<i>Secco Zero 0,0 %Vol., Soda</i>		
Stachel Spritz	0,25l	7,90 €
<i>Secco Zero 0,0 %Vol., Ziegler Zeitgeist Zero, Soda</i>		
San Bitter Spritz	0,25l	7,90 €
<i>Secco Zero 0,0 %Vol., San Bitter, Soda</i>		
Gin Tonic	0,25l	9,90 €
<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 €

Distelhäuser Biere aus der Flasche

Pils 4,9% Vol., a3	0,33l	3,60 €
Pils alkoholfrei a1	0,33l	3,60 €
Helles 4,9% Vol., a3	0,33l	3,60 €
Radler 2,5% Vol., a3	0,5l	5,20 €
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	0,5l	4,90 €
Taubertaler Apfelsaftschorle	0,33l	3,20 €
Saftschorle	0,3l	3,20 €
Johannisbeere, Traube, Rhabarber, Orange		
Saft pur	0,2l	2,90 €
Johannisbeere, Traube, Rhabarber, Orange		



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.