

FLOCKENWERK

LIEBE GÄSTE!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich
hier bei uns im Flockenwerk.

Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie
ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant.

Ihre Familie Bundschuh
sowie das ganze Flockenwerk-Team.

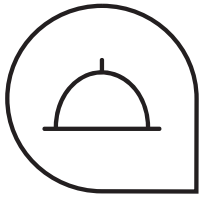
DIE ÖFFNUNGSZEITEN

BISTRO	Montag - Freitag	7.30 – 14.00 Uhr
KAFFEE & KUCHEN	Montag - Sonntag	14.00 – 17.00 Uhr
À LA CARTE	Mittwoch - Montag	17.00 – 21.00 Uhr
BRUNCH	Sonn- & Feiertage	10.30 – 14.00 Uhr

Die Vinothek ist immer während unserer
Öffnungszeiten geöffnet!

Bundschuh Flockenwerk GmbH
Floßhafenstraße 1
97199 Ochsenfurt
www.flockenwerk.com

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.



DAS GOURMETMENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

DIE CEVICHE

Lachsforelle | Koriander | Chili | Limette | Erdnuss

DIE WILDESSENZ

Reh | Pilz | Nudeltasche | Schnittlauch A, B, C1, H

DAS TAGLIATA

Beef | Kirschtomate | Rucola | Aubergine | Parmesan | Drillinge B, C

DIE SCHOKOSCHNITTE

Vanille | Karamell | dreierlei Schokolade | Bratapfel A, B

4-GÄNGE-MENÜ 48,5

4-GÄNGE-MENÜ VEGETARISCH 38,5

... MIT WEINBEGLEITUNG +15,0

DAS MENÜ
SERVIEREN
WIR NUR
TISCHWEISE!

SUPPE

DIE WILDESSENZ

Reh | Pilz | Nudeltasche | Schnittlauch A, B, C1, H

8,8

DIE KÜRBISCREMESUPPE

Hokkaido | Kokosmilch | Curry | Kernöl

7,5

4,8

DER SALAT

Blattsalat | Rote Bete | Hokkaido
Balsamico | Kernöl | Salzkaramell-Crunch

9,8

DAS AUBERGINENTATAR

Gurke | Sauerteigbrot | Knoblauch | Sprossen C1, C3, I

11,5

DIE RINDERZUNGE

Zunge | Pökelsalz | Ochsenmark
Sauerteigbrot | Mayonnaise | Sprossen A, C1, C3, I, 11

12,8

DIE CEVICHE

Lachsforelle | Koriander | Chili | Limette | Erdnuss D

13,8

DAS GARNELENPFÄNNCHEN

Gambas | Knoblauchöl | Kräuter | Kirschtomate

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Baguette!

VORSPEISE

BUNDSCHUH'S KLASSIKER



DAS TAGLIATA

Beef | Kirschtomate | Rucola | Aubergine | Parmesan | Drillinge _{B,C} 24,8

DIE GÄNSEKEULE

Gans | Rosmarin | Jus | Apfel | Rotkohl | Klos _H 19,5

DIE OCHSENBACKEN

Beef | Schwarzriesling | Jus | Spätzle | Wirsing _{B,C1,H} 17,5

DAS SCHÄUFELE

Crunch | Schweineschulter | Pfeffer | Klos | Wirsing _H 15,8

DER HIRSCH

Keule | Ragout | Wacholder | Spätburgunder
Serviettenknödel | Ofengemüse | Preiselbeere _{A,B,C1,H} 18,6

DIE POPCORNFALAFEL

Blattsalat | Mais | Rote Bete | Hokkaido | Baguette _{C1,D} 12,8

DER BURGER

Black Angus | BBQ | Zwiebel | Gouda | Eisberg | Brioche | Fritten _{A,B,C1} 16,8

DAS TOMAHAWK STEAK

Für Zwei | Drillinge | Pfeffer | Ofengemüse | Jus _H p.P. 38,6

DER VEGANE BURGER

Black Bean | Portobello | Tomate | Süßkartoffel | Rote Zwiebel _{C1} 15,8

DAS THAI CURRY

Zander | Riesengarnele | Risotto | Kokos | Curry | Gemüse _{B,H,J,K} 21,6

DIE TAGLIATELLE





Pasta | Pesto | Tomate | Rucola | Parmesan _{A,B,C1} 13,8



DESSERT

NOCH WAS SÜßES?

DIE EISSORTEN

Bourbon-Vanille_{A,B}  | Schokolade_{A,B}  | Haselnuss_{B,E}  | Walnuss_{B,E} 
je Kugel **1,8**

DAS SORBET

Birne | Steinmann's William Christ-Birnenbrand
4,6

DAS PARFAIT

Weißes Espresso-Parfait_{A,B,3} | Tonkabohnen-Parfait_{A,B}
je Scheibe **2,0**


DIE SCHOKOSCHNITTE

Vanille | Karamell | dreierlei Schokolade | Bratapfel_{A,B} **9,8**

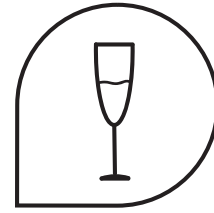
DIE ZWETSCHGE

Crunch | Walnuss | Crumble | Eis | Zwetschgenwasser_{A,B,C,D,E} **7,6**

 = vegetarisch

 = vegan

APERITIF & PRICKELNDES



Bundschuh´s Secco Weiß oder alkoholfreier Traubensecco ₁₂	0,1l	3,9
Weingut Meier, Ulsenheim	0,75l	19,5
Rotling Secco Saignee ₁₂	0,1l	4,9
Frank & Frei, Franken	0,75l	23,5
<i>Ein Secco ist ein deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.</i>		
Riesling Sekt ₁₂	0,75l	26,0
Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt		
Blanc de Noir - extra brut ₁₂	0,75l	37,0
Weingut Meintzinger, Frickenhausen		
Champagner „Moët Imperial“ ₁₂	0,75l	72,5
Champagner „Moët Nectar“ ₁₂	0,75l	82,0
Champagner „Moët Grand Vintage 2012“ ₁₂	0,75l	92,5
Champagner „Moët Grand Vintage Rosé 2013“ ₁₂	0,75l	98,5
Champagner „Moët Imperial Magnum“ ₁₂	1,5l	135,0
Ca´ del Bosco „Cuvée Prestige“ ₁₂	0,75l	47,5
Kir Royal ₁₂ (Sekt mit Cremé de Cassis)	0,1l	5,8
Hugo _{6,12} (Sekt trifft Holunder)	0,2l	6,9
Hugo Alkoholfrei	0,2l	6,9
Aperol Spritz _{2,4,12}	0,2l	6,9
Aperol Spritz Alkoholfrei	0,2l	6,9
Lillet Wild Berry _{c,12}	0,2l	6,9
Zwetschgen Spritz ₁₂	0,2l	6,9
Martini rosso oder bianco ₁₂	4 cl	4,8



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Purezza Gourmetwasser

still oder medium	0,35l	3,8
	0,75l	4,9

Fachinger Heilwasser

0,25l 3,8

Coca – Cola_{2,3} | light_{2,3} | zero_{2,3,5,8}

0,3l 3,8

Spezi_{2,3,6} | Fanta | Sprite_{2,6}

0,5l 4,4

Schweppes Bitter Lemon | Tonic Water_{4,6}

0,2l 3,8

Holunderwasser

0,4l 4,6

Hausgemachte Ingwerlimonade

0,4l 4,6

Hausgemachter Eistee

0,4l 4,6

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel-, Johannisbeere-

0,3l 3,8

Orangen- oder Grapefruitsaft

0,5l 4,4

Saftschorle klein

0,3l 3,8

Saftschorle gross

0,5l 4,4

JoGra (Johannisbeernektar | Grapefruitsaft | Wasser)

0,3l 3,8

0,5l 4,4

OFFENE WEIßWEINE



2019	Silvaner₁₂ - trocken Südfranken Dt. Qualitätswein - Franken Feine, saftige Früchte und Mineralität, Weingut Markus Meier, Ulsenheim Alkohol 12,0%, Restzucker 2,5g/l, Säure 6,3g/l	0,2l 0,1l	4,5 2,5
2020	Scheurebe Kabinett₁₂ - halbtrocken Kleinochsenfurter Herrenberg Dt. Prädikatswein, Franken Ausgeprägtes Johannisbeerbouquet Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12,0%, Restzucker 14,9g/l, Säure 6,0g/l	0,2l 0,1l	6,8 4,8
2020	Bacchus₁₂ - trocken Mainsüden Aromatisch & fruchtig Dt. Prädikatswein Kabinett, Franken Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 11,5%, Restzucker 5,7g/l, Säure 4,4g/l	0,2l 0,1l	4,8 2,8
2020	Weißer Burgunder Kabinett₁₂ - trocken Sommerhausen Ölspiel Dt. Qualitätswein, Franken Aromen von exotischen Früchten, feine Fruchtsäure mit viel Fülle und Spiel Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 13%, Restzucker 4,4g/l, Säure 5,8g/l	0,2l 0,1l	6,9 4,9
2019	Silvaner₁₂ - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Fränkischer Silvaner auf Muschelkalk gewachsen. Tolle Struktur, frische Zitrusnoten und feine Nuancen von Apfel und Birne. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12%, Restzucker 3,9g/l, Säure 6,2g/l	0,2l 0,1l	4,7 2,7
2019	Riesling Kabinett₁₂ - trocken Kleinochsenfurter Herrenberg Dt. Qualitätswein, Franken Feine Pfirsich & Aprikosennote Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12,5%, Restzucker 1,3g/l, Säure 6,5g/l	0,2l 0,1l	6,8 4,8



OFFENER ROTLING & ROSÉ

2020	Rotling₁₂ - feinfruchtig Dt. Qualitätswein, Franken Erdbeere, Rhabarber, Süßkirsche, Himbeere Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 11,5%, Restzucker 18,6g/l, Säure 6,2g/l	0,2l 0,1l	4,7 2,7
2017	Domina Rosé₁₂ - trocken Marktbreiter Sonnenberg Dt. Qualitätswein bA, Franken Fruchtig, frische Sommerfrüchte, gut stützende Säure Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 10,00g/l, Säure 5,3g/l	0,2l 0,1l	6,4 4,4

OFFENE ROTWEINE

2019	Zweigelt & Dornfelder₁₂ - feinfruchtig Dt. Qualitätswein, Franken Fruchtig, würziger Rotwein, perfekt für jeden Tag Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 12g/l, Säure 5,4g/l	0,2l 0,1l	6,4 4,4
2018	Domina₁₂ - trocken Kleinochsenfurter Herrenberg Dt. Qualitätswein, Franken Das fränkische Feuer Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 13,5%, Restzucker 0,2g/l, Säure 4,8g/l	0,2l 0,1l	6,6 4,6
2019	Spätburgunder₁₂ - trocken Aus dem Paradies Dt. Qualitätswein, Franken Strahlendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen. Elegant & mittelmäßig, saftige Säure, leichte Tannine Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 1,9g/l, Säure 5,4g/l	0,2l 0,1l	6,9 4,9
	Frankenweinschorle weiß oder rot₁₂	0,2l	4,2

BIERE

... FRISCH VOM FASS



Kauzen Helles Original 1809 _{C1}	0,25l	3,2
	0,5l	4,2
Kauzen Hefeweizen Hell _{C1, C2}	0,5l	4,2
Oechsner Pils _{C1}	0,25l	3,2
	0,4l	4,2
Oechsner Radler _{C1}	0,25l	2,8
	0,4l	3,8
Oechsner Schwarzbier _{C1}	0,3l	3,4
	0,5l	4,2

... AUS DER FLASCHE

Kauzen alkoholfrei _{C1}	0,5l	4,2
Kauzen Kellerbier _{C1}	0,5l	4,2
Kauzen Hefeweizen dunkel _{C1, C2}	0,5l	4,2
Kauzen Colaweizen _{C1, C2, 3, 5, 8}	0,5l	4,2
Kauzen Heferadler _{C1, C2}	0,5l	4,2
Oechsner Hefeweizen alkoholfrei _{C1, C2}	0,5l	4,2
Oechsner naturtrübes Radler _{C1}	0,33l	3,5
Oechsner naturtrübes Radler alkoholfrei _{C1}	0,33l	3,5



LONGDRINKS

„Gordons“ Gin Tonic _{4,6}	2cl Gordons Gin und 0,2l Tonic Water ₄	6,5
„Bombay Sapphire“ Gin Tonic _{4,6}	2cl Bombay Sapphire Gin und 0,2l Tonic Water ₄	6,8
„Hendricks“ Gin Tonic _{4,6}	2cl Hendricks Gin und 0,2l Tonic Water ₄	7,4
„Siegfried Wonderleaf alkoholfrei“ Gin Tonic _{4,6}	2cl Siegfried Gin alkoholfrei 0,2l Tonic Water ₄	7,4
Vodka Lemon _{4,6}	2cl Vodka und 0,2l Bitter Lemon	6,5
Campari Orange _{2,4}	2cl Campari und 0,2l Orangensaft	6,5
Jacky Cola _{2,3}	2cl Jacky und 0,2l Cola	6,5

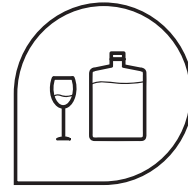
COCKTAILS

Moscow Mule	4cl Vodka, 0,2l Ingwerlimonade, frische Limetten	7,5
Cuba Libre _{2,3}	4cl Havana und 0,2l Cola, frische Limetten	7,5
Hempel's Cocktails je 330ml		
Touch Down	Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Maracuja	7,5
Sex on the Beach	Vodka, Pfirsichlikör, Preiselbeersirup, Zitrone, Orange, Maracuja	7,5
Mai Tai	Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Ananas	7,5
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, Limette, Preiselbeersaft	7,5
Jungle Cooler (alkoholfrei)	Maracuja, Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine	7,5

SPIRITUOSEN

AUS SOMMERHAUSEN

2 cl | 40 %



Mirabellenbrand	4,2
Williams Christ-Birnenbrand	3,8
Waldhimbeergeist	4,2
Haselnussgeist	5,2
Mispelbrand	5,2
Hauszwetschge von 1997	7,2
Alter Weinbrand von 1994	7,2

LIKÖRE

AUS SOMMERHAUSEN

2 cl

Quitte	17,5%	4,2
Sauerkirsch	21%	4,2
Cherry Brandy	28%	4,2
Lavendel	27%	4,2
Winzer Kaffee_B	19%	4,2

SPIRITUOSEN

2 cl

Fränkischer Bierbrand	40%	5,2
------------------------------	-----	-----

GRAPPA

Alter Tresterbrand im Eichenholzfass gereift Hofbrennerei Steinmann, Sommerhausen	40%	5,2
Grappa Nonino Reserva	41%	7,6

WHISKY

Jack Daniels	40%	5,0
Chivas Regal 12 years₂	40%	6,2
Old Owl (Fränkischer Whisky)	44%	6,0

BITTER

Jägermeister	35%	4,9
Ramazotti	30%	4,9



HEIßGETRÄNKE

KAFFEE ODER TEE?

Tasse Kaffee ₃	3,2
Großer Kaffee ₃	4,2
Cappuccino _{3,B}	3,5
Milchkaffee _{3,B}	4,2
Latte Macchiato _{3,B}	4,4
Espresso ₃	3,2
Espresso Macchiato _{3,B}	3,4
Doppelter Espresso ₃	4,2
Heiße Schokolade _B	4,2
Glas Tee	3,2

(Darjeeling, Earl Grey, Roibush, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee)

VINOTHEK



Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

WEIßWEINE IN FLASCHEN

2018	Silvaner Alte Reben ₁₂ - trocken <i>Sommerhausen Reifenstein</i> Dt. Prädikatswein, Franken Aromen von gelben Früchten, Apfel, Birne Im großen Holzfass gereift Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 14,0 %, Restzucker 2,2 g/l, Säure 5,6 g/l € 16,00/l	0,75l	12,0
2019	Riesling ₁₂ - trocken <i>Sommerhäuser Steinbach</i> Dt. Prädikatswein, Franken Mineralisch - würzig, Noten von Pfirsichen, Reifen Äpfeln, Zitrus und Kräutern Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 4g/l, Säure 6,9g/l € 16,67/l	0,75l	12,5
2020	Scheurebe Kabinett ₁₂ - halbtrocken <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i> Dt. Prädikatswein, Franken Ausgeprägtes Johannisbeerbukett Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12 %, Restzucker 14,9g/l, Säure 6,0g/l € 10,67/l	0,75l	8,0
2020	Weißer Burgunder Kabinett ₁₂ - trocken <i>Sommerhausen Ölspiel</i> Dt. Qualitätswein, Franken Aromen von exotischen Früchten, feine Fruchtsäure mit viel Fülle und Spiel Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 13%, Restzucker 4,4g/l, Säure 5,8g/l € 9,33/l	0,75l	8,5

2019	<p>Riesling Kabinett₁₂ - trocken <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i> Dt. Qualitätswein, Franken Feine Pfirsich & Aprikosennote Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12 %, Restzucker 1,3g/l, Säure 6,5g/l € 10,93/l</p>	0,75l	8,2
2018	<p>Kerner Spätlese₁₂ - süß Flurstück Binnenleite Dt. Prädikatswein, Franken Betörende Harmonie von Fruchtsüße & Säure Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 13%, Restzucker 18,4g/l, Säure 5,2g/l, € 12,27/l</p>	0,75l	9,2
2019	<p>Riesling Spätlese₁₂ - süß <i>Sommerhäuser Steinbach</i> Dt. Prädikatswein, Franken Strahlendes Goldgelb, mineralisch fruchtig, Noten von Pfirsichen & Aprikosen Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 9,5%, Restzucker 32g/l, Säure 6,1g/l</p>	0,75l	12,5
2020	<p>Silvaner₁₂ - trocken <i>Silva</i> Dt. Qualitätswein, Franken Angenehm frische Säure und feine Aromen von Äpfeln, Birnen und Honigmelone. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 4,5g/l, Säure 6,2g/l € 10,67/l</p>	0,75l	8,0
2018	<p>Chardonnay Barrique PUR₁₂ - trocken <i>Sommerhäuser Steinbach</i> Dt. Prädikatswein, Franken Fruchtig-würzige Nase mit Noten von vollreifer Honigmelone, Briosh und Karamellbonbon Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 13,5 %, Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,4 g/l € 46,67/l</p>	0,75l	35,0
2020	<p>Bacchus₁₂ - feinfruchtig <i>Tag 17</i> Dt. Qualitätswein, Franken Aufregender Duft nach Maracuja, Pfirsich und einem Hauch Litschi, fruchtige Süße. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 11,5%, Restzucker 17,8g/l, Säure 5,9g/l € 10,67/l</p>	0,75l	8,0

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

2020	<p>Weißburgunder₁₂ - trocken <i>Weiss</i> Dt. Qualitätswein, Franken Exotische Aromen von Grapefruit und Ananas, sowie ein Hauch grüner Apfel und Zitrus Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 4,2g/l, Säure 6,3g/l € 10,67/l</p>	0,75l	8,0
2020	<p>Riesling₁₂ - trocken <i>Mein'z</i> Dt. Qualitätswein, Franken Wunderbar trocken, aber auch nicht zu sehr - rassig, temperamentvoll und chic. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 8,5g/l, Säure 7,7g/l € 10,67/l</p>	0,75l	8,0
2019	<p>Silvaner₁₂ - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Fränkischer Silvaner auf Muschelkalk gewachsen. Er hat eine tolle Struktur, frische Zitrusnoten und feine Nuancen von Apfel und Birne. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12%, Restzucker 3,9g/l, Säure 6,2g/l € 6,50/l</p>	1l	6,5
2020	<p>Bacchus₁₂ - trocken <i>Mainsüden</i> Aromatisch & fruchtig Dt. Prädikatswein Kabinett, Franken Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 11,5 %, Restzucker 5,7g/l, Säure 4,4g/l € 7,00/l</p>	1l	7,0
2020	<p>Müller-Thurgau₁₂ - trocken <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i> Dt. Qualitätswein, Franken Kräftig, gehaltvoll Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12 %, Restzucker 2,8g/l, Säure 4,9g/l € 5,50/l</p>	1l	5,5
2019	<p>Silvaner₁₂ - trocken <i>Südfranken</i> Dt. Qualitätswein, Franken Feine, saftige Früchte und Mineralität Weingut Markus Meier, Ulsenheim Alkohol 12,0%, Restzucker 2,5g/l, Säure 6,3g/l € 5,90/l</p>	1l	5,9

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

2018	Weißer Burgunder₁₂ - trocken Sommerhausen Reifenstein Dt. Qualitätswein, Franken 20 Monate im Barrique gereift. Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 4,5g/l, Säure 5,5g/l € 21,33/l	0,75l	16,0
-------------	--	-------	------

GROßE

WEIßWEINE IN FLASCHEN

2020	Sneak Preview₁₂ - trocken Gibskeuper- und Muschelkalkböden Dt. Qualitätswein, Franken Strahlendes Zitronengelb, Noten von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten Viel Frucht und saftige Säure Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12%, Restzucker 8g/l, Säure 6,3g/l € 10,33/l	1,5l	27,5
2020	Silvaner₁₂ - trocken Silva Dt. Qualitätswein, Franken Angenehm frische Säure, feine Aromen von Äpfeln, Birnen und Honigmelone Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12 %, Restzucker 4,5g/l, Säure 6,2g/l, € 10,33/l	1,5l	18,0
2018	Weißer Burgunder₁₂ - trocken Sommerhausen Reifenstein Dt. Qualitätswein, Franken Feine Röstaromen, ein Hauch von Vanille 20 Monate im Barrique gereift Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 12,5 %, Restzucker 4,5g/l, Säure 5,5g/l € 23,33/l	1,5l	35,0

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ROTWEINE IN FLASCHEN

2018	<p>Domina₁₂ - trocken <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i> Dt. Qualitätswein, Franken Das fränkische Feuer Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 13,5%, Restzucker 0,2g/l, Säure 4,8g/l, € 10,13/l</p>	0,75l	7,6
2019	<p>Spätburgunder₁₂ - trocken <i>Aus dem Paradies</i> Dt. Qualitätswein, Franken Strahlendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen. Elegant & mittelgewichtig, saftige Säure, leichte Tannine Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 1,9g/l, Säure 5,4g/l, € 11,33/l</p>	0,75l	8,5
2019	<p>Zweigelt & Dornfelder₁₂ - feinfruchtig Dt. Qualitätswein, Franken Fruchtig, würziger Rotwein, perfekt für jeden Tag Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 12g/l, Säure 5,4g/l, € 9,33/l</p>	0,75l	7,0
2019	<p>Domina₁₂ - trocken <i>Frickenhäuser Kapellenberg</i> Dt. Qualitätswein, Franken Samtig rote Farbe, Intensives Aroma von Sauerkirsche und Brombeere Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 13,5%, Restzucker 2,0g/l, Säure 5,6g/l, € 20,00/l</p>	0,75l	15,0
2018	<p>Spätburgunder₁₂ - trocken <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i> Dt. Qualitätswein, Franken Kraftvoller Körper, rauchige Anklänge Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 15,5% , Restzucker 2,8g/l, Säure 4,5g/l, € 22,00/l</p>	0,75l	16,5

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

2018	Cabernet - Großes Gewächs ₁₂ - trocken <i>Frankenberger Schlossstück</i> Dt. Qualitätswein, Franken Intensives Rubinrot, würzig-fruchtig, Noten von Cassis, roter Paprika, Brombeeren Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 13,5%, Restzucker 1,1g/l, Säure 5,7g/l, € 20,00/l	0,75l	15,0
2019	Rotwein Cuvée ₁₂ - trocken <i>Conrad</i> Dt. Qualitätswein, Franken Leuchtend rote Farbe, angenehm milde Säure . Frische Kirsch- und Beerenaromen. Eine Symphonie von Dornfelder und Schwarzriesling. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 13,0%, Restzucker 4,8g/l, Säure 4,7g/l, € 10,67/l	0,75l	8,0

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

2019	Côtes-du-Rhône ₁₂ - trocken <i>Südliche Rhône</i> Vollmundiger Cuvée von Grenache, Syrah und Carignan. Domaine Font de Notre Dame Alkohol 13,5%, € 13,07/l	0,75l	9,8
2019	Le Mas Gigondas ₁₂ - trocken <i>Südliche Rhône</i> Eine Symphonie von Grenache, Syrah und Mourvèdre. Domaine Font de Notre Dame Alkohol 15,0%, € 27,33/l	0,75l	20,5

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ITALIENISCHE ROTWEINE

2018	Verbo Rosso ₁₂ - trocken <i>Aglianico del Vulture</i> Tiefes Rubinrot, ätherisch-fruchtig, Voll und intensiv, angenehme Tannine Cantina di Venosa Alkohol 14,0%, € 15,73/l	0,75l	11,8
2019	Matematico ₁₂ - trocken <i>Venosa "Città di Orazio"</i> Weich und vollmundig, warm und einhüllend mit eleganter Frucht, exotischer Würze und harmonischen Holznoten. Cantina di Venosa Alkohol 14,5%, € 42,67/l	0,75l	32,0
2014	Torre Bollita ₁₂ - trocken <i>Matera, Basilikata, Italien</i> Breit, warm, strukturiert, harmonisch. Mit dezenter Tannin-Note. Battifarano Alkohol 13,5%, € 17,07/l	0,75l	12,8
2015	Akratos Primitivo ₁₂ - trocken <i>Matera, Basilikata, Italien</i> Die Würze der mediterranen Macchia mit Essenzen von roten Beeren bildet seinen vollen Körper. Battifarano Alkohol 13,5%, € 17,07/l	0,75l	12,8

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ROTLING & ROSÉ

IN FLASCHEN

2020	Rotling₁₂ - feinfruchtig Dt. Qualitätswein, Franken Erdbeere, Rhabarber, Süßkirsche, Himbeere Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 11,5%, Restzucker 18,6g/l, Säure 6,2g/l, € 6,50/l	1l	6,5
2017	Domina Rosé₁₂ - trocken Marktbreiter Sonnenberg Dt. Qualitätswein bA, Franken Fruchtig, frische Sommerfrüchte, gut stützende Säure Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 10,00g/l, Säure 5,3g/l, € 12,67/l	0,75l	9,5
2019	Rosé₁₂ - trocken Rosa Dt. Qualitätswein, Franken Ein Sommerwein mit zarten Himbeer-, roten Johannisbeer- und Erdbeeraromen. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 5,5g/l, Säure 6,5g/l, € 10,66/l	0,75l	8,0

EDELSÜßE HIGHLIGHTS

2017	Silvaner Beerenauslese₁₂ - süß Frickenhäuser Kapellenberg Dt. Prädikatswein, Franken Intensive, edelsüße Weinspezialität Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 8%, Restzucker 168,9g/l, Säure 10,4g/l	0,375l	24,5
	Portfolio WHITE₁₂ - süß Qualitätslikörwein Intensive Aromen von Blüten, Orangenschalen und Mandeln, gefolgt von einem leicht nussigen Abgang Im kleinem Holzfass gereift Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 16%, Restzucker 74,1g/l, Säure 3,5g/l	0,375l	21,0

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ZUSATZSTOFFE &

ALLERGENE

Liebe Gäste,

Unser Betrieb ist ein Handwerksbetrieb. In unserer Herzkammer - der Küche - werden so gut wie alle Allergene, die es gibt verarbeitet. Das ist zum einen natürlich sehr lecker, birgt zum anderen aber auch Gefahren.

In unserem Ofen backen die zuckersüßen Nussecken, in der deftigen Sauce köchelt der Sellerie zusammen mit den Senfkörnern, in der Pfanne brutzeln die Krustentiere, die Sahne wird geschlagen und beim Backen staubt das feine Mehl.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir trotz penibler Sauberkeit und Sorgfalt, trotz bestens ausgebildeter und geschulter Mitarbeiter, die sich mit Herzblut und bestem Gewissen um Sie kümmern, keine Garantie übernehmen können, dass nicht irgendwelche minimalen Spuren irgendwelcher Allergene vorhanden sein können.

Sprechen Sie uns gerne an - wir versuchen selbstverständlich jedem Gast ein tolles Essen zu zaubern!

Zusatzstoffe:

1	=	mit Konservierungsstoff
2	=	mit Farbstoff
3	=	mit Koffein
4	=	mit Chinin
5	=	mit Süßungsmittel(n)
6	=	mit Antioxidationsmittel
7	=	mit Geschmacksverstärker
8	=	enthält eine Phenylalinquelle
9	=	mit Schwefeldioxid
10	=	Phosphat
11	=	Nitritpökelsalz
12	=	Sulfite

Enthält folgende Allergene:

A	=	Eier
B	=	Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
C	=	glutenhaltiges Getreide
C1	=	Weizen
C2	=	Gerste
C3	=	Roggen
D	=	Erdnüsse
E	=	Schalenfrüchte
F	=	Sesam
G	=	Soja
H	=	Sellerie
I	=	Senf
J	=	Fisch
K	=	Krebstiere
L	=	Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, Muscheln
M	=	Lupine
N	=	Schwefeldioxid und Sulfite