

# 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

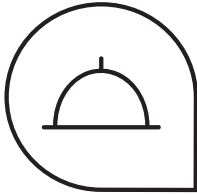
<b>BISTRO</b>	Montag - Freitag	7.30 – 14.00 Uhr
<b>KAFFEE &amp; KUCHEN</b>	Montag - Sonntag	14.00 – 17.00 Uhr
<b>À LA CARTE</b>	Mittwoch - Montag	17.00 – 21.00 Uhr
<b>BRUNCH</b>	Sonn- & Feiertage	10.30 – 14.00 Uhr

Die Vinothek ist immer während unserer  
Öffnungszeiten geöffnet!

Bundschuh Flockenwerk GmbH  
Floßhafenstraße 1  
97199 Ochsenfurt  
[www.flockenwerk.com](http://www.flockenwerk.com)

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.*





# FLOCKENWERK

## MENÜ

### GRUSS AUS DER KÜCHE

---

### DIE CEVICHE

Lachs | Koriander | Chili | Limette | Erdnuss <sub>D</sub>

---

### DIE PFIFFERLINGSSUPPE

Pfifferlinge | Cremesuppe | Frischkäse <sub>B, I</sub>

---

### DER TAFELSPITZ

Kalb | rosa konfiert | Pilzessenz | wilder Brokkoli | Kartoffelflocken <sub>C1, H</sub>

---

### DIE PAVLOVA

Meringue | marinierte Beeren | Zitronensorbet | Rahm | Minze <sub>A, B, C1</sub>

4-GÄNGE-MENÜ 44,0

4-GÄNGE-MENÜ VEGETARISCH 34,0

... MIT WEINBEGLEITUNG +15,0



# SUPPE

## DIE PFIFFERLINGE

Pfifferlinge | Cremesuppe | Frischkäse <sub>B,I</sub>

8,0

## DIE GAZPACHO

Gazpacho Andaluz | Sauerkirsche | Petersilie | Croûtons <sub>C1,H</sub>

8,0

... auf Wunsch mit zwei gebratenen Garnelen <sub>K</sub>

+ 5,0



## DER SALAT

Blattsalat | Gemüse

6,0

Balsamico | Kernöl | Salzkaramell-Crunch <sub>D</sub>

## DIE MELONE

Marinierte Melone | Basilikum | Limonenöl |

11,0

Rucola | Parmesan <sub>B</sub>

## DIE CEVICHE

Lachs | Koriander | Chili | Limette | Erdnuss <sub>D</sub>

13,0

## DAS GARNELENPFÄNNCHEN

Gambas | Knoblauch | Tomatenvinaigrette |

14,0

Kirschtomate | Frühlingszwiebel <sub>K,B</sub>

# VORSPEISE

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Baguette!*

# HAUPTGÄNGE



## DAS TAGLIATA

Beef | Ochsenherztomate | Austernpilze | Hasselback-Kartoffeln | Rucola <sub>C1, H</sub> 26,0

## DAS MAISHÄHNCHEN

Maishähnchen Supreme | Erbse | Grüne Bohne | Drilling | Kirschtomate | Jus <sub>B, H</sub> 17,0

## DER BURRATA

Gebratene Pfifferlinge | Burrata | schwarzer Pfeffer | Falafel | Kartoffelflocken <sub>B, C1, H</sub> 19,0

## DER TAFELSPITZ

Kalb | Rosa konfiert | Pilzessenz | wilder Brokkoli | Kartoffelflocken <sub>C1, H</sub> 23,0

## DIE OCHSENBACKE

Geschmorte Ochsenbacke | Römertopf-Gemüse | Rotweinjus | Kartoffelklos <sub>C1, H</sub> 19,0


## DER SALAT

Blattsalat | Tomatenvinaigrette | Feta | gebackener Champignon | Crunch <sub>A, B, C1, D</sub> 15,0

## DER SCHWEINEBAUCH

12 Stunden Schweinebauch | Belugalinse | Kartoffelespuma | Kartoffelchip <sub>B, G</sub> 17,0

## DER BURGER

Black Angus | Brioche | Eisbergsalat | Röstzwiebel |  
Gouda | Gurke süß-sauer | Chili-Aioli | Fritten <sub>A, B, C1</sub> 19,0  
... auf Wunsch auch mit Black Bean Patty 

## DIE GOLDFORELLE

Goldforelle | Radieschen | Tzatziki | Bruschetta | Ochsenherztomate | Basilikum <sub>B, C1, J</sub> 19,0

## DER WALLER

Fränkischer Waller | sautierte Pfifferlinge | Sauce Hollandaise |  
Waller-Krokette | grüne Bohne <sub>A, C1, J, B</sub> 27,0

## DIE ORECCHIETTE

Pasta | Tomate | Kalamata Olive | Kapern | Rucola | Grana Padano <sub>B, C1, H</sub> 15,0



# DESSERT

## NOCH WAS SÜßES?

### DIE EISSORTEN

Bourbon-Vanille A,B,D | Schokolade A,B,D   
Haselnuss B,D,E | Mango A,B,D

je Kugel 2,0

### DAS SORBET

Himbeere | Steinmann's Waldhimbeergeist

oder

Zitrone | hausgemachter Caipirinha-Likör

5,0

### DAS PARFAIT

Weißes Espresso-Parfait A,B,D,3 | Tonkabohnen-Parfait A,B,D

je Scheibe 2,0

### DER SCHOKOSCHAUM

Sauerkirschen | Kirschsorbet | Schokoladeneispuma | Zimtcrumble A,B,C1,D

9,0

### DIE PAVLOVA

Meringue | marinierte Beeren | Zitronensorbet | Rahm | Minze A,B,C1

9,0

---

### HANS WIRSCHING WIQEM<sub>12</sub> - süß

5 cl 3,9

Auslese cuvée von Riesling, Rieslaner und Weißburgunder.

Feinste Karamell- und Vanillenoten.

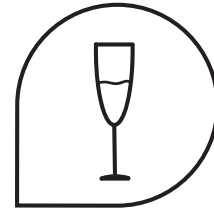
Weingut Wirsching, Iphofen

Alkohol 9%, Restzucker 140g/l, Säure 7,6g/l

= vegetarisch

= vegan

# APERITIF & PRICKELNDES



<b>Bundschuh´s Secco Weiß oder alkoholfreier Traubensecco</b> <sub>12</sub>	0,1l	3,9
Weingut Meier, Ulsenheim	0,75l	23,8
<b>Rotling Secco Saignee</b> <sub>12</sub>	0,1l	4,9
Frank & Frei, Franken	0,75l	28,5
<i>Ein Secco ist ein deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.</i>		
<b>Riesling Sekt Brut</b> <sub>12</sub>	0,75l	26,0
Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt		
<b>Blanc de Noir</b> <sub>12</sub>	0,75l	39,0
Weingut Markus Meier, Ulsenheim		
<b>Champagner „Moët Imperial“</b> <sub>12</sub>	0,75l	72,5
<b>Champagner „Moët Nectar“</b> <sub>12</sub>	0,75l	82,0
<b>Champagner „Moët Grand Vintage 2012“</b> <sub>12</sub>	0,75l	92,5
<b>Champagner „Moët Grand Vintage Rosé 2013“</b> <sub>12</sub>	0,75l	98,5
<b>Champagner „Moët Imperial Magnum“</b> <sub>12</sub>	1,5l	135,0
<b>Ca´ del Bosco „Cuvée Prestige“</b> <sub>12</sub>	0,75l	47,5
<b>Kir Royal</b> <sub>12</sub> (Sekt mit Cremé de Cassis)	0,1l	5,8
<b>Hugo</b> <sub>6,12</sub> (Sekt trifft Holunder)	0,2l	6,9
<b>Hugo Alkoholfrei</b>	0,2l	6,9
<b>Aperol Spritz</b> <sub>2,4,12</sub>	0,2l	6,9
<b>Aperol Spritz Alkoholfrei</b>	0,2l	6,9
<b>Lillet Wild Berry</b> <sub>C,12</sub>	0,2l	6,9
<b>Maracuja-Kokos-Spritz</b> <sub>12</sub>	0,2l	6,9
<b>Rhabarber-Vanille-Spritz</b> <sub>12</sub>	0,2l	6,9
<b>Erdbeer-Minz-Spritz</b> <sub>12</sub>	0,2l	6,9
<b>Martini rosso oder bianco</b> <sub>12</sub>	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<sub>2,3</sub> | light<sub>2,3</sub> | zero<sub>2,3,5,8</sub>

0,3l 3,8

## Spezi<sub>2,3,6</sub> | Fanta | Sprite<sub>2,6</sub>

0,5l 4,4

## Schweppes Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale<sub>4,6</sub>

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-, Maracuja-

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



2021	<b>Silvaner</b> <sub>12</sub> - trocken		
	<i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i>		
	Dt. Prädikatswein Kabinett - Franken		
	Grüner Apfel, feine Mineralität.	0,2l	5,2
	Weingut Schreck, Kleinochsenfurt	0,1l	3,2
	Alkohol 12,5%, Restzucker 3,5g/l, Säure 6,3g/l		
2021	<b>Scheurebe Kabinett</b> <sub>12</sub> - halbtrocken		
	<i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i>		
	Dt. Prädikatswein, Franken		
	Ausgeprägtes Johannisbeerbouquet.	0,2l	7,5
	Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt	0,1l	5,5
	Alkohol 12,0%, Restzucker 11,8g/l, Säure 5,1g/l		
2020	<b>Silvaner</b> <sub>12</sub> - trocken		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Kräftige Mineralität.	0,2l	8,2
	Weingut Wirsching, Iphofen	0,1l	6,2
	Alkohol 12,5%, Restzucker 3,6g/l, Säure 6,1g/l		
2021	<b>Weißer Burgunder Kabinett</b> <sub>12</sub> - trocken		
	<i>Sommerhausen Ölspiel</i>		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Aromen von exotischen Früchten,		
	feine Fruchtsäure mit viel Fülle und Spiel.	0,2l	7,6
	Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen	0,1l	5,6
	Alkohol 13%, Restzucker 1,8g/l, Säure 6,0g/l		
2021	<b>Sommer Cuvée</b> <sub>12</sub> - feinfruchtig		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Cuvée von Bacchus, Scheurebe, Müller-Thurgau und Riesling.		
	Fruchtig elegante Note von Birnen und Quitte.	0,2l	7,2
	Weingut Meier, Ulsenheim	0,1l	5,2
	Alkohol 10,5%, Restzucker 19,8g/l, Säure 6,8g/l		
2020	<b>Riesling</b> <sub>12</sub> - trocken		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Ausdrucksstark, finessenreich.	0,2l	7,5
	Weingut Wirsching, Iphofen	0,1l	5,5
	Alkohol 12,0%, Restzucker 6,7g/l, Säure 6,0g/l		
2021	<b>Amadeus</b> <sub>12</sub> - halbtrocken		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Cuvée von Bacchus, Rivaner und Scheurebe.		
	Vollmundig, verspielte Süße.	0,2l	6,9
	Weingut Wirsching, Iphofen	0,1l	4,9
	Alkohol 11,5%, Restzucker 16,4g/l, Säure 5,9g/l		



# OFFENER ROTLING & ROSÉ

<b>2020</b>	<b>Rotling<sub>12</sub></b> - feinfruchtig		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Erdbeere, Rhabarber, Süßkirsche, Himbeere	0,2l	5,2
	Weingut Meintzinger, Frickenhausen	0,1l	3,2
	Alkohol 11,5%, Restzucker 18,6g/l, Säure 6,2g/l		
<b>2021</b>	<b>Domina Rosé<sub>12</sub></b> - trocken		
	<i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i>		
	Dt. Qualitätswein bA, Franken		
	Jugendlich, pffiffig.	0,2l	7,4
	Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt	0,1l	5,4
	Alkohol 12,0%, Restzucker 1,4g/l, Säure 6,0g/l		

# OFFENE ROTWEINE

<b>2020</b>	<b>Zweigelt &amp; Dornfelder<sub>12</sub></b> - feinfruchtig		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Fruchtig, würziger Rotwein, perfekt für jeden Tag.	0,2 l	7,2
	Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen	0,1l	5,2
	Alkohol 12,5%, Restzucker 12g/l, Säure 5,4g/l		
<b>2020</b>	<b>Roter Veit<sub>12</sub></b> - halbtrocken		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Cuvée von Dornfelder und Domina.		
	Weich, mundige Art.	0,2 l	6,9
	Weingut Wirsching, Iphofen	0,1l	4,9
	Alkohol 12,0%, Restzucker 12,7g/l, Säure 5,6g/l		
<b>2020</b>	<b>Domina<sub>12</sub></b> - trocken		
	<i>„Aus dem Garten Eden“</i>		
	Dt. Qualitätswein, Franken		
	Fruchtig würzige Nase von Pflaumen, Blaubeeren und Cassis.	0,2 l	7,8
	Weingut Meier, Ulsenheim	0,1l	5,8
	Alkohol 12,5%, Restzucker 0,2g/l, Säure 5,6g/l		
	<b>Frankenweinschorle weiß oder rot<sub>12</sub></b>	0,2l	4,5

# BIERE

## ... FRISCH VOM FASS



<b>Kauzen Helles Original 1809</b> <sub>C1</sub>	0,25l	3,2
	0,5l	4,4
<b>Kauzen Hefeweizen Hell</b> <sub>C1, C2</sub>	0,3l	3,6
	0,5l	4,4
<b>Oechsner Pils</b> <sub>C1</sub>	0,25l	2,9
	0,4l	3,9
<b>Oechsner Radler</b> <sub>C1</sub>	0,25l	2,9
	0,4l	3,9
<b>Oechsner Schwarzbier</b> <sub>C1</sub>	0,3l	3,6
	0,5l	4,4

## ... AUS DER FLASCHE

<b>Kauzen alkoholfrei</b> <sub>C1</sub>	0,5l	4,4
<b>Kauzen Kellerbier</b> <sub>C1</sub>	0,5l	4,4
<b>Kauzen Hefeweizen dunkel</b> <sub>C1, C2</sub>	0,5l	4,4
<b>Kauzen Colaweizen</b> <sub>C1, C2, 3, 5, 8</sub>	0,5l	4,4
<b>Kauzen Heferadler</b> <sub>C1, C2</sub>	0,5l	4,4
<b>Oechsner Hefeweizen alkoholfrei</b> <sub>C1, C2</sub>	0,5l	4,4
<b>Oechsner naturtrübes Radler</b> <sub>C1</sub>	0,33l	3,6
<b>Oechsner naturtrübes Radler alkoholfrei</b> <sub>C1</sub>	0,33l	3,6



## LONGDRINKS

<b>„Gordons“ Gin Tonic</b> <sub>4,6</sub>	2cl Gordons Gin und 0,2l Tonic Water <sub>4</sub>	6,5
<b>„Paradies“ Gin Tonic</b> <sub>4,6</sub>	2cl Meier Paradies Gin und 0,2l Tonic Water <sub>4</sub>	8,8
<b>„WIRGIN“ Gin Tonic</b> <sub>4,6</sub>	2cl Wirsching WIRGIN und 0,2l Tonic Water <sub>4</sub>	7,5
<b>„Bombay Sapphire“ Gin Tonic</b> <sub>4,6</sub>	2cl Bombay Sapphire Gin und 0,2l Tonic Water <sub>4</sub>	6,8
<b>„Hendricks“ Gin Tonic</b> <sub>4,6</sub>	2cl Hendricks Gin und 0,2l Tonic Water <sub>4</sub>	7,4
<b>„Siegfried Wonderleaf alkoholfrei“ Gin Tonic</b> <sub>4,6</sub>	2cl Siegfried Gin alkoholfrei 0,2l Tonic Water <sub>4</sub>	7,4
<b>Vodka Lemon</b> <sub>4,6</sub>	2cl Vodka und 0,2l Bitter Lemon	6,5
<b>Campari Orange</b> <sub>2,4</sub>	2cl Campari und 0,2l Orangensaft	6,5
<b>Jacky Cola</b> <sub>2,3</sub>	2cl Jacky und 0,2l Cola	6,5

## COCKTAILS

<b>Moscow Mule</b>	4cl Vodka, 0,2l Ingwerlimonade, frische Limetten	7,5
<b>Cuba Libre</b> <sub>2,3</sub>	4cl Havana und 0,2l Cola, frische Limetten	7,5
<b>Hempel's Cocktails je 330ml</b>		
<b>Touch Down</b>	Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Maracuja	7,5
<b>Sex on the Beach</b>	Vodka, Pfirsichlikör, Preiselbeersirup, Zitrone, Orange, Maracuja	7,5
<b>Mai Tai</b>	Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Ananas	7,5
<b>Cosmopolitan</b>	Vodka, Cointreau, Limette, Preiselbeersaft	7,5
<b>Coco Loco</b>	Brauner Rum, weißer Rum, Cocoscream, Orange-Maracuja	7,5

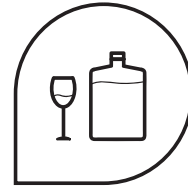
## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Ipanema</b>	Ginger Ale, frische Limetten, brauner Zucker	7,5
<b>Jungle Cooler</b>	Maracuja, Orange, Grenadine	7,5

# SPIRITUOSEN

## AUS SOMMERHAUSEN

2 cl | 40 %



<b>Mirabellenbrand</b>	4,2
<b>Williams Christ-Birnenbrand</b>	3,8
<b>Waldhimbeergeist</b>	4,2
<b>Haselnussgeist</b>	5,2
<b>Apfelbrand</b>	4,0
<b>Hauszwetschge von 1997</b>	7,2
<b>Alter Weinbrand von 1994</b>	7,2

# LIKÖRE

## AUS SOMMERHAUSEN

2 cl

<b>Quitte</b>	16%	4,2
<b>Sauerkirsch</b>	18,5%	4,2
<b>Cherry Brandy</b>	26%	4,2
<b>Lavendel</b>	20%	4,2
<b>Winzer Kaffee<sub>B</sub></b>	17%	4,2

# SPIRITUOSEN

2 cl

<b>Fränkischer Bierbrand</b>	40%	5,2
------------------------------	-----	-----

## GRAPPA

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

## WHISKY

<b>Jack Daniels</b>	40%	5,0
<b>Chivas Regal 12 years<sub>2</sub></b>	40%	6,2
<b>Old Owl (Fränkischer Whisky)</b>	44%	6,0

## BITTER

<b>Jägermeister</b>	35%	4,9
<b>Ramazotti</b>	30%	4,9



# HEIßGETRÄNKE

## KAFFEE ODER TEE?

<b>Tasse Kaffee</b> <sub>3</sub>	3,2
<b>Großer Kaffee</b> <sub>3</sub>	4,2
<b>Cappuccino</b> <sub>3,B</sub>	3,5
<b>Milchkaffee</b> <sub>3,B</sub>	4,2
<b>Latte Macchiato</b> <sub>3,B</sub>	4,4
<b>Espresso</b> <sub>3</sub>	3,2
<b>Espresso Macchiato</b> <sub>3,B</sub>	3,4
<b>Doppelter Espresso</b> <sub>3</sub>	4,2
<b>Heiße Schokolade</b> <sub>B</sub>	4,2
<b>Glas Tee</b>	3,2

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



## WEIßWEINE IN FLASCHEN

			AUSSER HAUS	RESTAU- RANT
2020	<p><b>Silvaner Alte Reben</b><sub>12</sub> - 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   € 17,33/l</p>	0,75l	13,0	27,0
2019	<p><b>Riesling</b><sub>12</sub> - 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</p>	0,75l	12,5	26,5
2021	<p><b>Scheurebe Kabinett</b><sub>12</sub> - halbtrocken  <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i>                      Dt. Prädikatswein, Franken                      Ausgeprägtes Johannisbeerbukett                      Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt                      Alkohol 12 %, Restzucker 11,8g/l, Säure 6,2g/l   € 10,67/l</p>	0,75l	8,0	22,0
2021	<p><b>Weißer Burgunder Kabinett</b><sub>12</sub> - 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 1,8g/l, Säure 6,0g/l   € 12,00/l</p>	0,75l	9,0	23,0
2020	<p><b>Silvaner</b><sub>12</sub> - trocken                      Dt. Qualitätswein, Franken                      Kräftige Mineralität.                      Weingut Wirsching, Iphofen                      Alkohol 12,5%, Restzucker 3,6g/l, Säure 6,1g/l   € 11,73/l</p>	0,75l	9,0	23,0



2018	<p><b>Kerner Spätlese</b><sub>12</sub> - süß <i>Flurstück Binnenleite</i> Dt. Prädikatswein, Franken Betörende Harmonie von Fruchtsüße &amp; Säure Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 13%, Restzucker 18,4g/l, Säure 5,2g/l, € 12,27/l</p>	0,75l	9,2		23,2
2018	<p><b>Riesling Spätlese</b><sub>12</sub> - süß <i>Sommerhäuser Steinbach</i> Dt. Prädikatswein, Franken Strahlendes Goldgelb, mineralisch fruchtig, Noten von Pfirsichen &amp; Aprikosen Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 9,5%, Restzucker 32g/l, Säure 6,1g/l   € 16,66/l</p>	0,75l	12,5		26,5
2021	<p><b>Silvaner</b><sub>12</sub> - 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 8,1g/l, Säure 6,9g/l   € 10,67/l</p>	0,75l	8,0		22,0
2020	<p><b>Riesling</b><sub>12</sub> - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Ausdrucksstark, finessenreich. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 12,0%, Restzucker 6,7g/l, Säure 6,0g/l   € 10,93/l</p>	0,75l	8,2		22,2
2021	<p><b>Weißburgunder</b><sub>12</sub> - trocken <i>Weiss</i> Dt. Qualitätswein, Franken Exotische Aromen von Grapefruit und Ananas, sowie ein Hauch grüner Apfel und Zitrus Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 4,2g/l, Säure 6,3g/l   € 10,67/l</p>	0,75l	8,0		22,0
2018	<p><b>Silvaner</b><sub>12</sub> - trocken <i>Julius-Echter-Berg</i> Dt. Qualitätswein, Franken Großes Gewächs Kräuterwürzig, große Klarheit und Frische, viel Substanz. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 13,5%, Restzucker 2,2g/l, Säure 6,5g/l   € 45,33/l</p>	0,75l	34,0		48,0
2018	<p><b>Weißer Burgunder</b><sub>12</sub> - trocken <i>Sommerhausen Reifenstein</i> 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</p>	0,75l	16,0		30,0

<b>2021</b>	<p><b>Amadeus</b><sub>12</sub> - halbtrocken Dt. Qualitätswein, Franken Cuvée von Bacchus, Rivaner und Scheurebe. Vollmundig, verspielte Süße. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 11,5%, Restzucker 16,4g/l, Säure 5,9g/l   € 9,60/l</p>	0,75l	7,2		21,2
<b>2020</b>	<p><b>Riesling</b><sub>12</sub> - trocken <i>Frickenhäuser Ortswein</i> Dt. Qualitätswein, Franken Aromen von Äpfel, Birnen und sommerlichem Steinobst. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 6,9g/l, Säure 7,5g/l   € 13,33/l</p>	0,75l	10,0		24,0
<b>2020</b>	<p><b>Bacchus</b><sub>12</sub> - 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		22,0
<b>2021</b>	<p><b>Sommer Cuvée</b><sub>12</sub> - feinfruchtig Dt. Qualitätswein, Franken Cuvée von Bacchus, Scheurebe, Müller-Thurgau und Riesling. Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 10,5%, Restzucker 19,8g/l, Säure 6,8g/l   € 9,33/l</p>	0,75l	7,0		21,0
<b>2020</b>	<p><b>Tri Terra</b><sub>12</sub> - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Premium-Cuvée von Grau-, Weißburgunder und Chardonnay. Köstliche Konzentration. Kraftvoll. 18 Monate im Barrique gereift. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 13,5%, Restzucker 1,8g/l, Säure 5,7g/l   € 29,33/l</p>	0,75l	22,0		36,0
<b>2021</b>	<p><b>Blanc de blancs Alte Reben</b><sub>12</sub> - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Fruchtige Noten mit Anklängen von Pfirsich. Premium-Cuvée aus Silvaner, Riesling und Weißburgunder. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 13,0%, Restzucker 7,4g/l, Säure 6,4g/l   € 22,40/l</p>	0,75l	16,8		30,8

# GROÙE

## WEIÙWEINE IN FLASCHEN

AUSSER | RESTAU-  
HAUS | RANT

<b>2018</b>	<b>Weißer Burgunder</b> <sub>12</sub> - trocken <b>Sommerhausen Reifenstein</b> 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		49,0
<b>2020</b>	<b>TriTerra</b> <sub>12</sub> - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Premium-Cuvée von Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay. Köstliche Konzentration, kraftvoll. 18 Monate im Barrique gereift. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 13,5 %, Restzucker 5,9g/l, Säure 1,5g/l,   € 28,00/l	1,5l	42,0		56,0
<b>2021</b>	<b>Cuba Cuvée</b> <sub>12</sub> - trocken <b>Gipskeuper- und Muschelkalkböden</b> Dt. Qualitätswein, Franken Strahlendes Zitronengelb, Noten von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Viel Frucht und saftige Säure. Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 11,5%, Restzucker 8,5g/l, Säure 6,6g/l   € 10,67/l	1,5l	16,0		30,0

# ROTWEINE IN FLASCHEN

			AUSSER HAUS	RESTAU- RANT
2021	<b>Domina</b> <sub>12</sub> - trocken <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i> Dt. Qualitätswein, Franken Das fränkische Feuer. Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 13,5%, Restzucker 1,3g/l, Säure 5,1g/l, € 10,13/l	0,75l	7,6	21,6
2017	<b>Spätburgunder</b> <sub>12</sub> - trocken Selektion aus alten Burgunderreben. Vielschichtig, enorme Länge, elegant. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 13,0% , Restzucker 0,0g/l, Säure 5,4g/l, € 37,33/l	0,75l	28,0	42,0
2020	<b>Zweigelt &amp; Dornfelder</b> <sub>12</sub> - 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, € 10,00/l	0,75l	7,5	21,5
2019	<b>Domina</b> <sub>12</sub> - 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	0,75l	15,0	29,0
2018	<b>Spätburgunder</b> <sub>12</sub> - 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	0,75l	16,5	30,5
2019	<b>Rondos Barrique</b> <sub>12</sub> - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Cuvée von Spätburgunder und Domina. Gehaltvoll, edel. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 13,5% , Restzucker 0,9g/l, Säure 5,4g/l, € 37,33/l	0,75l	14,5	28,5

<b>2018</b>	<p><b>Cabernet - Großes Gewächs</b><sub>12</sub> - 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</p>	0,75l	35,0   49,0
<b>2020</b>	<p><b>Rotwein Cuvée</b><sub>12</sub> - 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 6,5g/l, Säure 5,1g/l, € 10,67/l</p>	0,75l	8,0   22,0
<b>2020</b>	<p><b>Roter Veit</b><sub>12</sub> - halbtrocken Dt. Qualitätswein, Franken Cuvée von Dornfelder und Domina. Weich, mundige Art. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 12,0%, Restzucker 12,7g/l, Säure 5,6g/l, € 10,40/l</p>	0,75l	7,8   21,8
<b>2020</b>	<p><b>Domina</b><sub>12</sub> - trocken <i>„Aus dem Garten Eden“</i> Dt. Qualitätswein, Franken Fruchtig würzige Nase von Pflaumen, Blaubeeren und Cassis. Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 0,2g/l, Säure 5,6g/l</p>	0,75l	8,9   22,9

# ROTLING & ROSÉ

AUSSER HAUS | RESTAURANT

<b>2020</b>	<b>Domina Rosé</b> <sub>12</sub> - trocken <i>Marktbreiter Sonnenberg</i> Dt. Qualitätswein bA, Franken Sattes Kirschrot mit himbeerfarbenen Reflexen, fruchtig und frisch. Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,0%, Restzucker 3,9g/l, Säure 6,7g/l   € 15,33/l	0,75l	11,5		25,5
<b>2021</b>	<b>Domina Rosé</b> <sub>12</sub> - trocken <i>Kleinochsenfurter Herrenberg</i> Dt. Qualitätswein bA, Franken Jugendlich, pffiffig. Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12,0%, Restzucker 1,4g/l, Säure 6,0g/l   € 10,13/l	0,75l	7,6		21,6

# ITALIENISCHE ROTWEINE

<b>2018</b>	<b>Verbo Rosso</b> <sub>12</sub> - 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		25,8
<b>2019</b>	<b>Matematico</b> <sub>12</sub> - 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		46,0
<b>2014</b>	<b>Torre Bollita</b> <sub>12</sub> - 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		26,8
<b>2015</b>	<b>Akratos Primitivo</b> <sub>12</sub> - 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		26,8

# FRANZÖSISCHE ROTWEINE

			AUSSER HAUS	RESTAU- RANT
2019	<b>Côtes-du-Rhône</b> <sub>12</sub> - 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	23,8
2019	<b>Le Mas Gigondas</b> <sub>12</sub> - 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	34,5

## EDELSÜÙE HIGHLIGHTS

2017	<b>Silvaner Beerenauslese</b> <sub>12</sub> - süÙ Frickenhäuser Kapellenberg Dt. Prädikatswein, Franken Intensive, edelsüÙe Weinspezialität. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 8%, Restzucker 168,9g/l, Säure 10,4g/l	0,375l	24,5	38,5
	<b>Portfolio WHITE</b> <sub>12</sub> - süÙ 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	35,0
	<b>Hans Wirsching WIQEM</b> <sub>12</sub> - süÙ Auslese cuvée von Riesling, Rieslaner und Weißburgunder. Feinste Karamell- und Vanillenoten. Weingut Wirsching, Iphofen Alkohol 9%, Restzucker 140g/l, Säure 7,6g/l	0,375l	12,0	26,0





# 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