


Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kleehof!

Die Vielfalt unserer Region prägt die Komposition unserer köstlichen Speisen. Dazu servieren wir ausschließlich Weine aus Franken. Ob für Ihr unbeschwertes Beisammensein oder für Ihren feierlichen Anlass, jedem Geschmack ist etwas geboten.

Beginnen Sie doch Ihren Besuch mit einem „Schluck Franken“, mit einem unserer Aperitifs...

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen...  
Ihr Marco Mula mit Stefanie Lendner & Laura Dressel.

## Aperitifs und Winzersekt

	<b>„Rhabarber-Holunder-Spritz“</b> Frankensecco vom Weingut Hofmann-Ipsheim, Rhabarbersaft, Holunderblütensirup	<b>0,1 l</b>	<b>4,90</b>
	Bamberger Süßholz – Spritz <b>„der“ Aperitif aus der Domstadt</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90</b>
	<b>Trauben-Wi’ Secco -alkoholfrei-</b> Weingut Hans Wirsching, Iphofen Spritziger roter Traubensaft aus Dornfelder-Trauben	<b>0,1 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>3,40</b> <b>18,00</b>
	<b>2016 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut</b> Weingut Emmerich, Iphofen Feinstes Perlage, hervorragend eingebundene Fruchtaromen	<b>0,1 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>5,20</b> <b>29,90</b>
	<b>2016 Homburg Gössenheim „Pinot Cuvée Brut“</b> Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Cuvée aus Spät- und Weißburgunder Duft von roten Johannisbeeren und Erdbeeren	<b>0,1 l</b> <b>0,375 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>5,20</b> <b>16,90</b> <b>29,90</b>



Eine Kampagne der  
Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH

Unser **Silvaner-Tipp** zum  
Fränkischen Spargel

**2017**

**„Stetten“**

**Silvaner Ortswein trocken**

**Weingut Klaus Höfling, Eußenheim**

Feine Aromen von hellgelbem Apfel, Quitte und Birne.

Knackig, frisch mit wunderbarer Mineralik.

Außerdem die perfekte Ergänzung zum Wiener Schnitzel  
mit Kartoffel-Gurken-Salat

**0,2l 5,60**

**0,75l 19,00**

## Unsere offenen Weißweine

**2018 Müller-Thurgau – Qualitätswein trocken**

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas

**0,2l**

**1,0l**

**4,60**

**18,50**

**2017 Riesling „Brot+Butter“ - Qualitätswein trocken**

VDP.Weingut Schloss Sommerhausen

Eleganter Basis-Riesling mit dezenten Fruchtaromen und gut eingebundener Säure

**5,60**

**22,00**

**2017 Silvaner - Qualitätswein trocken**

VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld

Ein super Einstieg-Silvaner...einfach so oder zu hellem Fleisch und Fisch

**6,60**






**25,00**

<b><u>Unsere offenen Weißweine</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>2017 „First Class“ Bacchus - Qualitätswein halbtrocken</b> Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Aromen von Honigmelone, Grapefruit, Pfirsich und Holunder Zum einfach so...oder als Begleiter unserer Tapas	<b>4,60</b>	<b>16,00</b>
<b>2017 Johanniter Qualitätswein trocken</b> Weingut Hofmann, Ipsheim Kreuzung Riesling x Grauburgunder, leicht würziger Duft von Quitte und Stachelbeere Wunderbar zu unseren Tapas und zur Maispoulardenbrust	<b>5,90</b>	<b>20,00</b>
<b>2018 Weißburgunder Qualitätswein trocken</b>  KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg Dezent fruchtig und leicht erdig, feine und frische Säure Speisen: zum Saiblingsfilet	<b>6,70</b>	<b>22,00</b>
<b>2017 Grauburgunder Gutswein trocken</b> VDP.Weingut Johann Ruck, Iphofen Aromen von reifen Birnen, geschmeidig, elegant mit feiner, gut eingebundener Säure Speisen: zum Rindercarpaccio und zum Kalbsrückensteak	<b>7,70</b>	<b>25,50</b>
<b>2017 Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc "S" trocken</b> Weingut Hofmann, Ipsheim Sehr würzig, tolle Mischung aus Gemüse- und Fruchtaromen Speisen: zum Lachsforellentatar und zu den vegetarischen Gerichten	<b>7,20</b>	<b>24,00</b>
<b>2017 Ipsheimer Burg Hoheneck Gewürztraminer trocken</b> Weingut Hofmann, Ipsheim Duft nach gelben Früchten, Nektarinen, rote Rosen und Kiwi im Gaumen Ideal zum Roti Paratha und zum lauwarmen Gemüsetatar	<b>6,40</b>	<b>21,00</b>
<b>2017 Ipsheimer Burg Hoheneck Scheurebe "S" feinherb</b> Weingut Hofmann, Ipsheim Duft von Zitrusfrüchten und Litchi, sanfte Säure, schmelzig, sehr saftiger Abgang Einfach so genießen, ideal zu würzigen vegetarischen Gerichten	<b>6,40</b>	<b>21,00</b>
<b><u>Rotling &amp; Rosé</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>2018 „First Class“ Rotling halbtrocken</b> Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Trauben-Cuvée aus Müller-Thurgau & Domina, frische Erdbeer- & Himbeeraromen Empfehlung zu unseren Tapas oder einfach so zum Genießen	<b>5,20</b>	<b>17,50</b>
<b>2017 Mainstockheimer Hofstück Rosé trocken</b> Winzerhof Burrlein, Mainstockheim Aus Blauburger-Trauben, frische Himbeer- und Erdbeeraromen Rosé-Genuss fürs ganze Jahr, probieren Sie ihn zum Rinder-Carpaccio	<b>5,90</b>	<b>20,00</b>

<b><u>Unsere offenen Rotweine</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>2017 Gössenheim Domina trocken</b> Weingut Höfling, Eußenheim Aromen dunkler Beerenfrüchte & Gewürznoten von Wacholder, Pfeffer und Bitterschokolade Passend zur geschmorten Lammhaxe	<b>5,90</b>	<b>20,00</b>
<b>2017 Mainstockheimer Hofstück Blauer Zweigelt trocken</b> Winzerhof Burrlein, Mainstockheim würzig-pfeffrige Noten, Anklänge von Weichsel und Pflaumen Für den einfachen Trinkgenuss und zu leichten Fleischgerichten	<b>6,20</b>	<b>21,00</b>
<b>2017 Wiesenbronn Blaifränkisch Ortswein trocken</b>  VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn  fruchtig, würzig, mit zarter Pfeffernote Passend zum Bamberger Allerlei und zu dunklem Fleisch	<b>7,20</b>	<b>24,00</b>
<b>2016 Wiesenbronn Spätburgunder Ortswein trocken</b>  VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn  Bouquet nach dunklen Waldbeeren, fruchtig, samtig mild Passend zum Kalbsrückensteak	<b>7,20</b>	<b>24,00</b>
<b>2013 Seinsheimer Hohenbühl Merlot Qualitätswein trocken</b>  Weingut Emmerich, Iphofen 2003 von Familie Emmerich als einer der erste fränkische Merlot gepflanzt Duft von dunklen Beeren, kraftvoll, füllig, fast "schokoladig" Zu dunklem Fleisch natürlich ein Gedicht...	<b>7,70</b>	<b>25,50</b>
<b><u>Unsere edelsüßen Weine</u></b>	<b>5cl</b>	<b>0,375l</b>
<b>2012 Eußenheimer First Spätburgunder Auslese Blanc de Noir</b> Weingut Klaus Höfling, Eußenheim Kräftige gold-gelbe Farbe. In der Nase intensive Aromen reifer Äpfel, süßer Birnen. Duft von schwarzer Johannisbeere, Orangenschale und Holunderblüte. Anklänge von Nuss und gerösteten Mandeln. Im Geschmack spiegeln sich diese Aromen wider – verbunden mit leichter Zitrusnote und feinem Honigschmelz.	<b>5,20</b>	<b>27,00</b>
<b>2017 Silvaner &amp; Riesling Auslese</b> KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg Einklang von gelben Früchten und Zitrusaromen, abgerundet von einem Hauch von Honig	<b>5,00</b>	<b>26,00</b>

## Kerner, Riesling & Silvaner

0,75 l

- 2016 Unterhaider Röthla Kerner** („der kleine Verwandter des Rieslings“)  **28,00**  
**Qualitätswein trocken** von 40 Jahre alten Rebstöcken aus einem Weinberg im Landkreis Bamberg  
 KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg  
 In der Nase Kräuter und Holzwürze, mit feiner Frucht. Eine lange Lagerung - teils im Edelstahltank, teils im Holzfass - machen diesen Wein vollmundig, cremig und zupackend.
- 2015 Iphöfer Kronsberg Riesling Spätlese trocken**  **24,00**  
 Weingut Emmerich, Iphofen  
 Feine exotische Fruchtaromen, vollmundig, harmonische Süße-Säure-Balance
- 2015 Stein Stetten Riesling Qualitätswein trocken** **27,00**  
 Weingut Höfling, Eußenheim  
 Aroma von Mirabelle und Passionsfrucht, Pfirsichnote. Kraftvoll, mit harmonisch eingebundener Säure
- 2017 Rödelseer Küchenmeister Silvaner Erste Lage trocken** **(1,5 l) 56,00**  
 VDP.Weingut Paul Weltner - Rödelsee  
 Dichte Fruchtaromen, ausgeprägte Wiesenkräuternote, kräftig, straff, würzig
- 2017 Escherndorfer Lump Silvaner Erste Lage trocken** **28,00**  
 VDP.Weingut Rainer Sauer - Escherndorf  
 Kalkfrisches Bouquet, Aromen von reifer Birne und Quitte, ausgewogen und elegant
- 2015 „GRENZSTEIN“ - Stein Stetten - Silvaner trocken** **36,00**  
 Weingut Höfling, Eußenheim  
 Aroma heller Früchte wie Apfel und Birne, etwas Holunder und Honig mit feinen rauchigen Noten. Anklänge von Heu und Kräutern. Muschelkalk-typische mineralische Nuancen mit schöner Säurestruktur. Viel Kraft und Fülle
- 2016 „L“ - Silvaner trocken** **39,00**  
 VDP.Weingut Rainer Sauer  
 "L" wie Leidenschaft, aus dem Herzstück des Escherndorfer Lump, eine Spätlese der Extraklasse!  
 Von reifer Birne und getrockneter Aprikose geprägt. Durch seine Dichte hält er am Gaumen sehr lange an
- 2014 MARTIN'S MEISTERSTÜCK - Iphöfer Julius-Echter-Berg**  **39,00**  
**Silvaner Selection trocken** - Weingut Emmerich - Iphofen  
 Aus 40jährigen Rebstöcken, im Eichenholzfass mit traubeneigenen Hefen spontan vergoren. Anschließend 10 Monate auf der Vollhefe gelagert. Komplex, schmelzig und vielschichtig mit einem Hauch Eichenholz.
- 2016 Wiesenbronner Heller Berg Silvaner „G“ Erste Lage trocken**   **39,00**  
 VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn  
 "Heller Berg" ist eine zha kleine, südwestlich ausgerichtete Top-Lage, mit alten Rebstöcken bepflanzt  
 Im Holzfass gereift, spontan vergoren, komplex, geprägt von Mineralität, Würze und Kräuter

## Weissburgunder & Grauburgunder 0,75 l

**2015 Homburg Gössenheim Weissburgunder trocken** 32,00

Weingut Höfling, Eußenheim

Aromen von Mirabelle und Quitte, feine Birne und Honigmelone, Karamell, Mandel. Feinste Vanilletöne.  
Im Gaumen feine Holz-Aromatik und kräftige Mineralik. Sehr komplex mit Ausdruck und sehr langem Nachhall.

**2016 Rödelseer Schwanleite Grauburgunder** 39,00

**Erste Lage trocken –ALTE REBEN –**

VDP.Weingut Johann Ruck, Iphofen

Im Eichenfass ausgebaut. Rund, samtig, vollmundig.  
Mit pikantem Spiel, nussig, cremig, mit großem Potential.

## Alter Fränkischer Satz - Das ungewöhnliche Geschmackserlebnis



Der Alte fränkische Satz besteht aus mehreren historischen fränkischen und klassischen Rebsorten. Mit der Sortenvielfalt im Alten fränkischen Satz hat man früher versucht, die Witterungsunbilden auszugleichen. Damit war es möglich, an einem gegebenen Lesetermin aus Aroma- und Säureträgern und ertrags sichereren Reben bei unterschiedlichen Reifegraden der einzelnen Reben einen insgesamt trink- und haltbaren Wein zu keltern. (Quelle: Slow Food Deutschland e.V.)

**2016 Seinsheimer Hohenbühl "Alter Fränkischer Satz" Kabinett trocken** 29,00

Weingut Emmerich, Iphofen

Silvaner, Riesling, Elbling, Traminer und Muskateller



Wunderbar animierende Nase wie nach einem Platzregen, etwas Schiefer und reife Limette, leicht pfeffrig, erdig

## Gereifte Weißweine -

...aromatische, intensive, vielschichtige Weine, passend zu jeder Jahreszeit

**2008 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken** 29,00

Weingut Emmerich, Iphofen

Gipskeuper-Boden, aus 45 Jahren alten Reben, würzig, wunderbare Kräuter-Aromen



**2012 Escherndorfer Lump Silvaner trocken** 34,00

VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

saftig, traubig, Aromen von gelben, reifen Früchten. Der mineralische Sockel verleiht Spannung und Spiel, druckvoll am Gaumen, langer Abgang

**2011 Cuvée "H" Spätlese trocken** 29,00

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

Silvaner, Weißburgunder, Riesling und Gewürztraminer harmonisch vereint.

Aroma von reifer Birne, rauchig-erdige Töne, feiner Schmelz im Abgang

**2006 Auxerrois (natürliche Kreuzung von Heunisch und Pinot) Spätlese trocken** 36,00

VDP.Weingut Schloss Sommerhausen

Frisch gekochte Mirabellenkonfitüre und reife Aprikose in der Nase,  
am Gaumen kräftig und dennoch weich und rund. Vanille, Kokos und leichte Röstaromen.

## Rotweine

0,75l

- 2013 Stein Stetten - Domina Qualitätswein trocken** **30,00**  
 Weingut Höfling, Eußenheim  
 Sattes Granatrot im Glas, Aroma von dunklen Beeren. Gewürzaroma von Wacholder und Nelke, Tabak und Bitterschokolade. Feine Vanilletöne und gut eingebundene Holzaromen. Feine Säure, samtig und langer Nachhall
- 2015 Wiesenbronn Acolon Ortswein trocken**  **32,00**  
 VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn   
 Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder  
 Dunkelrot, Duft nach reifen Brombeeren, würzige Aromen, langer Abgang. Erstaunliches aus Franken!
- 2011 Wiesenbronn Acolon Ortswein trocken**  **36,00**  
 VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn   
 dunkelrot, beerige und würzige Aromen. Weichere, samtigere Tannine.
- 2016 Wiesenbronn Heller Berg Blaufränkisch „G“ trocken**  **44,00**  
 VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn   
 Aus 40 Jahre alten Reben, 18 Monate im Barrique gereift  
 Leuchtend rot, Duft nach dunklen Früchten, kräftiges Mundgefühl und elegante Tannine
- 2014 First Eußenheim Spätburgunder trocken** **30,00**  
 Weingut Höfling, Eußenheim  
 Sattes Rubinrot im Glas, Aromen von Brombeeren, Schwarzkirsche und Dörrpflaume, Cassis und Feige. Feine Gewürzaromen von Nelke, Pfeffer und Wacholder. Anklänge von Vanille und Bitterschokolade. Feine Tannine.
- 2015 Sommeracher Katzenkopf Pinot Noir Qualitätswein trocken**  **38,00**  
 KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg  
 Lange im Holzfass gereift. Dunkle Früchte, feine Röstaromen und herb-würzig im Bouquet.  
 Im Geschmack zupackend, ein eleganter Spätburgunder
- 2014 Kalbenstein Gambach Spätburgunder trocken** **52,00**  
 Weingut Höfling, Eußenheim  
 Kräftige rubinrote Farbe. Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Feige und Cassis. Gewürze vom schwarzen Pfeffer, Wacholder und Nelke. Anklänge von feinem Karamell und Bitterschokolade. Samtig, langer Nachhall, feine Tannine und fein abgestimmte Säure. Voluminös mit viel Schmelz und Kraft. *2. Platz FOCUS Premium Spätburgunder.*
- 2014 Sulzfelder Sonnenberg Frühburgunder\*\*\* Erste Lage trocken**  **72,00**  
 VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld  
 Kräftige granatrote Farbe. Ausgeprägte, kräftige Frucht mit typischen würzigen Aromen, Kräuter, Vanille, mit feinem Tannin am Gaumen. Sehr dicht, weich aber gleichzeitig druckvoll und intensiv.

*Alle Preise verstehen sich in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
 Wir pflegen unseren Weinkeller und unsere Weinkarte ständig.  
 Trotzdem kann es vorkommen, dass ein angegebener Jahrgang nicht mehr aktuell ist.  
 Wir bitten diesen gelegentlichen Umstand zu entschuldigen.*