

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kleehof!

Die Vielfalt unserer Gärtnerstadt und 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 appetitanregenden Aperitifs...

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen...
Ihr Marco Mula mit dem gesamten Service-Team.

Aperitifs und Winzersekt



Renekloden-Sprizz

mit hausgemachtem Reneklodenlikör & Frankensecco

0,25l

6,90

Bamberger Süßholz-Sprizz

„der“ *Aperitif aus unserer Domstadt*

Secco, Wild Berry, Süßholzlikör

0,25l

7,50



Apfel-Sprizz -alkoholfrei-

mit hausgemachtem Bratapfelsirup & Tonic Water

0,25l

4,20

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc & Wild Berry

0,25l

6,90

"Ipeto" - Secco weiß -

Weingut Hofmann, Ipsheim

Feiner Duft von Holunderblüten und Flieder, saftig, frisch prickelnd

0,1l

4,90

Fränkischer BIO-Sherry

Weingut Roth, Wiesenbronn

2003er Müller-Thurgau Auslese, 15 Jahre im Barrique gereift
Feiner Duft nach getrockneten Beeren und Salzkaramell



5cl

5,80

Bamberger Kir Royal

Süßholzlikör aufgegossen mit Frankensekt

0,1l

6,90

2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut Frankensekt b.A.

Weingut Emmerich, Iphofen

Fruchtige Eleganz, feinstes Mousseux, feine Aromen von Litschi und Pfirsich



0,1 l

6,50

Unsere Frankenweine

Franken erstreckt sich auf ca. 6000 ha Rebfläche von Bamberg nach Aschaffenburg. Ihre vielfältige Weinlandschaft ist von der erdgeschichtliche TRIAS geprägt. Einzig in Franken kommt dieses außergewöhnliche Nebeneinander von drei Gesteinsarten in einem Weinanbaugebiet vor.

- Die Schichtstufenlandschaft **TRIAS** besteht von West nach Ost aus
- ▶ dem hitzigen **Buntsandstein** am Untermain rund um Klingenberg
 - ▶ dem mineralischen **Muschelkalk** am Maindreieck
 - ▶ dem kräutigen **Gips-Keuper** am Steigerwald
- Jeder Boden prägt den Wein auf seine ganz besondere Weise.

Der Traubensortenspiegel Frankens wird immer vielfältiger.
Viel Freude beim Entdecken...

Silvaner	0,75l	0,2l
2020 BIO-Silvaner trocken <i>VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld</i> Super Einstieg-Silvaner...süffig!	27,50 (1l)	6,90
2019 Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner Erste Lage trocken <i>VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker</i> Bouquet nach reifer Quitte, Aprikose, Trockenblumen, Heu und Kräuter. Am Gaumen mineralisch, mit ausdruckstarkem Abgang	28,00	
2020 "Freiraum" Silvaner trocken <i>VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf</i> Ausgewogenes Zusammenspiel zwischen der Mineralität der Muschelkalkböden und fruchtig-exotischen Aromen wie Birne, Ananas, Mango und Banane. Am Gaumen vollmundig, mit langem Abgang	32,00	
2019 Randersackerer Marsberg Silvaner Erste Lage -Alte Reben- trocken <i>VDP.Weingut Störrlein Krenig, Randersacker</i> Aus 45jährigen Reben. Bouquet nach nassem Kalkstein und feinen Kräutern, nussartige Aromen	32,00	

Silvaner (Fortsetzung)

0,75l

0,2l

2018 MARTIN'S MEISTERSTÜCK N.5-

Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken
Weingut Emmerich, Iphofen



37,00

Aus 40jährigen Rebstöcken, im Eichenholzfass mit traubeneigenen Hefen spontanvergoren.
10 Monate auf der Vollhefe gelagert. Komplex, schmelzig und vielschichtig mit einem Hauch Eichenholz

2018 Kalbenstein Gambach Silvaner trocken

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

37,00

Duft reifer Birne, Banane, aber vor allem aber Kräuterwürze.

Was für eine Geschmacksfülle im Mund! Etwas rauchig, schmelzig, mit sehr lang anhaltendem Abgang

2017 SILEX - BIO-Silvaner Taubertäler Landwein trocken

Ökologischer Weinbau Krämer, Auernhofen



39,00

"Naturwein", spontanvergoren, naturtrüb da unfiltriert. Sehr mineralischer Duft, Feuerstein, Funkenschlag. Gewürze und hefige Noten, angegorene Weintrauben und Gewürznelke. Auch im Mund sehr gewürzig in Richtung Lorbeer, Piment und Gewürznelke. Dazu Haselnuss. Frucht in Richtung Rosine und etwas Apfel. Salzige Mineralität. Grandios passende, frische Säure. Knochentrocken mit langem, intensivem Abgang

2016 GRENZSTEIN -Stein Stetten- Silvaner trocken

Weingut Klaus Höfling, Eußenheim

42,00

Aroma heller Früchte wie Apfel und Birne, etwas Holunder und Honig mit feinen rauchigen Noten. Anklänge von Heu und Kräutern. Für den Muschelkalk-Silvaner typische mineralische Nuancen mit schöner Säurestruktur. Viel Kraft und Fülle am Gaumen mit unglaublich langem Nachhall

2019 Silvaner „L“ - trocken

VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

46,00

Von reifer Birne und getrockneter Aprikose geprägt. Durch seine Komplexität und seine Dichte hält dieser aus dem Herzstück des Escherndorfer Lump stammender Silvaner am Gaumen sehr lange an.

2008 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken

Weingut Emmerich, Iphofen - Best of Gold 2021- Platz 1 in der Kategorie Premium Silvaner

46,00

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



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



Müller-Thurgau 0,75l 0,2l

- 2021 „First Class“ Müller-Thurgau trocken** 18,50 5,60
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Aromen grüner Äpfel, Grapefruit und Zitrone. Sehr dezenter Litschiduft, mit einer herrlich erfrischenden Säure und gutem Nachhall.

Riesling 0,75 l 0,2l

- 2018 Iphöfer Kronsberg** 24,00 7,20
Riesling Spätlese trocken 
Weingut Emmerich, Iphofen
 Feine exotische Fruchtaromen, vollmundig, harmonische Süße-Säure-Balance
- 2018 Stein Stetten Riesling trocken** 27,00
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Aromen von Apfel, Pfirsich sowie Zitrone und Grapefruit, Holunderblüte. Toll eingebundene spritzige Säure, feine Mineralik mit griffigen Gerbstoffen, komplex und tief mit langem Nachhall.
- 2019 Randersackerer Teufelskeller Riesling Erste Lage trocken** 30,00 
VDP.Weingut Störrlein Krenig, Randersacker
 Zurückhaltend in der Säure, schmelzig, körperreich, Aromen von grünem Pfirsich und Wiesenkräuter

Burgunder 0,75 l 0,2l



- 2020 Birnbacher Schlossgarten Chardonnay [KL]assik trocken** 25,50 7,70
KL Weine -Kerstin Laufer, Lisberg 
 Leicht fruchtiger Duft, erfrischend im Geschmack mit einer belebenden Säure
- 2018 Homburg Gössenheim Weissburgunder trocken** 32,00
Weingut Klaus 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.
- 2018 Birnbacher Schlossgarten Chardonnay Ex[KL]usiv trocken** 35,00 
KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg
 Rauchige und würzige Holznoten harmonisieren mit dem leicht fruchtigen Aroma und der frischen Säure. Ausdrucksvoll, spannend und enorm langanhaltend am Gaumen



Weißer Vielfalt 0,75 l 0,2l

- | | | | | |
|--|---|---------------------|--|--------------------|
| <p>2019 Seinsheimer Hohenbühl Gewürztraminer halbtrocken
 <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>
 Vollmundig am Gaumen, filigran, mit feinem Rosenduft.</p> |  | <p>23,00</p> | | <p>6,90</p> |
| <p>2020 Gössenheim Scheurebe trocken
 <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>
 Aromen von Stachelbeere, Grapefruit und Aprikose, ein Hauch Mandarine, vegetative Noten von grünem Tee, spritzige Säure, elegante Frucht und Mineralik finden sich in einem sehr guten Nachhall</p> | | <p>24,00</p> | | |
| <p>2017 Unterhaider Röthla (Landkreis Bamberg) Kerner trocken
 <i>KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg</i>
 In der Nase Kräuter und Holzwürze, mit feiner Frucht, vollmundig, cremig und zupackend</p> |  | <p>28,00</p> | | |
| <p>2017 Nordheimer Vögelein Rieslaner Erste Lage trocken
 <i>VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim</i>
 Exotisches Bouquet nach Aprikose, Pfirsich und Maracuja. Lebendige Säure, nachhaltig</p> |  | <p>28,00</p> | | |
| <p>2020 Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc „S“ trocken
 <i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i>
 Feiner Duft von Zitrusfrüchten und Litschi, weiche kandiert-fruchtige und kräuterige Aromen, straffe Säure, Schmelz und Mineralik, nachhaltiger Abgang.</p> | | <p>32,00</p> | | |
| <p>2017 Randersacker Sauvignon Blanc trocken -
 -aus dem Holzfass, unfiltriert
 <i>VDP.Weingut Störrlein Krenig, Randersacker</i>
 Im Barriquefass angebaut, 18 Monate auf der Feinhefe gereift.
 Grüne Stachelbeere, Kräuter, leichte Vanille-Note. Ein Wein zum Philosophieren...</p> |  | <p>36,00</p> | | |





Alter Fränkischer Satz - Ein Kapitel für sich 0,75l

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 ertragssicheren Reben bei unterschiedlichen Reifegraden der einzelnen Reben einen insgesamt trink- und haltbaren Wein zu keltern. (Quelle: Slow Food Deutschland e.V.)


- | | | | | |
|--|---|---------------------|--|--|
| <p>2018 Randersacker "Frentsch" Ortswein trocken
 <i>VDP.Weingut Störrlein Krenig, Randersacker</i>
 Altfränkischer Mischsatz aus Sylvaner, Gelber Muskateller, Traminer, Riesling & Burgunder-Reben
 Muskatnoten, Heckenrosenduft, grüner Apfel. Vielschichtige Fruchtnoten, ein "muskulöser" Wein</p> |  | <p>32,00</p> | | |
| <p>2018 Seinsheimer Hohenbühl "Alter Fränkischer Satz" trocken
 <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>
 Silvaner, Riesling, Elbling, Traminer und Muskateller
 Animierende Nase mit süßen Gewürzen und Vanille, Aromen reifer Birne, Ananas und pikanter Würze</p> |  | <p>35,00</p> | | |

Rosé		0,75l	0,2l
2020 Rosé trocken "Edition Karl"		21,00	6,40
<i>Winzerhof Burrlein, Mainstockheim</i>			
Aus verschiedenen fränkischen Rotwein-Trauben. Belebend, mit zarten Erdbeeraromen			
Domina		0,75l	0,2l
2015 Stein Stetten - Domina trocken		34,00	
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
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			
Spätburgunder		0,75l	0,2l
2018 BIO-Spätburgunder Ortswein trocken		25,50	7,70
<i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i>			
Leuchtendes Rot, im Duft dunkle Beeren, fruchtig, samtig, elegant			
2014 "Rebell"			
Dettelbacher Berg-Rondell Spätburgunder Spätlese trocken		42,00	
<i>VDP.Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim</i>			
Dunkle rubinrote Farbe, Duft und Geschmack nach zarten Röstaromen mit einem Hauch Tabak. Es folgen Schokolade, Süßkirsche, Zimt, Nelke und Piment. Ein intensiver, voller Wein			
2015 Kalbenstein Gambach Spätburgunder trocken		58,00	
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
Kräftige rubinrote Farbe. Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Feige und Cassis, schwarzer Pfeffer, Wacholder und Nelke. Anklänge von Karamell und Bitterschokolade. Samtig, langer Nachhall, feine Tannine und fein abgestimmte Säure.			

Rote Vielfalt 0,75 l 0,2l

- 2016 Wiesenbronn BIO-Acolon**  36,00
- (Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder) **trocken**
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
 Dunkelrot, mit Duft nach reifen Brombeeren. Würzige Aromen, weiche Tannine, langer Abgang.
 Erstaunliches aus Franken!
- 2018 Heller Berg BIO-Blaufränkisch „G“ Erste Lage trocken** 46,00 
- VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn* **2016 Magnum (1,5l)** 98,00
 Aus 40 Jahre alten Reben, 18 Monate im Barrique gereift. Leuchtend rot,
 Duft nach dunklen Beeren, leicht pfeffrig, volles Mundgefühl. Elegante Tannine, langer Abgang
- 2020 Blauer Zweigelt trocken** 24,00 7,20
- Winzerhof Burrlein, Mainstockheim*
 Vielschichtig, fruchtbetont. An Zwetschge und Kirsche erinnerndes Aroma.
 Im Abgang angenehme Noten von Gewürznelke und Wacholderbeere.
- 2019 "CD Mazerare" -Cabernet Dorio- trocken** 36,00
- Winzerhof Burrlein, Mainstockheim*
 Vielschichtiger, durch die Kaltmazeration geprägt.
 Intensive Aromen von Lorbeer, Wacholderbeere, Brombeere, Rumtopf, Tabak und Bittermandel
- 2016 Burg Hoheneck Cabernet Sauvignon „S“ trocken** 46,00
- Weingut Hofmann, Ipsheim*
 Duft von roten Beeren, Kirschen und Kräutern.
 Saftige, reife Frucht im Mund, feine Tannine, sehr guter Abgang
- 2011 Seinsheimer Hohenbühl**  25,50 7,70
- Domina x Merlot trocken**
Weingut Emmerich, Iphofen
 Kraftvolle Struktur mit würzigen Nuancen. Vielschichtige Aromen
 von dunkler Schokolade und heimischen Beeren.
- 2018 „Casparus“ -** 
- Cuvée aus Spätburgunder & Cabernet Sauvignon trocken** 46,00
Weingut Störlein Krenig, Randersacker
 Feine würzige Noten von Paprika & Waldbeeren. Kraftvoll, mit langem Nachklang, weiche Tannine

Prickelndes 0,75 l 0,1l

- 2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut**  34,00 6,50
- Frankensekt b.A.**
Weingut Emmerich, Iphofen
 Fruchtige Eleganz, feinsten Mousseux, feine Aromen von Litschi und Pfirsich
- 2019 Homburg Gössenheim Pinot Cuvée Brut** 34,00
- Frankensekt b.A.** (0,375l) 20,00
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Duft von roten Johannisbeeren und Erdbeeren,
 tolle Fruchtaromen im Geschmack, langanhaltende Perlage

HEIMISCHE BIERE

Gold-Pils (vom Fass)	0,4l	3,90
Privatbrauerei Fässla, Bamberg In der Nase frisch und hopfig. Im Trunk leicht, mit frischer Zitrusnote, ausgeprägter Hopfenblume und zartbitterem Geschmack.		
Radler	0,4l	3,90
Kellerbier (vom Fass)	0,4l	3,90
St. Georgen Bräu, Buttenheim Kupferfarben, naturtrüb, unfiltriert, ungespundet (wenig prickelnd). Schönes, karamelliges Malzaroma mit einer aromatischen Hopfennote.		
Staafelder Osterhäsla -Osterfestbier-	0,5l	4,10
Hübner Bräu, Steinfeld Klare, goldbraune Farbe. In der Nase Karamell, Getreide und Blütenhonig. Röstnoten und Geschmack von Brotrinde im Aroma. Am Ende zeigt der Osterhase kurz eine prägnante Bittere, die nach dem Schlucken wiederkommt und erstaunlich lange anhält		
Weissbier	0,5l	4,10
St. Georgen Bräu, Buttenheim Typisch honiggelbe Farbe, in der Nase ein Hauch Banane, harmonisch, leichtes Orangenaroma im Antrunk		
Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l	4,10
Heller-Bräu, Bamberg Rauchnoten in allen Phasen! Im Geruch begleitet von Malzkaffee und Salz, im Geschmack geräucherter Schinken, im Abgang mit leichten Röstkaffeearomen. Ein Schluck Bamberger Biergeschichte!		
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,10
St. Georgen Bräu, Buttenheim Hopfenbitterer Antrunk, malziger Geschmack, herber Abgang. Guter Ersatz für ausgesprochene Pilsliebhaber		
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,10
Erdinger Weißbräu Strohgelbe Farbe, würzig und malzbetont, frisch und vollmundig, anregend bitter, mit leicht fruchtiger Säure		

ALKOHOLFREIES

Bad Brückenaauer Gourmet Mineralwasser „naturell“, „medium“ oder „spritzig“	0,75l	6,20
Bamberger Tafelwasser „spritzig“ oder „still“	0,4l	2,90
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,4l	3,90
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon oder Tonic Water	0,2l Fl.	3,10
Saftschorlen Süßmosterei SENGGER, Ebsenfeld	0,4l	4,20
Apfel „naturtrüb“, Orange, Schwarze Johannisbeere oder Rote Traube		

Unsere fränkischen Liköre & Brände, 2cl

Franken-Bitter -aus 39 fränkischen Kräutern- Leonhard Herbst, Ebermannstadt	32% Vol.	3,50
Haselnusslikör – mit Sahne – Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	17% Vol.	3,50
Bamberger Süßholz-Likör - ein echtes Stück Bamberg	23% Vol.	4,60

Alte Hausbrennerei Alfred Wecklein, Arnstein/Binsbach

Fränkisches Kirschwasser	40% Vol.	4,80
Fränkische Gartenhimbeere	40% Vol.	4,80
„Cuvée No. 013“ – Zwetschge & Mirabelle & Quitte	40% Vol.	5,20
Fränkische Haselnuss	40% Vol.	5,20
Fränkischer Schlehenbrand	40% Vol.	6,20
GIN – Frankonian Dry – im Holzfass gereift	44% Vol.	6,20

Edelbrennerei Haas - Pretzfeld

Mirabellenbrand	40% Vol.	4,20
Alte Zwetschge – fassgelagert	40% Vol.	4,80
Fränkischer Williamsbrand	40% Vol.	4,80
Quittenbrand	40% Vol.	4,80
2018er Fränkische Williamsbirne – im Muskatfass gelagert -	41% Vol.	7,80

Weingut Emmerich - Iphofen

Tresterbrand vom Traminer - im Holzfass gereift die Fränkische Antwort an Grappa	42% Vol.	5,80
---	----------	------

Weingut Johann Ruck - Iphofen

Weinbrand - 12 Jahre im Holzfass gereift die Fränkische Antwort an Cognac	43% Vol.	6,40
--	----------	------



In Oberfranken
befindet sich
Deutschlands
älteste
Single Malt-
Whiskydestillerie

Blaue Maus

40 % Vol.

Farbe: leuchtendes Rotgold
Aroma: Nusscreme,
Honig, Vanille, dezenter Rauch
Geschmack: leicht nussig,
etwas pfeffrig, Schokolade mit
Trockenfrüchten, Vanille,
karamellierte Gewürze
Nachklang: langanhaltende
Würz- und Karamellnoten

8,80 / 4cl

Old Fahr

40 % Vol.

Farbe: reifes Honiggold
Aroma: in Alkohol getränkte
Bitterschokolade,
nussige Trockenfrüchte
Geschmack: weich, leichte
Süße, kräftig gewürzter
Obstgeschmack mit
Currynoten
Nachklang: angenehm,
als hätte man eine
Whisky-Praline genossen

9,40 / 4cl

Schwarzer Pirat

40 % Vol.

Farbe: Altgold bis Kupfer
Aroma: kräftig, würzig,
leichte Holznote,
Feige bis Banane als Trockenfrüchte
Geschmack: kräftiger Ingwer,
trockene Bitterschokolade, cremig,
mit leichter Süße auf der Zunge
Nachklang: Die cremige, trockene
Sahnemischung hält an, ganz
leichte Ingwer- und Holznoten.

9,80 / 4cl

UNSERE EMPFEHLUNG 2022

Hausgemachter Reneklodenlikör "on the rocks"	4cl	4,20
- Fränkische Edelpflaume –		

Cocktails & Drinks

Negroni - Gin, Martini Rosso, Campari		8,90
Hendrick's Gin & Schweppes Tonic Water (klassisch mit Gurke serviert)		9,80
Absolut Wodka & Schweppes Bitter Lemon		8,00
Havana Club & Coca Cola		7,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey & Coca Cola		8,50

Sprizz

Aperol Sprizz - Aperol, Frankensecco, Mineralwasser	0,2l	6,90
Hugo - Holunderblütensirup, Frankensecco, Minze & Limette	0,2l	6,90
Hugo alkoholfrei - Holunderblütensirup, Ginger Ale, Minze & Limette	0,2l	5,20
Bamberger Süßholz-Sprizz „der“ Aperitif aus unserer Domstadt Frankensecco, Wild Berry, Süßholzlikör	0,25 l	7,50

"Bamberger Süßholz" - eine lange Geschichte

Die Gattung der Süßhölzer gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler, genauso wie Erbsen, Bohnen und der Gister. Die wohl bekannteste Verwendung von Süßholz ist in der Süßigkeit Lakritze und in der Getränkeindustrie, z.B. in Likören, Magenbittern und diversen Tees.

"Die erste schriftliche Quelle berichtet im Jahr 1563, dass Süßholz in Bamberg seit langem bekannt sei. Seitdem gibt es so gut wie keine historische Beschreibung der Stadt, die das Süßholz nicht mehr oder weniger ausführlich erwähnt. Das aufwendige Ausgraben einer Süßholzwurzel, ohne sie zu verletzen, hatte die Bamberger Gärtnerzunft zum Kernstück der Meisterprüfung gemacht. Im Stadtplan des Petrus Zweidler von 1602 zieren drei Süßholzpflanzen und zwei aus Süßholzwurzeln geflochtene Ringe das Signum und werden damit zum Wahrzeichen der Besonderheit Bambergs erhoben. Süßholz wurde in dieser Zeit auch in anderen Städten Deutschlands angebaut, doch spielte Bamberg offensichtlich immer die bedeutendste Rolle. Häufig wird auch ausschließlich Bamberg als Anbauort nördlich der Alpen genannt. Dies dürfte auf die besonders günstigen Wachstumsbedingungen im Talgrund des Bamberger Beckens zurückzuführen sein. Die Süßholzfelder lagen alle in der Ebene, bevorzugt unmittelbar am rechten Flussarm der Regnitz."

Autor: Georg Willibald Lang Auszug aus: „Sortenbeschreibung der Gemüsesorten der Bamberger Gärtnerstadt“,