

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Kleehof!

Die Vielfalt unserer Gärtnerstadt und unserer Region prägt die Komposition unserer 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...
Johannes Sauer & Marco Mula mit dem gesamten Team

APERITIFS UND WINZERSEKT



Unser Vital-Sprizz -- erfrischend würzig, mit hausgemachtem Zitronen-Ingwer-Sirup, Secco & Soda	0,25l	7,50
Auch alkoholfrei als Vital-Limonade ein Genuss	0,25l	4,80
Bamberger Süßholz-Sprizz Franken-Secco, Wild Berry, Süßholzlikör	0,25l	7,50
Fränkischer BIO-Sherry <i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i> 2011er Riesling & Silvaner Auslese, im Barrique gereift. Trocken, mit nussigem Aroma und gut eingebundener Säure	5cl	5,80
"Ipeto" - Secco weiß - <i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i> Feiner Duft von Holunderblüten und Flieder, saftig, frisch prickelnd	0,1l	5,10
Bamberger Kir Royal Süßholzlikör aufgegossen mit Frankensekt	0,1l	7,20
2019 Pinot Cuvée Brut Frankensekt b.A. <i>Weingut Höfling, Eußenheim</i> Duft von roten Johannisbeeren und feinen Erdbeeren. Im Geschmack toll ausgeprägte Fruchtaromen, sehr feine und langanhaltende Perlage	0,1l	6,90

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

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.		
Vollbier -Klassiker der Region-	0,5l	4,20
Hübner Bräu, Steinfeld In der Nase Getreide, Karamell, Honig. Aromen von Toffee und süßem Teig. Der runde Geschmack wird vom Eindruck einer Scheibe Vollkornbrot mit Wildblütenhonig abgelöst. Im Abgang feine Bittere		
Weissbier	0,5l	4,20
St. Georgen Bräu, Buttenheim Typisch honiggelbe Farbe, in der Nase ein Hauch Banane, harmonisch, leichtes Orangenaroma im Antrunk		
Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l	4,20
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	4,20
St. Georgen Bräu, Buttenheim Hopfenbitterer Antrunk, malziger Geschmack, herber Abgang. Guter Ersatz für ausgesprochene Pilsliebhaber		
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,20
Erdinger Weißbräu Strohgelbe Farbe, würzig und malzbetont, frisch und vollmundig, anregend bitter, mit leicht fruchtiger Säure		

ALKOHOLFREIES

Bad Brückenauer 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, Ebsfeld Apfel „naturtrüb“, Orange, Schwarze Johannisbeere oder Rote Traube	0,4l	4,20
Bad Brückenauer Gourmet Mineralwasser „naturell“, „medium“ oder „spritzig“	0,75l	6,20

*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*

UNSERE FRANKEN-WEINE

Unser Augenmerk bei der Weinauswahl liegt selbstverständlich auf unserer Region. Franken hat auf kleinster Anbaufläche eine sehr vielfältige Weinlandschaft die von der erdgeschichtliche TRIAS geprägt ist. Einzig in Franken kommt dieses außergewöhnliche Nebeneinander von drei Gesteinsarten in einem Weinanbaugebiet vor.

Die Schichtstufenlandschaft **TRIAS** besteht von West nach Ost (Main-Aufwärts) aus

- ▶ dem hitzigen **BUNTSANDSTEIN** am Mainviereck rund um Klingenberg
 - ▶ dem mineralischen **MUSCHELKALK** am Mairdreieck rund um Würzburg
 - ▶ dem kräuterigen **GIPS-KEUPER** am Steigerwald rund um Iphofen
- Jeder Boden prägt den Wein auf seine ganz besondere Weise.

Der Traubensortenspiegel Frankens wird ebenso immer breiter. Wir haben Ihnen eine bunte Auswahl an "Tropfen" zusammengestellt die diese Vielfalt bezeugen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern und viel Freude beim Genießen!

SILVANER	0,75l	0,2l
2021 BIO-Silvaner trocken <i>VDP.Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld</i> Super Einstieg-Silvaner...süffig!	27,50 (1l)	6,90
2020 „Weitdraussen“ Silvaner trocken – Edition Villa Sommerach <i>VDP.Weingut Max Müller I, Volkach</i> In der Nase reife gelbe Frucht, kräuterige Noten, erinnert an Heu im Sommer. Im Geschmack saftig, dicht, etwas Granny Smith-Apfel, angenehme Muschelkalk-Mineralik	32,00	---
2020 Randersackerer Marsberg Sylvaner Erste Lage -Alte Reben- trocken  <i>VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker</i> Aus 45jährigen Reben. Bouquet nach nassem Kalkstein, feinen Kräutern und Aromen von gelben Früchten. Am Gaumen frisch, saftig mit einer lebendigen Säure. Langanhaltender süß-salziger Abgang	35,00	---

Silvaner (Fortsetzung) →

SILVANER (Fortsetzung)		0,75l	0,2l
2020	Centgrafenberg Bürgstadt -BIO-Silvaner „R“ trocken <i>BIO-Weingut Hench, Bürgstadt</i> Im Holzfass gereift. Duft nach Vanille, leicht süßliche Röstaromen	 37,00	---
2018	MARTIN'S MEISTERSTÜCK NO. 5- Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Selection trocken <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i> Aus 40jährigen Rebstöcken, im Eichenholzfass mit traubeneigenen Hefen spontanvergoren. 10 Monate auf der Vollhefe gelagert. Komplex, schmelzig und vielschichtig mit einem Hauch Eichenholz	 37,00	---
2018	Kalbenstein Gambach Silvaner trocken <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i> Duft reifer Birne, Banane, aber vor allem aber Kräuterwürze. Was für eine Geschmacksfülle im Mund! Etwas rauchig, schmelzig, mit sehr lang anhaltendem Abgang	37,00	---
2016	GRENZSTEIN -Stein Stetten- Silvaner trocken <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i> 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	42,00	---
2019	Silvaner „L“ - trocken <i>VDP.Weingut Rainer Sauer, Escherndorf</i> 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.	46,00	---
MÜLLER-THURGAU		0,75l	0,2l
2021	„First Class“ Müller-Thurgau trocken <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i> Aromen grüner Äpfel, Grapefruit und Zitrone. Sehr dezenter Litschiduft, mit einer herrlich erfrischenden Säure und gutem Nachhall.	18,50	5,60
2021	„EINFACH MÜLLER“ - Müller-Thurgau Gutswein trocken <i>VDP.Weingut Max Müller I, Volkach</i> Helles Zitronengelb mit leichten Grüntönen. Frisch, animierend, typisches Fruchtspiel von gelben Früchten. Toller Trinkgenuss mit viel Anspruch, passt hervorragend zu Fischgerichten und leichten Sommergerichten. Bester Müller-Thurgau!	23,00	---

RIESLING 0,75 l 0,2l

- | | | | |
|--|---|--------------|-------------|
| <p>2018 Iphöfer Kronsberg Riesling trocken
 <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>
 Gewachsen auf mineralstoffreichen Keuper-Boden mit Gipseinlagerungen. Im Edelstahltank ausgebaut.
 Langes Hefelager. Ein ausgewogener Riesling, mit harmonisch eingebundener Säure. Vollmundig am Gaumen.</p> |  | 24,00 | 7,20 |
| <p>2020 BIO-Riesling trocken „aus dem FF“
 <i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i>
 Feinfruchtig, rassig, elegant. Ein klassischer Riesling.</p> |  | 27,00 | --- |
| <p>2020 Stein Stetten Riesling trocken
 <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>
 Aromen von Apfel, Pfirsich sowie Zitrone und Grapefruit, Holunderblüte.
 Toll eingebundene spritzige Säure, feine Mineralik mit griffigen Gerbstoffen, komplex und tief mit langem Nachhall</p> | | 27,00 | --- |
| <p>2019 Randersackerer Teufelskeller Riesling trocken
 <i>VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker</i>
 Pfirsichfrucht mit kräutriger Note in der Nase und am Gaumen.
 Zurückhaltende Säure. Typischer Muschelkalk-Riesling mit Körper und Schmelz</p> |  | 33,00 | --- |

WEIßE BURGUNDER 0,75 l 0,2l

- | | | | |
|--|---|--------------|-----|
| <p>2020 Centgrafenberg Bürgstadt
 BIO-Spätburgunder trocken -weiß gekeltert-
 <i>BIO-Weingut Hench, Bürgstadt</i>
 Klare Frucht, Duft nach reifer Aprikose und Mirabelle.
 Zupackend mit fein eingebundener Säure</p> |  | 30,00 | --- |
| <p>2020 Homburg Gössenheim Weissburgunder trocken
 <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>
 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</p> | | 33,00 | --- |
| <p>2018 Birnbacher Schlossgarten
 Chardonnay Ex[KL]usiv trocken
 <i>KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg</i>
 Rauchige und würzige Holznoten harmonisieren mit dem leicht fruchtigen Aroma und der frischen Säure.
 Ausdrucksvoll, spannend und enorm langanhaltend am Gaumen</p> |  | 35,00 | --- |
| <p>2019 BIO-Blanc de Noirs Landwein trocken
 <i>BIO-Weingut Hench, Bürgstadt</i>
 Pinot Meunier (Schwarzriesling) aus Spontangärung,
 im Edelkastanienfass gereift, unfiltriert. Feine Frucht und sehr milde Säure</p> |  | 45,00 | --- |

WEIßE VIELFALT 0,75 l 0,2l

<p>2021 Bacchus halbtrocken <i>Weinbau Rothmund, Eltmann</i> Leichter Duft nach Holunderblüten. Am Gaumen frische Aromen von Zitrusfrüchten und ein Hauch von Minze. Spannende Säure abgerundet von einer leichten Restsüße.</p>		19,00 (1l)	4,90
<p>2019 Seinsheimer Hohenbühl Gewürztraminer halbtrocken <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i> Vollmundig am Gaumen, filigran, mit feinem Rosenduft.</p>		23,00	---
<p>2021 Gössenheim Scheurebe trocken <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i> Aromen von Stachelbeere, Grapefruit und Aprikose, ein Hauch Mandarine, Noten von grünem Tee, spritzige Säure, elegante Frucht und Mineralik finden sich in einem sehr guten Nachhall</p>		24,00	7,20
<p>2018 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>		28,00	---
<p>2021 Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc „S“ trocken <i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i> Feiner Duft von Zitrusfrüchten und Litschi, weiche kandierte-fruchtige und kräuterige Aromen, straffe Säure, Schmelz und Mineralik, nachhaltiger Abgang.</p>		32,00	---

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>2020 Randersacker "Frentsch" Ortswein trocken <i>VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker</i> Altfränkischer Mischsatz aus Sylvaner, Gelber Muskateller, Traminer, Riesling & Burgunder-Reben Muskatnoten, Heckenrosenduft, grüner Apfel. Vielschichtige Fruchtnoten, ein "muskulöser" Wein</p>		32,00	---
<p>2019 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>		35,00	---
<p>2018 Q.E.D. – BIO-Gemischter Satz trocken <i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i> Traditionelle Rebsorten Silvaner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder & Traminer gemeinsam geerntet und vinifiziert, ausgebaut im Beton-Ei. Ein aromatischer, ausdrucksstarker Wein mit viel Kraft. Etwas Besonderes</p>		37,00	---

ORANGE WEIN – das neue Geschmackserlebnis

0,75 l

Die meisten Menschen kennen drei Weinfarben: weiss, rosé und rot.
Seit einigen Jahren ist jedoch die vierte Weinfarbe, **ORANGE**, im Trend.

Diese Herstellungsart kommt ursprünglich aus Georgien. Beim **Orange Wein** handelt es sich einfach gesagt, um Weißwein, der wie Rotwein hergestellt wird. Es ist somit ein Weißwein, der möglichst lange auf der Maische vergoren wurde. Dadurch erhält der Wein oft eine orange Farbe. Durch das Gären auf der Maische haben Orange Weine zudem einen höheren Gerbstoffgehalt als normale Weißweine.

Orange Wein unterscheidet sich geschmacklich stark von den anderen drei Weinfarben und ist für viele am Anfang wohl eine Herausforderung. Kombinierbar sind Orange Weine allgemein zu den Speisen, zu denen man Rotwein trinken würde.

Wir präsentieren Ihnen zwei Beispiele, die „vor unserer Haustür“ gewachsen und gereift sind...

2019 MÜLLER ORANGE

Müller-Thurgau trocken – Landwein Main



26,00

Weinbau Rothmund, Eltmann

In der Nase zunächst reife gelbe Früchte und eine leichte Note von Leder.

Mit etwas Sauerstoff Düfte nach Muskat und Lavendel. Am Gaumen eine kräftige Gerbstoffstruktur mit Noten von Kräutern und einer komplexen Mineralik

2018 SILVANER ORANGE BARRIQUE

Silvaner Spätlese trocken



28,00

Weinbau Rothmund, Eltmann

In der Nase steigt zunächst etwas Rauchiges. Doch mit etwas Sauerstoff entwickelt sich die milde Holznote der Steigerwaldeiche. Am Gaumen viel Gerbstoff und viel Power, aber weniger Holz als die Nase vermuten lässt. Typisch für Silvaner ist der Geschmack etwas zurückhaltend, zeigt doch etwas von reifen Birnen und nassem Stein. Die immer noch präsente Säure macht diesen Wein unglaublich lang

NATURWEIN – Trend oder nachhaltige Entwicklung?

0,75 l

Als Naturwein bezeichnet man Weine, die möglichst ohne Zusätze und ohne aufwändige Kellertechnik produziert wurden. Naturwein ist im Keller unter möglichst konsequentem Verzicht auf jegliche Zusätze erzeugt, mit natürlich vorkommenden Hefen vergoren und nicht mit Schwefel stabilisiert. Damit ist er verwandt, aber nicht identisch mit dem Orange Wein.

2018 ALL NATURE – BIO-Naturwein Landwein trocken



55,00

VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn

Ein wahrhaft außergewöhnlicher Natur-Wein. Auxerrois, Traminer und Silvaner spontan vergoren, acht Monate auf der Schale und danach 18 Monate im Tonneau. Dieser Wein hat zu keinem Zeitpunkt Schwefel bekommen, wurde nie gepumpt und unfiltriert abgefüllt.

Trübes Orange. In der Nase Quitte und Apfelschale, dazu Rose und Muskatnuss, etwas Sternanis, sehr aromatisch.

Am Gaumen feine Gerbstoffe, zupackend, mittlere Säure, wieder Quitte, dazu etwas Mandel.

Gute Struktur und Länge. All Nature! Naturwein at its best, der beim Trinken wahrlich Lust auf mehr macht.

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


ROSÉ & ROTLING		0,75l	0,2l
2021 "Edition Karl" Rosé trocken		21,00	6,40
<i>Winzerhof Burrlein, Mainstockheim</i>			
Aus verschiedenen fränkischen Rotwein-Trauben. Belebend, mit zarten Erdbeeraromen			
2021 „First Class“ Rotling halbtrocken		18,50	5,60
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
Cuvée Müller-Thurgau & Domina			
Frische Aromen roter Beeren. Anregende, spritzige Säure. Guter Nachhall			
DOMINA		0,75l	0,2l
2018 Volkacher Domina trocken		27,50 (1l)	6,90
<i>VDP.Weingut Max Müller I, Volkach</i>			
Farbintensiv, kräftig, vollmundig, mit ausgeprägten Beerenaromen			
2018 Stein Stetten - Domina trocken		35,00	---
<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			
ROTE BURGUNDER		0,75l	0,2l
2019 BIO-Spätburgunder Ortswein trocken		27,00	8,20
<i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i>			
Leuchtendes Rot, im Duft dunkle Beeren, fruchtig, samtig, elegant			
2015 Eußenheimer First Spätburgunder trocken		42,00	
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
Duft mit roten und dunklen Beeren sowie florale Nuancen. Feine würzige Holznoten und präzise Anklänge von Nelke und etwas Pfeffer. Die Fruchtaromen spiegeln sich am Gaumen mit feiner Säure, eleganten Holzaromen und enden mit einem kräftigen und sehr guten Abgang			
2018 Centgrafenberg Bürgstadt BIO-Spätburgunder trocken		42,00	---
<i>BIO-Weingut Hench, Bürgstadt</i>			
Im großen Holzfass gereift, mit kräftiger Struktur.			
Harmonisch, samtige Tannine und sehr ausgeprägte Waldbeeraromen			
2019 Bad Windsheimer Rosenberg Spätburgunder „S“ trocken		49,00	---
<i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i>			
Ausgeprägte Aromen frischer Waldbeeren und gerösteten Mandeln. Mit eleganter Lebendigkeit und fein verwobener Frucht beeindruckt er und klingt mit einer facettenreichen Tannin-Struktur im Abgang aus.			
2020 Centgrafenberg Bürgstadt BIO-Frühburgunder trocken		54,00	---
<i>BIO-Weingut Hench, Bürgstadt</i>			
Im Eichenholzfass gereift. Kraftvoll und gleichzeitig elegant und samtig.			
Viel Frucht, abgerundet mit feinen Gewürznoten und einen langen Nachhall.			

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


ROTE VIELFALT 0,75 l 0,2l

2018 Seinsheimer Hohenbühl Merlot trocken  28,00 8,50
Weingut Emmerich, Iphofen
 Kraftvoll, mit feinem Aroma nach Kirschen und roten Beeren.
 Weiche, geschliffene Tannine.

2018 Wiesenbronn BIO-Acolon  38,00 ---
 (Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder) trocken
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
 Dunkelrot, mit Duft nach reifen Brombeeren. Würzige Aromen, weiche Tannine, langer Abgang.
 Erstaunliches aus Franken!


2019 Heller Berg  46,00 ---
BIO-Blaufränkisch „G“ Erste Lage trocken **2016 Magnum (1,5l) 98,00**
VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn
 Im Herzen die Lieblingsrebsorte von Gerhard Roth - 1978 nach Franken von ihm eingeführt und erstmals angepflanzt.
 Aus 40 Jahre alten Reben, 18 Monate im Barrique gereift. Im Duft dunkle Beeren, leicht pfeffrig, volles Mundgefühl.
 Langer Abgang, elegante Tannine.

2018 „Casparus“ -  46,00 ---
Cuvée aus Spätburgunder & Cabernet Sauvignon trocken
VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker
 Feine würzige Noten von Paprika & Waldbeeren. Kraftvoll, mit langem Nachklang, weiche Tannine

2015 „RUBIN“ – Merlot trocken  46,00 ---
Seinsheimer Hohenbühl
Weingut Emmerich, Iphofen
 Im Barrique gereift. Fülle von Aromen, kräftig und samtig zugleich

PRICKELNDES 0,75 l 0,1l

2019 Homburg Gössenheim Pinot Cuvée Brut 34,00 6,90
Frankensekt b.A. (0,375l) 20,00
Weingut Klaus Höfling, Eußenheim
 Duft von roten Johannisbeeren und Erdbeeren,
 tolle Fruchtaromen im Geschmack, langanhaltende Perlage

2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut  39,00
Frankensekt b.A.
Weingut Emmerich, Iphofen
 Fruchtige Eleganz, feinsten Mousseux, feine Aromen von Litschi und Pfirsich

LIKÖRE & BRÄNDE & GEISTE AUS FRANKEN, 2cl

Franken-Bitter -aus 39 fränkischen Kräutern- Leonhard Herbst, Ebermannstadt	32% Vol.	3,50
Haselnuss-Sahnelikör – gekühlt serviert – Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	17% Vol.	3,50
Ingwerlikör – gekühlt serviert – Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	20% Vol.	3,50
Rhabarber-Erdbeerlikör – gekühlt serviert – Edelobstbrennerei Fischer, Wiesentheid	20% Vol.	3,50
Bamberger Süßholz-Likör - ein echtes Stück Bamberg - Kramer, Strullendorf	23% Vol.	4,80

Alte Hausbrennerei Alfred Wecklein, Arnstein/Binsbach

Fränkischer Himbeergeist	40% Vol.	4,80
Cuvée No. 13 -Zwetschge & Mirabelle & Quitte	40% Vol.	5,60
Waldbrombeergeist	40% Vol.	5,60
GIN – Frankonian Dry – im Holzfass gereift	44% Vol.	6,20
Fränkischer Schlehenbrand	40% Vol.	7,80

Edelbrennerei Haas - Pretzfeld

Mirabellenbrand	40% Vol.	4,20
Alte Zwetschge – fassgelagert	40% Vol.	4,80
Fränkischer Williamsbrand	40% Vol.	4,80
Quittenbrand	40% Vol.	5,20
2018er Fränkische Williamsbirne – im Portweinfass gelagert -	41% Vol.	6,40
Speierlingsbrand	43% Vol.	6,40
Brand aus Schwarzen Johannisbeeren -Rarität- -	40% Vol.	7,80

Edelobstbrennerei Fischer - Wiesentheid

Apfelbrand – Rubinette	40% Vol.	4,20
Kirschbrand – Dolleseppler (alte fränkische Sorte)	40% Vol.	4,20
Tresterbrand vom Spätburgunder – im Holzfass gereift	40% Vol.	5,20
Haselnussgeist	40% Vol.	5,20
Zigarrenbrand von der Mirabelle – im Holzfass gereift	52% Vol.	6,40

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,
dezentere Rauch

Geschmack: leicht nussig,
etwas pfeffrig, Schokolade
mit Trockenfrüchten, Vanille,
karamellisierte 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

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

COCKTAILS & DRINKS

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
Lillet Wild Berry - Lillet Blanc & Wild Berry	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“,