

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



**„Der Rote Spritz“ – Ergebnis guter Nachbarschaft**

Likör von *Delikatessen Müller*, Frankensecco, Soda, Orange

0,15l

5,80



**Gärtnerstadt-Himbeer-Gin-Fizz**

Himbeer-Gin vom *Hopfengarten-Bamberg*, Himbeeren, Zitronensaft, Soda

0,25l

7,50



**Kleehofs Holunderblüten-Limonade**

mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda

0,25l

4,80

**Wermut Rosé - die Fränkische Antwort an Martini & Co.**

*Weingut Hofmann, Ipsheim*

Orangenblüten, getrockneter Pfirsich und süße Feigen begleiten eindrucksvoll die bitter-süßen Wermut-Noten

5cl

5,80

**Fränkischer BIO-Sherry**

*VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn*

2011er Riesling & Silvaner Auslese, im Barrique gereift.

Trocken, mit nussigem Aroma und gut eingebundener Säure



5cl

5,80

**"Ipeto" - Secco weiß -**

*Weingut Hofmann, Ipsheim*

Feiner Duft von Holunderblüten und Flieder, saftig, frisch prickelnd

0,1l

5,10

**Bamberger Kir Royal**

Erdbeer-Rhabarber-Likör aufgegossen mit Frankensekt



0,1l

7,20

**2016 Riesling Brut**

*Weingut Brügel, Castell OT Greuth*

Fruchtige Riesling-Aromen und Würze des Keuperbodens in Harmonie.

Feine Perlage. Zarte gelbfruchtige und nussige Aromen



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

<b>Gold-Pils (vom Fass)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,90</b>
Privatbrauerei Fässla, Bamberg In der Nase frisch und hopfig. Im Trunk leicht, mit frischer Zitrusnote, ausgeprägter Hopfenblume und zartbitterem Geschmack.		
<b>Radler</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,90</b>
<b>Kellerbier (vom Fass)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,90</b>
St. Georgen Bräu, Buttenheim Kupferfarben, naturtrüb, unfiltriert, ungespundet (wenig prickelnd). Schönes, karamelliges Malzaroma mit einer aromatischen Hopfennote.		
<b>Steinfelder Vollbier -Klassiker der Region-</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,20</b>
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		
<b>Steinfelder Hell</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,20</b>
Hübner Bräu, Steinfeld Goldgelb filtriert, leicht süßlich in der Nase. Leicht gehopftes Bier. Der ideale Sommerbegleiter.		
<b>Weissbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,20</b>
St. Georgen Bräu, Buttenheim Typisch honiggelbe Farbe, in der Nase ein Hauch Banane, harmonisch, leichtes Orangenaroma im Antrunk		
<b>Aecht Schlenkerla Rauchbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,20</b>
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!		
<b>Alkoholfreies Bier</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,20</b>
St. Georgen Bräu, Buttenheim Hopfenbitterer Antrunk, malziger Geschmack, herber Abgang. Guter Ersatz für ausgesprochene Pilsliebhaber		
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,20</b>
Erdinger Weißbräu Strohgelbe Farbe, würzig und malzbetont, frisch und vollmundig, anregend bitter, mit leicht fruchtiger Säure		

## ALKOHOLFREIES

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

## 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 Maindreieck 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!

<b>SILVANER</b>	<b>0,75l</b>	<b>0,2l</b>
<b>2022 BIO-Silvaner trocken</b> <i>VDP.Weingut ZehnhofTheo Luckert, Sulzfeld</i> Dieser super Einstieg-Silvaner macht einfach Laune, sein Duft animiert mit saftiger Gelbfrucht, Apfel, Birne, Wiesenkräuter und Holunderblüte. Feine Mineralität. Am Gaumen frisch, viel Frucht, feine Würze und milde Säure. Ein echter Allrounder.	<b>27,50 (1l)</b>	<b>6,90</b>
<b>2019 Bimbacher Schlossgarten Silvaner Ex[KL]usiv trocken</b> <i>KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg</i> Duft der heimischen Streuobstwiese mit Aromen von Apfel, Birne und Quitte sowie erfrischende Kräuternoten mit leicht rauchigen und würzigen Aromen des Holzfasses. Viel Schmelz, Spannung und Länge im Geschmack.	 <b>30,00</b>	---
<b>2021 „Sonnenstuhl“ Silvaner Erste Lage trocken</b> <i>VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker</i> Ein Silvaner-Klassiker. In der Nase reife Quitte, Aprikose, Kräuter. Der Geschmack ist mineralisch-frisch, mit einem angenehmen, ausdruckstarken Abgang	 <b>30,00</b>	---
<b>2018 Greuther Bastel Silvaner PUR Erste Lage trocken</b> <i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i> Kräftiger, markanter Duft, würzige und kräutrige Aromen. Sehr vielschichtig, kraftvoll intensiver Geschmack mit feiner Mineralität und langem Nachhall	 <b>35,00</b>	---

**SILVANER (Fortsetzung) →**

## SILVANER (Fortsetzung)

0,75l

0,2l

**2020 Centgrafenberg Bürgstadt -BIO-Silvaner „R“ trocken**  
*BIO-Weingut Hench, Bürgstadt*  
 Im Holzfass gereift. Duft nach Vanille, leicht süßliche Röstaromen



37,00

---

**2018 MARTIN'S MEISTERSTÜCK NO. 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

**2018 Silvaner MAISCHE trocken**  
*Weingut Brügel, Castell OT Greuth*



39,00

---

Kerniger, würziger Duft aber auch viel reife Frucht im herrlich eindringlichen Bouquet.  
 Kraftvoller, extraktreicher Geschmack mit kühl-herben Komponenten. Nachhaltig, mit viel Frische im 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 FILETSTÜCK**  
**Greuther Bastel Silvaner Erste Lage trocken**  
*Weingut Brügel, Castell OT Greuth*



52,00

---

Kräftiger, eleganter Duft; reife, feine Frucht- und Kräuteraromen.  
 Sehr vielschichtig, füllig und komplex, kraftvoll intensiver Geschmack mit feiner Mineralität und langem Nachhall

## MÜLLER-THURGAU

0,75l







0,2l

**2022 „First Class“ Müller-Thurgau trocken**  
*Weingut Klaus Höfling, Eußenheim*

20,00

6,00

Aromen grüner Äpfel, Grapefruit und Zitrone. Sehr dezenter Litschiduft,  
 mit einer herrlich erfrischenden Säure und gutem Nachhall.

<b>RIESLING</b>		<b>0,75 l</b>	<b>0,2l</b>
<b>2020</b>	<b>BIO-Riesling trocken „aus dem FF“</b> <i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i> Feinfruchtig, rassig, elegant. Ein klassischer Riesling.	 <b>27,00</b>	---
<b>2020</b>	<b>Stein Stetten Riesling trocken</b> <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	<b>27,00</b>	---
<b>2020</b>	<b>„Weinberg Mendelssohn“</b> <b>Randersackerer Riesling Ortswein trocken</b> <i>VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker</i> Rassiger, gut strukturierter Riesling, in der Nase sehr vielschichtig mit einer Aromenvielfalt, die an feine Zitrusfrüchte und Weinbergpfirsiche erinnert. Im Geschmack mineralisch mit langem Abgang	 <b>33,00</b>	---
<b>2012</b>	<b>Riesling "PUR" trocken</b> <i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i> Intensiver Duft mit feinfruchtigen, würzigen Komponenten. Vielschichtig, kraftvoll im Geschmack mit milder Säure und sehr langem Nachhall	 <b>33,00</b>	---
<b>WEIßE BURGUNDER</b>		<b>0,75 l</b>	<b>0,2l</b>
<b>2022</b>	<b>Bimbacher Schlossgarten Weissburgunder [KL]assik trocken</b> <i>KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg</i> Dezent fruchtig und leicht erdig, mit einer feinen und frischen Säure.	 <b>24,00</b>	<b>7,20</b>
<b>2020</b>	<b>Homburg Gössenheim Weissburgunder trocken</b> <i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i> Aromen von Mirabelle und Quitte, feine Birne und Honigmelone, Karamell, Mandel. Feinste Vanilletöne und Holz-Aromatik, kräftige Mineralik, komplex mit sehr langem Nachhall	<b>33,00</b>	---
<b>2018</b>	<b>Bimbacher Schlossgarten Chardonnay Ex[KL]usiv trocken</b> <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	 <b>35,00</b>	---
<b>2019</b>	<b>BIO-Blanc de Noirs Landwein trocken</b> <i>BIO-Weingut Hench, Bürgstadt</i> Pinot Meunier (Schwarzriesling) aus Spontangärung, im Edelkastanienfass gereift, unfiltriert. Feine Frucht und sehr milde Säure	 <b>45,00</b>	---

## WEIßE VIELFALT 0,75 l 0,2l

<b>2019</b>	<b>Seinsheimer Hohenbühl Gewürztraminer halbtrocken</b> <i>Weingut Emmerich, Iphofen</i> Vollmundig am Gaumen, filigran, mit feinem Rosenduft.		<b>23,00</b>	---
<b>2022</b>	<b>Greuth - Gelber Muskateller Ortswein trocken</b> <i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i> Aromatischer Duft nach exotischen Früchten und Blüten Kräftiger, aromatisch-frischer trockener Geschmack mit lebendigem, feinherbem Nachhall		<b>23,00</b>	<b>6,90</b>
<b>2019</b>	<b>Unterhaider Röthla (Landkreis Bamberg) Kerner trocken</b> <i>KL Weine – Kerstin Laufer, Lisberg</i> In der Nase Kräuter und Holzwürze, mit feiner Frucht, vollmundig, cremig und zupackend		<b>28,00</b>	---
<b>2021</b>	<b>Ipsheimer Burg Hoheneck Sauvignon Blanc „S“ trocken</b> <i>Weingut Hofmann, Ipsheim</i> Feiner Duft von Zitrusfrüchten und Litschi, weiche kandiert-fruchtige und kräuterige Aromen, straffe Säure, Schmelz und Mineralik, nachhaltiger Abgang.		<b>32,00</b>	---

## 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.)

<b>2020</b>	<b>Randersacker "Frentsch" Ortswein trocken</b> <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		<b>32,00</b>	---
<b>2019</b>	<b>Seinsheimer Hohenbühl "Alter Fränkischer Satz" trocken</b> <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		<b>35,00</b>	---
<b>2018</b>	<b>Q.E.D. – BIO-Gemischter Satz trocken</b> <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		<b>37,00</b>	---

## 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 ein Beispiel, der „vor unserer Haustür“ gewachsen und gereift ist

### 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

## KLEIN ABER ... WEIN

0,375 l

### 2017 „Marsberg“ Weißer Burgunder Erste Lage trocken

*VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker*



18,00

Aprikose und florale Noten in der Nase. Der Geschmack ist vielschichtig, frisch, saftig und dennoch cremig, mit einem schlanken Körper und feiner Mineralik

### 2018 „Sonnenstuhl“ Spätburgunder „Tradition“ Erste Lage trocken

*VDP.Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker*



23,00

Feiner Burgundertyp. Glänzendes Rubinrot.

Duft nach dunklen Früchten wie Pflaume und Wildkirsche, reife Tanninstruktur, kräftig und würzig

*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

**2022 "Edition Karl" Rosé trocken**

21,00

6,40

*Winzerhof Burrlein, Mainstockheim*

Ausgewogen und harmonisch, mit einer schönen Aromatik nach Himbeeren und Erdbeeren

**2022 „First Class“ Rotling halbtrocken**

20,00

6,00

*Weingut Klaus Höfling, Eußenheim*

Cuvée Müller-Thurgau & Domina

Frische Aromen roter Beeren. Anregende, spritzige Säure. Guter Nachhall

## DOMINA

0,75l

0,2l

**2021 Domina trocken**



23,00

6,90

*Weinbau Rothmund, Eltmann*

In der Nase Noten von reifen dunklen Früchten und ein Hauch Vanille.

Am Gaumen ebenso ausgeprägte Frucht gepaart mit einer komplexen und kräftigen Gerbstoffstruktur

**2018 Stein Stetten - Domina trocken**

35,00

---

*Weingut Klaus 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

## ROTE BURGUNDER

0,75l

0,2l

**2019 BIO-Spätburgunder Ortswein trocken**



27,00

8,20

*VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn*

Leuchtendes Rot, im Duft dunkle Beeren, fruchtig, samtig, elegant

**2015 Eußenheimer First Spätburgunder trocken**

42,00

*Weingut Klaus Höfling, Eußenheim*

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



---

*BIO-Weingut Hench, Bürgstadt*

Im großen Holzfass gereift, mit kräftiger Struktur.

Harmonisch, samtige Tannine und sehr ausgeprägte Waldbeeraromen

**2019 Bad Windsheimer Rosenberg Spätburgunder „S“ trocken**

49,00



---

*Weingut Hofmann, Ipsheim*

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



---

*BIO-Weingut Hench, Bürgstadt*

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*



<b>ROTE VIELFALT</b>		<b>0,75 l</b>	<b>0,2l</b>
<b>2018 Seinsheimer Hohenbühl Merlot trocken</b>		<b>28,00</b>	<b>8,50</b>
<i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>			
Kraftvoll, mit feinem Aroma nach Kirschen und roten Beeren. Weiche, geschliffene Tannine.			
<b>2018 Wiesenbronn BIO-Acolon</b>		<b>38,00</b>	---
(Kreuzung Blaufränkisch x Dornfelder) trocken			
<i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i>			
Dunkelrot, mit Duft nach reifen Brombeeren. Würzige Aromen, weiche Tannine, langer Abgang. Erstaunliches aus Franken!			
<b>2019 Heller Berg</b>		<b>46,00</b>	
<b>BIO-Blaufränkisch „G“ Erste Lage trocken</b>			
<i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i>			
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.			
<b>2018 „Casparus“ -</b>			
<b>Cuvée aus Spätburgunder &amp; Cabernet Sauvignon trocken</b>		<b>46,00</b>	---
<i>VDP.Weingut Störlein Krenig, Randersacker</i>			
Feine würzige Noten von Paprika & Waldbeeren. Kraftvoll, mit langem Nachklang, weiche Tannine			
<b>2015 „RUBIN“ – Merlot trocken</b>		<b>46,00</b>	---
<b>Seinsheimer Hohenbühl</b>			
<i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>			
Im Barrique gereift. Fülle von Aromen, kräftig und samtig zugleich			
<b>PRICKELNDES VERGNÜGEN</b>		<b>0,75 l</b>	<b>0,375</b>
<b>2016 Riesling Brut</b>		<b>32,00</b>	
<i>Weingut Brügel, Castell OT Greuth</i>			
Fruchtige Riesling-Aromen und Würze des Keuperbodens in Harmonie. Feine Perlage. Zarte gelbfruchtige und nussige Aromen			
<b>2019 Homburg Gössenheim Pinot Cuvée Brut</b>		<b>34,00</b>	<b>20,00</b>
<i>Weingut Klaus Höfling, Eußenheim</i>			
Duft von roten Johannisbeeren und Erdbeeren, tolle Fruchtaromen im Geschmack, langanhaltende Perlage			
<b>2016 Rosé Brut</b>		<b>37,00</b>	
<i>VDP.Weingut Roth, Wiesenbronn</i>			
Feines Mousseux, animierende Farbe, trocken im Geschmack aber mit viel Frucht.			
<b>2017 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Brut</b>		<b>39,00</b>	
<i>Weingut Emmerich, Iphofen</i>			
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

### 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

### 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,  
dezentler 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

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

<b>Hendrick's Gin &amp; Schweppes Tonic Water</b> (klassisch mit Gurke serviert)	9,80
<b>Absolut Wodka &amp; Schweppes Bitter Lemon</b>	8,00
<b>Havana Club &amp; Coca Cola</b>	7,50
<b>Jack Daniel's Tennessee Whiskey &amp; Coca Cola</b>	8,50

## SPRIZZ

<b>Aperol Sprizz</b> - Aperol, Frankensecco, Mineralwasser	0,2l	6,90
<b>Hugo</b> - Holunderblütensirup, Frankensecco, Minze & Limette	0,2l	6,90
<b>Lillet Wild Berry</b> - Lillet Blanc & Wild Berry	0,2l	6,90
<b>Hugo alkoholfrei</b> - Holunderblütensirup, Ginger Ale, Minze & Limette	0,2l	5,20