

## *überbackene.winzerbrote* & kleinem beilagensalat

---

das <b>rustikale</b>   schmand und zwiebelringe mit französischem Hartkäse überbacken A) D) 1)	6,90
das <b>vegetarische</b>   tomate, mozzarella und basilikum A) D)	7,90
das <b>exotische</b>   gekochter schinken, bime, preiselbeeren, gorgonzola und walnüsse A) D) G)	8,50
das <b>herzhafte</b>   salami, paprika, mais, camembert A) D) E)	8,50

## *salate*

---

beilagensalat	2,90
tomate und mozzarella D)	4,90

## *große gemischte salate*

---

mit warmen feldgemüse	7,90
mit warmen käsekrainer und pfefferbeißer D) F) H) 6) 8) 9) 10)	9,90
mit geräuchertem lachs und ziegenkäse D) E) H) 6) 8) 9) 10)	10,90

## *zum.knabbern*

---

leckere <b>KNABBEReien</b> A) D) G)	3,30
dürreplätz (das original) A) B) D)	1,70

## *kleiner.happen*

---

<b>pärle pfefferbeißer</b> mit steinofenbrot (warm oder kalt) A) D) F) H) 6) 8) 9) 10)	4,90
<b>pärle käsekrainer</b> mit steinofenbrot(warm oder kalt) A) F) H) 6) 8) 9) 10)	4,90
<b>portion käsewürfel</b> mit oliven und trauben D) 1)	5,50
<b>gerupftenbrot</b> A) D)	3,90
<b>leberwurstbrot</b> A) F) H) 6) 8) 10)	3,90
<b>lachsbrod</b> D) E) H) 6) 8) 9) 10)	4,90

## *kalte.gerichte*

---

<b>selbstgemachter gerupfter</b> mit steinofenbrot A) D)	5,90
<b>fränkischer wurstsalat</b> mit steinofenbrot A) D) F) H) 6) 8) 10)	5,90
<b>fränkische häckerbrotzeit</b> A) D) F) H) 6) 8) 10)	10,50
fränkische wurstspezialitäten und selbstgemachter gerupfter, dazu reichen wir steinofenbrot, meerrettich und senf	<i>kleine Portion</i> 7,50
<b>delikates käsebrett</b> A) D) 1)	10,50
viererlei käsespezialitäten und feigensenf, dazu wahlweise steinofenbrot oder weißbrot	<i>kleine Portion</i> 7,50
<b>silvaner matjes</b> A) D) 6)	7,90
mit sennfelder marktsalat und schnittlauch-butter	

## ***guts.wein aus franken*** (qualitätsweine) 0,1 0,25 0,75

---

2017   silvaner   trocken	A 12,0   RZ 5,3   GS 5,7	2,30	4,50	13,00
2018   weißburgunder   trocken	ab Februar 2019 wieder da	2,30	4,50	13,00
2017   frau.müller   feinfruchtig	A 11,5   RZ 9,5   GS 4,9	2,30	4,50	13,00
2018   blanc de noir   feinfruchtig	ab Februar 2019 wieder da	2,30	4,50	13,00
2017   rosarot   feinfruchtig (rotling)	A 10,5   RZ 9,5   GS 5,6	2,30	4,50	13,00
2017   scheurebe   feinfruchtig	A 12,0   RZ 0,4   GS 7,5	2,30	4,50	13,00
2018   bio.bacchus   feinfruchtig	ab Februar 2019 wieder da	2,30	4,50	13,00
2016   KERNER   fruchtsüß	A 11,5   RZ 29,6   GS 6,5	2,50	4,90	14,50

## ***rot.wein aus franken*** (qualitätsweine) 0,1 0,25 0,75

---

2017   domina   trocken	A 13,0   RZ 0,9   GS 5,0	2,30	4,50	13,00
2017   rondo   trocken	A 13,0   RZ 0,0   GS 5,0	2,30	4,50	13,00
2017   DREIST rot   halbrocken	A 12,5   RZ 12,4   GS 4,9	2,30	4,50	13,00

## ***haus.weine aus franken*** (qualitätsweine) 0,25 1,0

---

2017   müller thurgau   halbtr.	A 11,0   RZ 12,5   GS 6,0	3,70	14,50
---------------------------------	---------------------------	------	-------

## *lagen.wein aus franken*

---

0,75

2017   silvaner   kabinettt trocken <i>schweinfurter peterstirn</i>	A 11,0   RZ 3,4   GS 5,4	14,00
2016   müller thurgau   spätlese trocken <i>schweinfurter peterstirn</i>	A 13,0   RZ 8,5   GS 5,5	15,50
2017   bacchus   qba feinfruchtig <i>schweinfurter peterstirn</i>	A 11,5   RZ 13,6   GS 5,9	14,00
2017   scheurebe   kabinettt feinfruchtig <i>schweinfurter peterstirn</i>	A 11,0   RZ 13,2   GS 6,6	14,00

## *großer.wein aus franken*

---

0,75

2016   Sylvaner FASS N° 1   trocken	A 13,5   RZ 0,5   GS 4,7	29,00
-------------------------------------	--------------------------	-------

## *wein.schorle*

0,25 0,5

frankenweinschorle

2,60 4,60

## *secco & winzersekt*

0,1 0,75

riesling secco

2,90 17,00

scheu.secco trocken

20,00

2016 | blanc de noir brut Jahrgangssekt b. A. *FRANKEN*

29,00

2013 | kerner brut Jahrgangssekt b. A. *FRANKEN*

29,00

## *sprizz.iges auf eis*

0,25

HUGO

4,90

Aperol SPRIZZ 1) 5)

4,90

Erdbeer SPRIZZ 1)

3,90

SECCO mit *Weinbergspfirsichlikör*

3,90

## *brände & geist*

2 cl

wiliams christ | zwetschge | mirabelle | kirsche | alter trester

2,40

haselnuss

2,40

## *heiße.getränke*

espresso | tasse 3)

1,90

cappuccino | tasse 3)

2,30

kaffee | tasse 3) (*auch koffeinfrei*)

2,20

## *hausgemachte.limo* 0,5

---

Kreation aus Orange & Limette & Holunder	3,40
<i>Hausgemachte Limo mit Schuss</i>	5,50

## *alkoholfreies* 0,2   0,33   0,5

---

fritz-kola <sup>1) 3)</sup>   fritz- kola zuckerfrei <sup>1) 3) 4)</sup>	2,90
fritz-kola mischmasch <sup>1) 3)</sup>	2,90
roter traubensaft	2,30
orange direktsaft	2,30
apfelsaftschorle	3,60
johannisbeersaftschorle	3,60

## *mineralwasser* 0,5

---

rhönsprudel   spritzig medium oder still	2,50
--	------

## *bierchen wenn's denn sein muss* 0,33   0,5

---

roth bier   pilsner <sup>A</sup>	2,50
roth bier   hefe weizen <sup>A</sup>	2,90
roth bier   hefe alkoholfrei <sup>A</sup>	2,90
roth bier   radler <sup>A</sup>	2,90

## *zusatzstoffe & allergene*

---

- |                         |                              |             |
|-------------------------|------------------------------|-------------|
| 1) farbstoff            | 7) phosphat                  | C) soja     |
| 2) antioxidationsmittel | 8) mit geschmacksverstärker  | D) milch    |
| 3) koffein              | 9) mit phosphat              | E) fisch    |
| 4) süßungsmittel        | 10) mit antioxidationsmittel | F) senf     |
| 5) chininhaltig         | A) glutenhaltig              | G) nüsse    |
| 6) konserviert          | B) schalenfrüchte            | H) sellerie |

## *wein.allergen*

---

alle weine, sekt und secco enthalten **sulfite**  
qba = qualitätswein bestimmter anbaugebieten

## *preise*

---

alle preise in euro inkl. Mwst.

## *gut zu wissen*

---

wir legen sehr viel wert auf regionalität!  
unsere fränkischen wurstspezialitäten sind von der metzgerei michel aus schweinfurt.  
unsere brote und das dürrplätz sind von der bäckerei drescher aus schweinfurt.  
unser KNABBER gebäck vom mainbäcker heinrich aus wipfeld.  
das bier ist von der brauerei roth aus schweinfurt.  
saisonales gemüse ist von bauern aus sennfeld.

*ab dem 2016er jahrgang sind all unsere weine VEGAN  
(ausgenommen die Hausweine)*

*WLAN-Passwort: weinstuberl*