



Inhalt

Aperitif aus Franken - Secco 2

Schoppenweine

offene Weißweine 3

offene Rotweine 4

Flaschenweine gegliedert nach Rebsorten

Neues Franken -- **Frankens Klassik** -- **Großes Franken**

Silvaner..... 5

Riesling 6

Bacchus 7

Weißer Burgunder 7

Müller-Thurgau..... 8

Scheurebe..... 8

Rieslaner..... 8

Gewürztraminer 9

Grauer Burgunder..... 9

Domina..... 9

Spätburgunder..... 10

Blauburger..... 11

Blaufränkisch 11

Edelsüße Spitzenklasse 11

Aperitifs..... 12

Cocktails 12

Sekt 12

Distelhäuser - Biere..... 13

Erfrischungs - Getränke..... 13

Kaffee Spezialitäten - Heiße Getränke 14

Spirituosen 15

Fränkische Geister Brennerei Pabst Veitshöchheim..... 16

***Ausgesuchte Flaschenweine auch im Offenausschank –
siehe Weinempfehlung in der Speisekarte!***

Lieber Genießer,

Was zeichnet eine Weinkarte aus? Die Anzahl der Weine? Die Preiskategorie? Oder sollen nur Weine zu finden sein, die prämiert oder in der Öffentlichkeit bekannt gemacht wurden?

Wie Sie aus den folgenden Seiten erkennen können, haben wir bei der Zusammenstellung unserer Weinkarte bewusst auf „**einheimische**“ **Weine** gesetzt. Wir sind der Meinung, eine Weinkarte muss Sie als Gast begeistern und faszinieren – also haben wir **die sonst „teuren“ Weine für Sie fair kalkuliert** damit der “Griff“ zu einer guten Flasche Wein Spaß macht.

Sie finden auf unserer Weinkarte Weingüter wieder, die bereits in der bisherigen Karte zu unserem Sortiment gehörten, aber auch Newcomer und Insidertipps.

Bewusst bieten wir **ausgesuchte Flaschenweine auch offen** an um Ihnen die Entscheidung für einen „guten Tropfen“ noch leichter zu machen.

Überdies lädt unser Weinkeller zu interessanten Weinproben ein. Außerdem bieten wir Ihnen die Möglichkeit, **Weine für zu Hause direkt bei uns einzukaufen** - natürlich zu **günstigen Vinothekpreisen**. -- Preisliste an der Theke erhältlich.

Wir beraten Sie gerne und wünschen viel Genuss dabei...






Das Spundloch Team

APERITIF AUS FRANKEN - SECCO

	Fränkischer Kir <i>trockener Silvaner mit Johannisbeerlikör</i>	0,1 l	€ 3.10
2007er ●	Würzburger Stein - Rieslaner Auslese Edelsüß <i>goldgelbe Farbe, intensive Fruchtaromen, schmeichelnder lang anhaltender Nachhall</i> Staatlicher Hofkeller, Würzburg	5 cl	€ 2.50
●	Secco „Fridericco“ <i>Perlwein -weiß- belebende Fruchtaromen</i> Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim	0,1 l 0,75l	€ 3.10 € 17.40
●	Secco Saignée – Frank & Frei <i>Rotling - Perlwein feingliedrig und fruchtbetont, lachsfarben</i> <i>Saignée ist ein besonders schonendes Verfahren der Traubenmostgewinnung</i> Artur Steinmann, Sommerhausen	0,1 l 0,75l	€ 3.40 € 19.00

OFFENE WEIßWEINE

Unser Hausschoppen

	2008er	Veitshöchheimer Sonnenschein	0,25 l	€ 3.00
	1er	MÜLLER-THURGAU , trocken, Qualitätswein <i>Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim</i>	0,1 l	€ 1.60
	2009er	SCHWANE-SOMMER	0,25 l	€ 3.90
●	Aktion	KERNER , trocken, Qualitätswein <i>spritzig, fruchtig, bekömmlich Durst löschend</i> <i>Zur Schwane, Volkach</i>	0,1 l	€ 2.00
	2009er	FRANK & FREI	0,25 l	€ 3.90
●	2er	MÜLLER-THURGAU , trocken, Qualitätswein <i>Artur Steinmann, Sommerhausen</i>	0,1 l	€ 2.00
	2009er	SILVANER	0,25 l	€ 4.20
●	3er	trocken, Qualitätswein <i>Rudolf May, Retzstadt</i>	0,1 l	€ 2.20
	2009er	Mainstockheimer Hofstück	0,25 l	€ 4.40
●	4er	SILVANER , trocken, Qualitätswein <i>Wein aus ökologischem Anbau</i> <i>Winzerhof Burrlein, Mainstockheim</i>	0,1 l	€ 2.30
				
	2009er	Würzburger Pfaffenberg	0,25 l	€ 3.80
	5er	SILVANER KABINETT , trocken, Prädikatswein <i>Weingut Reiss, Würzburg</i>	0,1 l	€ 2.00
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Die 3 Silvaner im Vergleich nebeneinander als kleine Weinprobe je 0,1 l für zusammen € 6.-</div>		
	2007er	Hörsteiner Abtsberg	0,25 l	€ 4.20
	6er	RIESLING , trocken, Qualitätswein <i>Staatlicher Hofkeller, Würzburg</i>	0,1 l	€ 2.20
	2009er	Thüngersheimer Ravensburg	0,25 l	€ 3.50
	7er	BACCHUS KABINETT , halbtrocken, Qualitätswein <i>Weingut Hessler, Veitshöchheim</i>	0,1 l	€ 1.80
	2009er	Thüngersheimer Johannisberg	0,25 l	€ 3.60
	8er	SCHEUREBE KABINETT , halbtrocken, Prädikatswein <i>Winzergenossenschaft, Thüngersheim</i>	0,1 l	€ 1.90

Ausgesuchte Flaschenweine auch im Offenausschank –
siehe Weinempfehlung in der Speisekarte!

OFFENE ROTWEINE - Rotling

2008er	ROTLING	0,25 l	€ 3.60
9er	halbtrocken, Qualitätswein	0,1 l	€ 1.90
	Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim		

2008er	Thüngersheimer Ravensburg	0,25 l	€ 4.40
11er	DOMINA , trocken, Qualitätswein	0,1 l	€ 2.30
	Winzergenossenschaft, Thüngersheim		

2007er	Thüngersheimer Ravensburg	0,25 l	€ 4.50
12er	DORNFELDER , halbtrocken, Qualitätswein	0,1 l	€ 2.30
	Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim		

2006er	Thüngersheimer Ravensburg	0,25 l	€ 4.40
13er	PORTUGIESER , trocken, Qualitätswein	0,1 l	€ 2.30
	Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim		

2007er	Thüngersheimer Ravensburg	0,25 l	€ 4.20
14er	SCHWARZRIESLING , Qualitätswein	0,1 l	€ 2.20
	Winzergenossenschaft, Thüngersheim		

2007er	Thüngersheimer Ravensburg	0,25 l	€ 4.00
15er	REGENT , trocken Qualitätswein	0,1 l	€ 2.10
	Winzergenossenschaft, Thüngersheim		

Stellen Sie sich Ihre 3er Weinprobe selbst zusammen

je 0,1 l von den Weinen 1 – 15

3 Weine € 6,00



- **„Großes Franken“ – Großes Gewächs**
(einzigartig, Terroir bezogen, Persönlichkeit)

steht für Spitzenweine. Sie sind der ganze Stolz der Winzer. Ihre Einzigartigkeit beruht auf der Harmonie von Rebsorte, Boden, Klima und der Hand des Winzers. Große trockene Spätlesen der Sorten Silvaner, Riesling oder Burgunder sowie edelsüße Tropfen des Rieslaners zählen dazu. Während Silvaner, Riesling und Rieslaner im masson- oder antikgrünen Bocksbeutel angeboten werden, sind die Burgunderrebsorten in der klassischen Burgunderflasche zu finden. Diese Weine beeindrucken durch ihre Vielschichtigkeit und verheißen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Sie sind immer ein gern gesehenes Geschenk.

- **„Klassisches Franken“ – Lagenweine**
(charaktervoll, authentisch, Essensbegleiter)

sind Weine, die wie keine anderen für die Region Franken stehen. In diesem Bereich hat der grüne Bocksbeutel seinen ganz großen Auftritt. Lagen- und Sortenvielfalt ist angesagt. Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling, Traminer, Rieslaner, Weißer und Grauer Burgunder sind hier in gehobener Qualität zu finden. Alle diese Weine zeichnen sich als ideale Essensbegleiter aus.

- **„Neues Franken“ – Gutsweine**
(frisch, fröhlich, Alltagsfreunde)

steht für unkomplizierte, fruchtig-frische Weine. Diese können weiß, rot oder roséfarben sein, können ausschließlich von einer Rebsorte stammen oder aber auch eine moderne Cuvée sein. Es sind die Weine, von denen man gerne noch ein Glas mehr trinkt. Sie werden häufig in helle Bordeauxflaschen und weiße Bocksbeutel gefüllt. Jung und gut gekühlt gewinnen sie immer mehr Liebhaber – der Weine für jeden Tag.

SILVANER

Mehr als ein Schoppenwein: Der Silvaner mag Spargel und Fisch

Silvanerreben liefern eher neutrale Weine mit einer milden Säure, herzhaftere Varianten zur kräftigen Regional Küche und ebenso feine Menüweine. Silvaner ist Vielfalt. Ein unkomplizierter Sommerwein, ein geschmeidiger, cremiger Barriquewein, ein gut entwickeltes, elegantes und lebhaftes Grosses Gewächs oder ein intensiver lang anhaltender Edelsüßer. Alles ist möglich.
Das Spiegelbild Frankens und seiner Winzer – heimatverbunden und weltoffen.

2008er	Veitshöchheimer Sonnenschein	0,75 l	€ 16.20
100	Silvaner Kabinett, trocken <i>Weingut Hessler, Veitshöchheim</i>		
2008er	Iphöfer Julius-Echter-Berg	0,75 l	€ 19.30
101	Silvaner Kabinett, trocken <i>Staatlicher Hofkeller, Würzburg</i>		
2008er	Retzstadter Langenberg	0,75 l	€ 18.20
102	Silvaner Kalkmineral, Kabinett, trocken <i>Weingut Rudolf May, Retzstadt</i>		
2007er	Würzburger Stein	0,75 l	€ 24.70
103	Silvaner Spätlese, trocken <i>Staatlicher Hofkeller, Würzburg</i>		
2008er	Retzstadter Langenberg	0,75 l	€ 24.30
104	Silvaner Wellenkalk, Spätlese, trocken <i>im April 2009 schreibt die bekannte englisch Weinjournalistin Jancis Robinson auf ihrer Internetseite: Einer der besten trockenen Weißweine außerhalb der Großen Gewächse.</i> <i>Weingut Rudolf May, Retzstadt</i>		

RIESLING

Der große Klassiker bleibt die Nummer Eins in Deutschland

Sehr lange reift die Riesling-Traube am Rebstock und aus ihrem Saft entsteht edelster Wein. Möchten Sie Dynamik, Schwung und Zielstrebigkeit im Wein erleben? Aromen des Weinbergspfirsich, der Aprikose, feine Zitrusfrüchte, herzhaftere Fruchtsäuren charakterisieren den „König der Weißweine“.

2008er	Retzstadter Langenberg	0,75 l	€ 20.60
110	Riesling Kalkmineral, Kabinett, trocken <i>Weingut Rudolf May, Retzstadt</i>		

2007er	Würzburger Stein	0,75 l	€ 24.30
111	Riesling Spätlese, trocken <i>Staatlicher Hofkeller, Würzburg</i>		
2007er	Randersackerer Pfülben	0,75 l	€ 36.00
112	Riesling <u>Großes Gewächs</u> , trocken ● <i>Staatlicher Hofkeller, Würzburg</i>		

BACCHUS

Blumig und fruchtig, mit leichtem Muskatton

Silvaner x Riesling x Müller-Thurgau, frühe Reife, benannt nach dem römischen Weingott „Bacchus“; sein blumig-würziger Duft ist Ihnen wohlbekannt. Sein mildes, bekömmliches Wesen lädt zum Verweilen ein und wird Sie angenehm umschmeicheln.

2008er	Thüngersheimer Scharlachberg	0,75 l	€ 14.50
120	Bacchus Kabinett, trocken <i>Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim</i>		

WEIßER BURGUNDER

leichter Sommerwein und idealer Menübegleiter

Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte Sommerweine. Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft zart und verhalten. Nicht übertrieben alkoholreich besitzt der Weißburgunder ein dezentes Aroma, das häufig an grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder frische Ananas erinnert. Auch bekannt als „Pinot Blanc“.

2008er	Würzburger Stein	0,75 l	€ 19.80
130	Weißer Burgunder Kabinett, trocken <i>Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg</i>		
2008er	Retzstadter Langenberg	0,75 l	€ 24.30
131	Weißburgunder Wellenkalk, Spätlese, trocken <i>Weingut Rudolf May, Retzstadt</i>		
2004er	Volkacher Karthäuser	Burgunderflasche 0,75 l	€ 26.00
132	Weißburgunder Spätlese, trocken <i>Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt</i>		

MÜLLER-THURGAU

Meistangebaute Rebsorte Frankens

Frühe Reife, einfach und unkompliziert in den Ansprüchen an Standort und Klima; feinblumiger, frischer, häufig dezent muskatwürziger, fruchtsäuremilder Wein. Auch bekannt als „Rivaner“.

2008er	Würzburger Stein	0,75 l	€ 14.50
140	Müller-Thurgau Kabinett, trocken <i>Weingut Reiss, Würzburg</i>		

SCHEUREBE

Ihrem Duft kann man sich schwer entziehen

Silvaner x Riesling; 1916 gezüchtet von Georg Scheu; markante, unverwechselbare Bukett-Rebsorte. Das betonte Bukett erinnert an Cassis, Pfirsich oder reife Birne. Scheurebeweine sind ideale Begleiter einer aromatisch-würzigen Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert.

2009er	Würzburger Pfaffenberg	0,75 l	€ 14.50
150	Scheurebe Kabinett <i>Weingut Reiss, Würzburg</i>		

2008er	Thüngersheimer Scharlachberg	0,75 l	€ 14.50
151	Scheurebe Kabinett <i>Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim</i>		

2006er	Retzbacher Benediktusberg	0,75 l	€ 17.50
152	Scheurebe, Spätlese, halbtrocken <i>Weingut Hessler, Veitshöchheim</i>		

RIESLANER

Ein echter Franke

Silvaner x Riesling; „Neuzüchtung“ der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau durch Dr. Ziegler 1921, vorübergehend „Mainriesling“ genannt; prädestiniert für hochwertige, lagerfähige Prädikatsweine; intensivfruchtige, fruchtsäurefrische Weine mit exotischer Aromaprägung.

2009er	Thüngersheimer Scharlachberg	0,75 l	€ 19.80
160	Rieslaner Spätlese <i>Weingut Reiss, Würzburg</i>		

GEWÜRZTRAMINER

Verführer mit Rosenduft für Liebhaber aromatischer Weine

Eine der ältesten Kulturrebsorten unserer Heimat. Typische Gewürztraminer haben je nach Qualitätsstufe eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und verströmen, mal dezent, mal üppig, einen Duft, der an abblühende Rosen erinnert; mitunter findet man auch den Duft von Akazienblüten, Veilchen, Honig, Marzipan, Quittengelee, Bitterorangen oder Maracuja. Phantasievoller Wein zu würzig-aromatischen Speisen, phantastischen Nachspeisen oder Käse wie Blauschimmel und Munster. Auch bekannt als „Traminer“ oder „Roter Traminer“.

2008er **Retzbacher Benediktusberg** 0,75 l € 22.10
170 *Traminer Spätlese*
Weingut Geiger jun., Thüngersheim

2008er **Würzburger Stein** 0,75 l € 24.50
171 *Gewürztraminer Spätlese, trocken*
Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

GRAUER BURGUNDER

Der Ruländer hat ein neues Format erreicht

Grauburgunder werden meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont, Ruländer dagegen häufig als gehaltvolle Weine mit betonter Süße angeboten. Trockene Kabinettweine und Spätlesen harmonieren gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Auch bekannt eben als „Ruländer“ oder „Pinot Gris“.

2008er **Würzburger Pfaffenberg** 0,75 l € 14.50
180 *Grauer Burgunder Kabinett, trocken*
Weingut Reiss, Würzburg

DOMINA

Der Duft und Geschmack von frischen Brombeeren

Portugieser x Spätburgunder; besonders in Franken hat sie Bedeutung erlangt. Die Weine sind farbintensiv, körperreich und von angenehmer Art, meist säure- und gerbstoffbetont. Im Duft erinnern sie dezent an Brombeeren - gepaart mit einem leichten Rauchton.

2007er **Retzbacher Benediktusberg** *Burgunderflasche* 0,75 l € 22.00
200 *Domina, trocken*
Winzergenossenschaft, Thüngersheim

SPÄTBURGUNDER

Klassiker für gehobene Ansprüche

Was der Riesling qualitativ für die Weißweine bedeutet, verkörpert der Spätburgunder unter den Rotweinen: Weine für gehobene Ansprüche. Spätburgunderweine schmecken vollmundig und samtig und haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere. Bei Barriqueweinen kommen Vanille-Zimt-Anklänge hinzu. Spätburgunder-Rotweine sind ideal für die kühlere Jahreszeit. Kräftige Varianten begleiten am besten Braten oder Wild oder auch eine Käseplatte. Auch bekannt als „Pinot Noir“

2004er **„PARZIVAL“** *Burgunderflasche 0,75 l* € 39.00
211 *Cuvée aus Spätburgunder, Domina und Cabernet Dorsa*
● *der Ausbau erfolgt in Barriquefässern über eine Dauer von mindestens 12 Monaten; Parzival passt mit seiner dunklen Farbe, dem kräftigen Tannin und seiner Cabernetnote*
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt

2006er **„RECIS“ - Retzbacher Benediktusberg** *Burgunderflasche 0,75 l* € 37.00
212 *Spätburgunder, Qualitätswein, trocken*
● *mineralischer, komplexer und feiner, vegetabil-würziger Duft nach roten Beeren und Pflaumen mit an Paprika erinnernden Noten; feiner Säurebiss, geschliffene Tannine, leichte Röstaromen, langer mineralischer Abgang*
Weingut Rudolf May, Retzstadt



BLAUBURGER

Der Robuste

Blaufränkisch x Portugieser; Neuzüchtung aus dem Jahre 1923 in Österreich und nach der Klosterneuburger Weinbauschule benannt. Spezifisch ist der intensive, aber neutrale Rotweinduft. Der Geschmack ist dem Blaufränkisch sehr ähnlich.

2006er Veitshöchheimer Wölflein Bordeauxflasche 0,75 l € 20.50
220 Blauburger, Qualitätswein, trocken
Weingut Hessler, Veitshöchheim

BLAUFRÄNKISCH

Verbreitet südländische Wärme

Die genaue Herkunft ist unbekannt, seit 1750 in Österreich nachweisbar. In der Nase zeigen sie oftmals ein verhaltenes bis kräftiges Aromabild, das an Brombeeren, Süßkirschen, auch an vegetative Noten wie grüne Bohne oder grüner Paprika erinnert. Im Geschmack zeigen sich die Rotweine je nach Ausbauphase fruchtig oder gerbstoffbetont und mit einem lang anhaltenden Nachklang. Gerbstoffbetonte Blaufränkisch passen gut zu Grillgerichten, dem Zwiebelrostbraten, kräftigem gebratenem Hausgeflügel, Wildgeflügel, intensiv schmeckendem Haarwild, Schmorbraten, Lamm, Lakekäse (Feta) und reifem Bergkäse. Auch bekannt als „Blauer Limberger“ oder „Lemberger“.

2007er Würzburger Stein 0,75 l € 23.50
230 Blaufränkisch, Qualitätswein, trocken
Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

EDELSÜßE SPITZENKLASSE


2007er Würzburger Stein 0,75 l € 36.00
300 Rieslaner Auslese
● goldgelbe Farbe, intensive Fruchtaromen (Pfirsich, Aprikose, Honigmelone), ausbalanciertes Säurespiel, schmeichelnder langanhaltender Nachhall.
Als Aperitif oder zum Dessert, zu kräftigem Rohmilch(Ziegen)käse.
Alkohol: 10,0 Vol.-%, Säure: 8,9 g/l, Restzucker: 83,9 g/l
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

2007er Retzstadter Langenberg 0,5 l € 48.00
301 Riesling Beerenauslese
● reintoniger, konzentrierter Duft nach reifem, teils kandiertem Stein- und Kernobst sowie getrockneten Zitrusfrüchten. Konzentriert und zupackend, süße Frucht mit straffer Säure am Gaumen, sehr nachhaltig.
Alkohol: 9,8 Vol.-%, Säure: 11,2 g/l, Restzucker: 202,0 g/l
Weingut Rudolf May, Retzstadt


APERITIFS

Kir Royal Sekt mit Johannisbeerlikör		0,1 l € 4,60
Frankonia Royal Sekt mit Traubenlikör		0,1 l € 4,60
Peach Royal Sekt mit Pfirsichlikör		0,1 l € 4,10
Glas Sekt „Hausmarke“		0,1 l € 3,40
Vermouth Cinzano Bianco, Extra Dry oder Rosso		5 cl € 2,40
Sandemann Porto , rot		5 cl € 2,80
Sherry Osborne Originalabfüllung Dry, Medium dry oder Rich Golden (Cream)		5 cl € 2,80
Campari ⁽¹⁾ Orange		4 cl € 4,90
Campari ⁽¹⁾ Soda		4 cl € 4,40
Campari ⁽¹⁾ Pur		4 cl € 3,50

COCKTAILS

Sektcocktail „Dolores“ (Grand Marnier, Orangensaft aufgefüllt mit Sekt)		€ 4,90
Florida -alkoholfrei- (Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine ^(1, 2))		€ 4,10

SEKT

J. Oppmann , Marke des Hauses -trocken-		0,2 l € 6,50
J. Oppmann , Marke des Hauses -trocken-		0,75l € 19,50


DISTELHÄUSER - BIERE


Pils vom Fass	0,4 l	€	2,50
Pils vom Fass	0,3 l	€	2,00
Landbier vom Fass	0,4 l	€	2,50
Landbier vom Fass	0,3 l	€	2,00
Radler	0,4 l	€	2,50
Hefe Weißbier vom Fass	0,5 l	€	3,10
Hefe Weißbier vom Fass	0,3 l	€	2,20
Hefe Weißbier dunkel	0,5 l	€	3,10
Bier „Alkoholfrei“	0,33l	€	2,10
Erdinger Hefe Weißbier „Alkoholfrei“	0,5 l	€	3,20



ERFRISCHUNGS - GETRÄNKE

Rapp's Säfte

Apfelsaft (klar)		0,2 l	€	2,10
Traubensaft rot		0,2 l	€	2,40
Grapefruitsaft		0,2 l	€	2,40
Orangensaft		0,2 l	€	2,40
Multivitamin 100		0,2 l	€	2,40
Tomatensaft		0,2 l	€	2,40
Schwarzer Johannisbeer Nektar		0,2 l	€	2,40
Kirsch Nektar		0,2 l	€	2,40

Taubertaler Apfelschorle	0,4 l	€	2,80	
Orangensaftschorle	0,4 l	€	3,00	
Schwarzer Johannisbeer Nektarschorle	0,4 l	€	3,00	
Schweppes Original Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2 l	€	2,40	
Schweppes American Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 l	€	2,40	
Schweppes Indian Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2 l	€	2,40	
Fanta ^(1, 3)		0,3 l	€	2,20
Coca-Cola ^(1, 9)		0,3 l	€	2,20
Coca-Cola light ^(1, 9, 11)		0,3 l	€	2,20
Mezzo Mix ^(1, 3, 9)		0,3 l	€	2,20
Sprite		0,3 l	€	1,90

Frankenbrunnen

Unser exquisites Mineralwasser mit normaler, wenig und ohne Kohlensäure

Frankenbrunnen Exquisit classic oder medium	0,25l	€	1,90
	0,5 l	€	2,90
	0,75l	€	3,90
Frankenbrunnen Exquisit naturelle	0,5 l	€	2,90



Zusatzstoffe Die Zahlen hinter den Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden!

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel

KAFFEE SPEZIALITÄTEN - HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee		€	1,90
Kännchen Kaffee		€	3,50
Tasse Kaffee HAG		€	1,90
Kännchen Kaffee HAG		€	3,50
Espresso		€	1,80
doppelter Espresso		€	3,40
Tasse Cappuccino <i>mit aufgeschäumter Milch</i>		€	2,40
Tasse Schümli - <i>Kaffee Crème (Schweizer Art)</i>		€	2,00
Pott Schokolade <i>mit Milch</i>		€	2,60
Pott Chociatto - <i>Schokolade mit Espresso</i>		€	3,10
Jumbotasse Milchkaffee - <i>Café au lait</i>		€	2,90
Latte Macchiato		€	2,60
Espresso Macchiato		€	2,00
Irish Coffee <i>mit 4 cl echtem irischem Whiskey</i>		€	5,50
Rüdesheimer Kaffee <i>mit 4 cl Asbach Uralt</i>		€	5,50
Glas Glühwein		€	2,60

Liebe Teefreunde,

das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverstand.

Wir haben für Sie in Zusammenarbeit mit dem Teehaus J.T. Ronnefeldt eine anspruchsvolle und interessante Auswahl getroffen und wünschen Ihnen eine anregende und entspannende Teestunde in unserem Haus.



<i>Glas Tee mit Zitrone (Assam Extra Dry)</i>	€	1,90
Glas Tee (Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Kräuter, Früchte)	€	1,90
Glas Tee mit Rum	€	3,50
Kännchen Tee (Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Kräuter, Früchte)	€	3,40
Kännchen Tee (Edelsorten siehe unten)	€	3,90

JUNGPANA DARJEELING

FINE TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE

Second Flush – Feines blumiges und vollmundiges Aroma

MOKALBARIE ASSAM

GOLDEN BROKEN ORANGE PEKOE Second Flush – Malzig, würzig, rassig und extravagant

ST. JAMES CEYLON

FLOWERY BROKEN ORANGE PEKOE

Sommerpflückung – Vollmundig, reife, herbe Fülle und prickelnes Flavour

EARL GREY DARJEELING

FINE TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE

Second Flush – Zarter Tee, mit dezentem Aroma der Bergamotte.

MORGENTAU® JAPAN SENCHA MIT BLÜTEN

AROMATISIERTER GRÜNER TEE

Sommerpflückung – Zart herber Tee, mit fein-fruchtigem Flavour

SPIRITUOSEN

Doornkaat		2 cl	€ 2,10
Fürst Bismarck Korn		2 cl	€ 2,10
Malteser Aquavit		2 cl	€ 2,40
Aalborg Jubiläums Aquavit		2 cl	€ 2,60
Aalborg Extra Ayuavit		2 cl	€ 2,70
Linie Aquavit		2 cl	€ 2,60
Wodka, Moskovskaya		2 cl	€ 2,10
Gardon's Dry Gin		2 cl	€ 2,60
Calvados V.S.O.P.		2 cl	€ 3,00
Grappa		2 cl	€ 3,50

Liköre

Amaretto di Saronno		2 cl	€ 2,00
Benedictine D.O.M.		2 cl	€ 2,30
Cointreau		2 cl	€ 2,30
Baileys		2 cl	€ 2,30
Grand Marnier		2 cl	€ 2,50

Bitter

Underberg		2 cl	€ 2,20
Jägermeister		2 cl	€ 2,20
Fernet Branca		2 cl	€ 2,40
Ramazzotti		2 cl	€ 2,40
Averna		2 cl	€ 2,40

Weinbrand

Asbach Uralt		2 cl	€ 2,40
Osborne Veterano		2 cl	€ 2,40
Metaxa 7 Sterne		2 cl	€ 2,50

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.		2 cl	€ 3,20
Hennessy V.S.O.P.		2 cl	€ 3,20
Hennessy X.O.		2 cl	€ 10,00

Rum

Bacardi Superior 38 %		4 cl	€ 3,20
-----------------------	--	------	--------

Whisky

Irish Tullamore Dew		4 cl	€ 4,50
Jack Daniel's Tennessee		4 cl	€ 5,50
Malt Glenfiddich		4 cl	€ 6,30

FRÄNKISCHE GEISTER

BRENNEREI PABST VEITSHÖCHHEIM



Kernobstbrände

Obstler aus Äpfel und Birnen 40% Vol.	2 cl	€	2,20
Williams Christ Birnenbrand 40% Vol.	2 cl	€	2,90
Quittenbrand 40% Vol. Silber-Medaille	2 cl	€	3,20
Speierlingbrand 40% Vol. Gold-Medaille	2 cl	€	4,00

Steinobstbrände

Zwetschgenbrand 42% Vol. Silber-Medaille	2 cl	€	2,30
Mirabellenbrand 40% Vol. Silber-Medaille	2 cl	€	2,50
Kirschbrand 40% Vol. Bronze-Medaille	2 cl	€	2,50

Geiste

Himbeergeist 40% Vol. Silber-Medaille	2 cl	€	2,50
Schlehengeist 40% Vol. Silber-Medaille	2 cl	€	3,60

Edles aus der Traube fränkischer Weingüter

Tresterbrand aus Silvanertrauben im Holzfass gelagert 40% Vol. Gold-Medaille	2 cl	€	2,60
1999er Thüngersheimer Johannisberg Morio-Muskat Traubenbrand 40% Vol.	2 cl	€	3,90
Weinhefebrand aus der Portugiesertraube im Holzfass gelagert 40% Vol. Gold-Medaille	2 cl	€	2,60