

# Fränkische Qualitätsweine

Unkomplizierte, fruchtig frische Weine, die Spaß machen

## Weißweine

0,25 l

**Silvaner**  
2009er Würzburger Kirchberg  
Qualitätswein trocken

2,50 €

**Müller-Thurgau**  
2009er Junge Franken  
Qualitätswein trocken

2,50 €

## Rotling

2009er die jungen Frank'n  
Qualitätswein halbtrocken

3,00 €

## Rotweine

**Schwarzriesling**  
2008er Tauberrettersheimer Königin  
Qualitätswein halbtrocken

3,50 €

## Weinschorle

0,25 l

Weinschorle aus Qualitätswein weiß ■ sauer

2,10 €

## Brände

2 cl

Trester-Brand 40 vol. %  
Weinaperitif – rot oder weiß 20 vol. %

1,50 €

1,50 €

# Fränkische Prädikatsweine trocken

## Frankes Klassiker für Genießer

Die Trockenen Weißweine **0,1 l** **0,25 l** **0,75 l**

**Silvaner** 2,00 € **3,50 €** **9,00 €**

2009er Escherndorfer Lump  
Kabinett trocken

„frische Grapefruit- und Stachelbeernote, mineralisch, kräftig“  
Säure 5,3 g/l Restzucker 6,9 g/l 12,0 %Vol.

**Silvaner** 2,00 € **3,50 €** **9,00 €**

2009er Würzburger Abtsleite  
Kabinett trocken

„Elegant und geradlienig, Aromen von grünem Apfel und Williams Christ Birne, mineralisch“  
Säure 5,9 g/l Restzucker 3,5 g/l 13,0 %Vol.

**Grauer Burgunder** 2,00 € **3,50 €** **9,00 €**

2009er Würzburger Kirchberg  
Kabinett trocken

„Aromatisch nach Birne, Ananas, Quitte; frisch, belebende Säure“  
Säure 5,9 g/l Restzucker 6,2 g/l 13,5 %Vol.

**Weißer Burgunder** 2,00 € **3,50 €** **9,00 €**

2008er Eußenheimer First  
Kabinett trocken

„Mineralisch frisch, dezentes Muskat, bleibt lang am Gaumen“  
Säure 6,0 g/l Restzucker 6,5 g/l 12,5 %Vol.

**Riesling** 2,00 € **3,50 €** **9,00 €**

2008er Randersackerer Sonnenstuhl  
Kabinett trocken

„Finessenreich in Bukett und Körper, lebhaft“  
Säure 6,6 g/l Restzucker 6,5 g/l 11,5 %Vol.

# Fränkische Prädikatsweine halbtrocken

Frankes Klassiker für Genießer

Halbtrocken - lieblich **0,1 l** **0,25 l** **0,75 l**

**Müller Thurgau** 2,00 € 3,50 € 9,00 €

**2008er Franken Öko**

Kabinett halbtrocken

„knackig frisch und fruchtig mit wunderbaren Apfel- und Zitrusklängen“

Säure 6,0 g/l Restzucker 12,2 g/l 11,0 %Vol.

**Silvaner** 2,00 € 3,50 € 9,00 €

**2009er Obereisenheimer Höll**

Kabinett halbtrocken

„Apfel- und Zitrusaromen, komplex, mit langem Nachhall“

Säure 5,7 g/l Restzucker 14,1 g/l 12,0 %Vol

**Bacchus** 2,00 € 3,50 € 9,00 €

**2009er Randersackerer Ewig Leben**

Kabinett halbtrocken

„aromareicher-fruchtiger Wein, mit Noten von Apfel bis Holunderblüte“

Säure 4,7 g/l Restzucker 13,5 g/l 11,0 %Vol.

**Scheurebe** 2,00 € 3,50 € 9,00 €

**2009er Iphöfer Burgweg**

Kabinett halbtrocken

„Aromen von Maracuja und Mango begleiten den mineralischen Charakter und eine lebendige Säure“

Säure 5,8 g/l Restzucker 15,2 g/l 11,5 %Vol.

**0,1 l** **0,25 l** **1,00 l**

**Scheurebe** 2,00 € 3,50 € 12,50 €

**2009er Sommerhäuser Ölspiel**

Kabinett halbtrocken

„kräftige Grapefruit und Orangenfrucht, nachhaltig“

Säure 6,8 g/l Restzucker 15,6 g/l 12,0 %Vol.

# Premium Weine

Großes Franken

**0,1 l** **0,25 l** **0,75 l**

**Rieslaner** 2,50 € 5,00 € 12,50 €

**2008er Escherndorfer Lump**

Spätlese lieblich

„Exotische Aromen, komplex, gehaltvoll“

Säure 7,1 g/l Restzucker 27,4 g/l 12,0 %Vol.

**Weißer Burgunder** 4,30 € 8,50 € 21,50 €

**2009er Sulzfelder Cyriakusberg**

Spätlese trocken – **1er Traube**

„ausgeprägte Mineralität, feine Aromen vom gelbem Apfel, Banane und ein Hauch von Kräutern“

Säure: 5,7 g/l Restzucker: 6,4 g/l 13,5 %Vol.

**Silvaner** 4,30 € 8,50 € 21,50 €

**2008er Erlenbacher Krähenschnabel**

Spätlese trocken – **1er Traube**

„ausgeprägte Mineralität, feine Aromen von Pfirsich, Apfel und Birne“

Säure 6,3 g/l Restzucker 4,0 g/l 13,0 %Vol.

**0,1 l** **0,25 l** **0,375 l**

**Silvaner** 4,50 € 10,00 € 17,00 €

**2008er Eibelstädter Kapellenberg**

**Auslese** lieblich

„Aromatisch, kräftig, edle Süße“

Säure 7,4 g/l Restzucker 80,2 g/l 10,5 %Vol

# Fränkische Rotweine

Charaktervoll und ausdrucksstark, unsere Klassiker

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
<b>Domina</b> 2008er Würzburger Kirchberg Qualitätswein trocken „Fruchtiger Duft mit feiner Kirschnote, gehaltvoll und vollmundig“ Säure 4,6 g/l      Restzucker 5,2 g/l      13,0 %Vol.	2,30 €	4,30 €	11,00 €
<b>Spätburgunder</b> 2008er Bürgstädter Centgrafenberg Qualitätswein trocken „Holunder- und Waldbeerenfrucht, samtig, weicher Abgang“ Säure 5,0 g/l      Restzucker 6,5 g/l      13,0 %Vol.	2,30 €	4,30 €	11,00 €
<b>Acolon</b> 2008er Winzerkeller Hammelburg Qualitätswein halbtrocken „Pflaumenfrucht mit interessanten Röstaromen, muskulös und fleischig“ Säure 5,0 g/l      Restzucker 13,4 g/l      13,0 %Vol.	2,30 €	4,30 €	11,00 €
<b>Spätburgunder</b> 2009er Randersacker Ewig Leben Spätlese trocken „feine, weiche Tannine; Aromen von Schlehe und reifer Brombeere“ Säure 4,1 g/l      Restzucker 4,8 g/l      13,5 %Vol.	2,80 €	5,20 €	13,00 €
<b>Regent</b> 2006er Franken Barrique Qualitätswein trocken „Große Duft- und Geschmacksfülle, schönes Beeren- und Eichenholzaroma“ Säure 5,0 g/l      Restzucker 5,2 g/l      13,0 %Vol.	4,30 €	8,50 €	21,50 €

# Alkoholfreie Getränke

## Kaffee

Espresso	1,70 €
Tasse Kaffee	1,90 €
Cappuccino	2,20 €
Latte Macchiato	2,50 €

Unsere Kaffeebohnen sind aus fairem Handel

## Mineralwasser

Mineralwasser Bad Brückenauer	0,25 l	1,50 €
Mineralwasser Bad Brückenauer	0,75 l	3,00 €

## Saftschorle

aus den genannten Säften

Traubensaft	0,25 l	1,50 €
Apfelsaft	0,25 l	1,50 €

## Säfte

Traubensaft	0,2 l	1,50 €
Apfelsaft	0,2 l	1,50 €

## Limo/ Cola

Zitronenlimonade	0,2 l	1,00 €
Cola <sub>2</sub>	0,33 l	2,50 €

<sub>2</sub>=koffeinhaltig

## Fränkische Spezialitäten

Portion delikate Fischpastete von der Forelle  
mit Wurzelbrot 4,80 €  
dazu empfehlen wir Ihnen unseren Escherndorfer Lump Silvaner Kabinett

Geräucherte Filets vom Karpfen, Waller,  
Saibling – o. Lachsforellenfilet  
mit Meerrettich<sub>1</sub>, Butter und Weißbrot 7,90 €  
dazu empfehlen wir Ihnen unseren Eußenheimer First Weißen Burgunder

unsere Fischspzialitäten beziehen wir von der Fischzucht Gerstner aus  
Obervolkach; ein zertifizierter Betrieb von



Portion Hubertusgriebenschmalz  
im Gläschen mit Brotvariationen 3,80 €  
dazu empfehlen wir Ihnen unseren Randersacker Ewig Leben Müller - Thurgau

unsere Wildspezialitäten beziehen wir von der  
Wild & Wurst Manufaktur aus Bergtheim;  
ein zertifizierter Betrieb des



Unsere Brotvielfalt beziehen wir von der Vollkornbäckerei Köhler, die  
nach traditionellen Arbeitsverfahren und mit reinen, unverfälschten  
Rohstoffen aus ökologischem Landbau herstellen.



<sub>1</sub>=geschwefelt  
<sub>3</sub>=Konservierungsstoffe E 250

## Fränkische Spezialitäten

Edler Walnusskäse mit Butter und  
Scheiben vom Bauernlaib 4,10 €  
dazu empfehlen wir Ihnen unsere Iphöfer Burgweg Scheurebe

Ziegenkäse im Weinblatt mit Butter und  
und Scheiben vom Wurzelbrot 6,10€  
dazu empfehlen wir Ihnen unsere Silvaner Auslese

unsere Käsespezialitäten beziehen wir von der Hofkäserei Brunner  
aus Willanzheim; ein zertifizierter Betrieb von



Fränkische geräucherte Bauernbratwurst<sub>3</sub> mit  
Meerrettich<sub>1</sub> und Scheiben vom Bauernlaib 4,10 €  
dazu empfehlen wir Ihnen unseren Rödelseer Küchenmeister Riesling

Ostheimer Leberkäse<sub>3</sub> mit Gewürzgurken an  
Scheiben vom Rhöner Landbrot  
Meerrettich<sub>1</sub>, süßer oder scharfer Senf 4,30€  
dazu empfehlen wir Ihnen unseren Würzburger Kirchberg Grauer Burgunder

unsere Wurstspezialitäten beziehen wir von der  
Metzgerei Wienroeder aus Ostheim/Röhn;  
ein zertifizierter Betrieb des



Gewürfelter Allgäuzeller mit Nüssen 3,50 €  
dazu empfehlen wir Ihnen unseren Rotling

## Den Augenblick **genießen...**

### ...mit Secco

Deutscher Perlwein

0,1 l

...Tilman Secco - weiß

2,00 €

...Tilman Secco - Rotling

2,00 €

### ...mit Sekt

Fränkischer Qualitätssekt

0,1 l

...Winzersekt Schwarzriesling trocken

3,50 €

...Winzersekt Kerner trocken

3,50 €

### ...mit unserer Rarität

Fränkischer Qualitätssekt **aus dem Bocksbeutel**

0,1 l

...Silvaner Sekt extra trocken

3,50 €



# Probieren Sie sich einmal durch die Fränkische Qualitätspyramide

## Die 4er Weißweinprobe

12,00 €

Fränkische Qualitäts- und Prädikatsweine  
inkl. Gebäck und 0,25 l Mineralwasser

### NEUES FRANKEN

#### Silvaner

##### 2009er Würzburger Kirchberg

Qualitätswein trocken

0,1 l

„saftig, fruchtig nach Apfel und Mango, langer Nachklang“

Säure 6,1 g/l Restzucker 6,8 g/l 11,5 %Vol.

### KLASSISCHES FRANKEN

#### Müller-Thurgau

##### 2008er Franken-Müller-Thurgau - Öko

Kabinett halbtrocken

0,1 l

„Knackig frisch, fruchtig mit wunderbaren Apfel- und Zitrusklängen“

Säure 6,0 g/l Restzucker 12,2 g/l 11,0 %Vol.

#### Riesling

##### 2008er Rödelseer Küchenmeister

Kabinett trocken

0,1 l

„Fruchtig nach Aprikosen und Grapefruit; belebend, saftige Säure“

Säure 6,2 g/l Restzucker 2,5 g/l 12,5 %Vol.

### GROßES FRANKEN

#### Rieslaner

##### 2008er Escherndorfer Lump

Spätlese lieblich

0,1 l

„Exotische Aromen, komplex, gehaltvoll“

Säure 7,1 g/l Restzucker 27,4 g/l 12,0 %Vol.

## DAS IST FRANKEN

Drei Begriffe – dreimal Qualität:

**NEUES FRANKEN**

- \* Frisch
- \* Fröhlich
- \* Alltagsfreunde

Wo Spaß und Geselligkeit zusammen treffen und unkomplizierter Genuss an der Tagesordnung sind, da sind Weine der Kategorie „Neues Franken“ gefragt – im hellen Bocksbeutel oder der Bordeauxflasche. Gut gekühlt, zur leichten Köche kommen diese frischen Weine in modernem Outfit auf den Tisch. Geschmack auf den man sich verlassen kann.

**FRANKENS KLASSIK**

- \* Charaktervoll
- \* Authentisch
- \* Essensbegleiter

So schmeckt Franken! Die Weine im grünen Bocksbeutel sind die Botschafter der Region. Sie sind ausgezeichnete Essensbegleiter: Ob zu herzhaft bodenständigen Gerichten oder zur gehobenen Köche, die Vielfalt der fränkischen Lagen führt zu variantenreichen Geschmackserlebnissen und macht den Abend mit Freunden zu einem rundum genussbetonten Erlebnis.

**GROSSES FRANKEN**

- \* Einzigartig
- \* Terroirbezogen
- \* Persönlichkeiten

In diesen Weinen finden Sie das Beste aus Franken. Ihre Einzigartigkeit beruht auf der Harmonie von Rebsorte, Boden, Klima und der Hand des Winzers. Sie sind große Geschichtenerzähler. Nicht in jedem Jahr darf man mit diesen Ausnahmeweinen rechnen. Man genießt sie zu besonderen Anlässen und erfreut sich an ihrer Einmaligkeit. Diese Weine werden im dunklen Bocksbeutel oder der Burgunderflasche gekühlt.

Nähere Info: Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH  
[www.frankenwein-aktuell.de](http://www.frankenwein-aktuell.de)

