



Herzlich Willkommen in den alten Gemäuern der Burg Wertheim.

*Mit viel Einsatz und Engagement zaubern wir für unsere Gäste
immer wieder das Beste aus unseren Töpfen.*

*Wir verwenden beste regionale Qualität,
und passen unsere Küche immer wieder den Wünschen unserer Gäste an.*

*Wir möchten, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen
und ein paar schöne Stunden in netter Gesellschaft genießen.*

Unsere Speisekarte wird durch wechselnde Saisonkarte und Extrablatt erweitert

*„Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst“*

*„Tauberfranken ein Wein von dem man spricht
ein Wein den man genießt“*

*An Tagen wie diesen.... Veranstaltungen, Live Musik oder Feiertagen ist unser
Speiseangebot unter Umständen reduziert, d.h. wir bieten eine **reduzierte Karte**
an. **BITTE** bei Ihren Planungen berücksichtigen welche Karte im Einsatz ist.
An solchen Tagen kann zeitgleiches Essen nicht immer garantiert werden.
Unter Umständen können wir Gerichte kurzfristig nicht anbieten.
Änderungen jederzeit möglich. **VIELEN DANK** für Ihr Verständnis.*

Einen guten Appetit wünscht der Küchen-Chef und sein Team

Öffnungszeiten:

Januar Februar bis Mitte März Winterpause

April bis Oktober ab 11.00

November, Dezember, ab Mitte März

Fr., Sa., So. ab 11.00

bis Einbruch der Dunkelheit und länger

*wenn das Restaurant geöffnet hat
durchgehend warme Küche*

Burg Restaurant Steigerwald/Bayerlein GbR

Schlossgasse 11, 97877 Wertheim

Tel: 09342 / 91 32 38 Fax: 09307 / 99 185

Homepage: www.burgwertheim.de

Email: info@burgwertheim.de

**Vorspeisen & kleine Gerichte
aus dem Suppentopf**

*starters & small dishes
from the soup pot*

Kräuter-Flädlesuppe <i>soup with pancake strips and herbs</i>	3,90 €
Pfeffer-Knoblauch-Rahmsuppe <i>mit Backerbsen und frischen Kräutern</i> <i>pepper garlic cream soup, mit croutons and fresh herbs</i>	4,90 €
Tomaten Creme-Suppe „vegetarisch“ <i>mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen</i> <i>tomato soup with cream topping and herb croutons</i>	4,50 €
Maultaschensuppe mit Gemüsewürfel <i>filled pasta pockets</i>	5,50 €
Leberknödelsuppe mit Markklöschen <i>liver and bone marrow dumpling soup</i>	5,20 €
Garnelen Pfännchen „mediterran“ <i>Black Tiger Garnelen (10 Stück) mit frisch gegrilltem Gemüse Knoblauchöl dazu Ciabattabrot</i> <i>Black Tiger prawns in garlic oil with freshly grilled vegetables served with bread</i>	12,50 €
Rindercarpachio <i>An Salatbukett, gehobeltem Parmesan und Ciabattabrot</i> <i>Beef carpaccio with salad bouquet, served with bread</i>	12,90 €
gebackener Camembert 3,8, <i>an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot</i> <i>backed camembert (cheese) with cranberries, served with bread</i>	8,90 €
Wurstsalat 2,3,8, „hausgemacht“ <i>mit Zwiebeln in Essig-Öl, dazu Brot</i> <i>sliced meat with onions in vinaigrette, served with bread</i>	8,90 €

Unsere Speisen werden mit frischen Kräutern verfeinert.

Bei Unverträglichkeiten bitte im Vorfeld Bescheid geben.

Unsere Speisen werden frisch zubereitet,

deshalb kann es zeitweise zu Wartezeiten kommen.

all dishes are cooked fresh, you might have a short waiting time

Bei Änderungen Aufschlag 1 €

in case of changes surcharge 1 €

Die Küche sagt vielen Dank für Ihr Verständnis

thank you for your understanding

Für Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, *ask if you have allergies*

möchten wir alle Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten

Allergenen Zutaten geben.

Fragen Sie nach dem Verzeichnis.

Bratwurst *fried sausage*

1 Paar fränk, Bratwürste 4,7 mit Sauerkraut und Brot <i>a pair of special German fried sausages with sauerkraut and bread</i>	8,70 €
1 Paar fränk, Bratwürste 4,7 mit Brot <i>a pair of special German fried sausages with bread</i>	7,10 €

Kinderkarte *children`s menu*

*...Erwachsene bitte nach Teilportion fragen adults please ask for a smaller portion
 ...Speisen für Kinder ohne Schnickschnack ohne Kräuter*

„kleiner Knappe“ kleines Schnitzel mit Pommes frites <i>small escalope with french fries</i>	6,90 €
„kleiner Lord“ 1 Bratwurst 4,7 mit Pommes frites <i>1 fried sausage with french fries</i>	5,90 €
Rösti, Spätzle oder Kroketten ₁ ohne Soße <i>„Spätzle“, „Rösti“ or croquettes, without sauce</i>	4,00 €
Rösti, Spätzle oder Kroketten ₁ mit Bratensoße ₄ <i>„Spätzle“, „Rösti“ or croquettes with gravy</i>	4,50 €
Portion Bratensoße ₄ <i>portion gravy (dark sauce)</i>	1,50 €
Pommes frites <i>jedes weitere Ketchup every next ketchup</i>	3,50 €
	0,30 €

*Senioren bzw. Teilportionen abzügl. 1,50 €, außer Suppen, Vorspeisen, Vesper, Tagesgerichte, Rumpsteak, Fisch, vegetarische Gerichte, Kinder und Dessert.
 partial portions less. € 1.50, except soups, appetizers, snacks, daily specials, rumpsteak, fish, vegetarian dishes, children and dessert.*

Zusatzstoffe: additives ¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁵geschwefelt, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁶geschwärzt, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹gewachst, ¹⁰mit Koffein, ¹¹mit Chinin, ¹²enthält eine Phenylalaninquelle

vegetarische Gerichte *vegetarian dishes*

Kräuter-Flädlesuppe ⁴ <i>soup with pancake strips and herbs</i> <i>mit Rinderbrühe, nicht rein vegetarisch bitte noch Gemüsebrühe fragen</i> <i>with beef broth, not purely vegetarian please ask for vegetable stock</i>	3,90 €
Pfeffer-Knoblauch-Rahmsuppe <i>mit Backerbsen und frischen Kräutern</i> <i>pepper garlic cream soup, mit croutons and fresh herbs</i>	4,90 €
Tomaten Creme-Suppe <i>mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen</i> <i>tomato soup with cream topping</i>	4,50 €
gebackener Camembert ^{3,8} <i>an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot</i> <i>backed Camembert (cheese) with Cranberries and bread</i>	8,90 €
frisch gebratenes Gemüse ⁴ <i>der Saison</i> <i>mit Käse</i> ² <i>überbacken dazu Ciabattabrot in der Eisenpfanne serviert</i> <i>freshly roasted vegetables with chesse gratin and ciabatta</i>	9,80 €
Knoblauch Kartoffeln „fritiert“ mit Tzatziki	5,90 €
Zucchini piccata „vegetarisch“ <i>Zucchini im Ei-Parmesanmantel dazu Bandnudeln und Tomatensoße</i> <i>courgette in egg and parmesan, with noodles and tomatoe sause</i>	12,90 €
Portion Tzatziki <i>dazu Ciabatta</i> <i>portion „Tzatziki“ served with bread</i>	4,50 €
Beilagen Salat <i>“side salad“</i>	3,90 €
Sommersalat <i>versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei</i> <i>assorted lettuce, Tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg</i>	9,50 €

Zusatzstoffe: *additives* ¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁵geschwefelt, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁶geschwärzt, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹gewachst, ¹⁰mit Koffein, ¹¹mit Chinin, ¹²enthält eine Phenylalaninquelle

Senioren bzw. Teilportionen abzügl. 1,50 €, außer Suppen, Vorspeisen, Vesper, Tagesgerichte, Rumpsteak, Fisch, vegetarische Gerichte, Kinder und Dessert.

partial portions less. € 1.50, except soups, appetizers, snacks, daily specials, rumpsteak, fish, vegetarian dishes, children and dessert.

...frische bunte Salatberge colorful salads

Beilagen Salat <i>“side salad“</i>	3,90 €
Sommersalat „vegetarisch“ <i>versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei</i> <i>assorted lettuce, tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg</i>	9,50 €
Burg Salat <i>versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei</i> und Hühnerbrustfiletstreifen <i>assorted lettuce, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, egg</i> <i>and chicken filet strips</i>	14,50 €
Black Tiger Salat <i>versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei</i> und 10 Black Tiger Garnelen ₁ <i>in Öl gebraten</i> <i>assorted lettuce, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, egg</i> <i>and 10 Black Tiger shrimps, fried in garlic oil</i>	14,90 €
rustikaler Salatteller <i>versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei</i> und Schinkenstreifen und Käse <i>assorted lettuce, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, egg,</i> <i>ham and cheese</i>	14,70 €
<p><i>Unsere Salatspezialitäten werden im hauseigenen Essig Öl Dressing gereicht, mit frischen Kräutern und Joghurtdressing garniert.</i> <i>our salad specialties are served in our own vinegar oil dressing , garnished with fresh herbs and yoghurt dressing</i></p>	
<p><i>Die „Großen“ Salate mit Ciabattabrot</i> <i>the „big “ salad with ciabatta</i></p>	

Zusatzstoffe: 1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Geschmacksverstärker, 5.geschwefelt, 6geschwärzt, 7.mit Phosphat, 8.mit Süßungsmittel, 9.gewachst, 10.mit Koffein, 11.mit Chinin, 12.enthält eine Phenylalaninquelle

*...vom Schwein **pork dishes***

„Burghofmeister“ Schweinelende „überbacken“ <i>mit frischen Champignon, Pfeffersauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites loin of pork with fresh mushrooms, pepper cream sauce and cheese gratin, with french fries</i>	18,20 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken <i>paniert mit Brezelpanade in Butterschmalz gebraten dazu Pommes frites escalope breaded with pretzel breadcrumbs fried in butter with french fries</i>	12,50 €
Portion Soße <i>gravy (dark sauce)</i>	1,50 €
„Hofknecht“ Schweinerückensteak 300g <i>dazu Rösti und Pfefferrahmsauce escalope 300g with pepper cream sauce and „Rösti“</i>	16,50 €

...vom Huhn/Chicken

Hühnerbrustfilet „überbacken“ <i>in Pfefferrahmsauce mit Käse überbacken, Pommes chicken breast with cream sauce, cheese gratin, and french fries</i>	15,90 €
Hühnerbrustmedaillon „natur“ <i>mit gebratenem Gemüse und Baguette chicken breast medallion with vegetables and ciabatta bread</i>	13,90 €

Fisch / fish

Garnelen Pfanne „a la Werner“ <i>Black Tiger Garnelen (20 Stück) mit frisch gegrilltem Gemüse Knoblauchöl dazu Ciabattabrot Black Tiger prawns (20 piece) in garlic oil, grilled vegetables and ciabatta</i>	20,50 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

BEILAGENSALAT *bitte separat bestellen*
please order your side salad separately

...vom südamerikan. Angus Rind

...Block House Rumpsteak

Bei einem Steak von Block House können Sie sich sicher sein,
gleichbleibend hohe Steak-Qualität zu genießen.

with a „Block House“ steak, you can be sure consistently high steak quality to enjoy.

Unsere Steaks servieren wir in Eisenpfannen

our steaks are served in iron pans

	200g	300g	400g
Rittersteak <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites</i> <i>Rumpsteak with herb butter, french fries</i>	23,90 €	30,90 €	38,90 €
Steak a`la Graf <i>Rumpsteak mit frischen Campignon dazu Pfefferrahmsoße Spätzle</i> <i>Rumpsteak with mushrooms, pepper cream sauce „Spätzle“</i>	24,90 €	31,90 €	39,90 €
Steak vom Scheiterhaufen <i>Rumpsteak mit gebackenen Zwiebeln (mehliert) und Pommes frites</i> <i>Rumpsteak with baked onions (in flour) and french fries</i>	25,90 €	32,90 €	40,90 €
Surf & Turf <i>Rumpsteak mit 3 Black Tiger Gampas, Kräuterbutter und Pommes frites</i> <i>Rumpsteak with 3 black tiger shrimps,</i> <i>herb butter and french fries</i>	26,90 €	33,90 €	41,90 €
Buffalo Steak <i>Rumpsteak im Pfeffermantel (grober Pfeffer 1/8 Korn),</i> <i>dazu Kräuterbutter und Rösti</i> <i>Rumpsteak in the pepper coat (coarse pepper)</i> <i>herb butter and „Rösti“</i>	25,40 €	32,40 €	41,40 €
BEILAGENSALAT bitte separat bestellen <i>please order your side salad separately</i>			
Burgfräuleinsteak auf Teller serviert <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ciabattabrot</i> <i>und Salat mittlerer Größe</i> <i>Rumpsteak with herb butter, bciabatta served on a plate</i> <i>and salat medium sized</i>	23,90 €	30,90 €	38,90 €

Dessert *dessert*

Apfelstrudel(warm) 5 <i>mit Vanille Eiscreme , frischen Früchten und Sahnehäubchen</i> <i>apple strudle with ice cream, fruits and whipped cream</i>	7,20 €
Apfelringe 2 Stück <i>warme Apfelküchle paniert, Vanille Eiscreme, Sahnehäubchen</i> <i>warm apple fritters, ice crem and whipped cream</i>	5,90 €
Schokosouffle, <i>mit Vanille Eiscreme, frischen Früchten und Sahnehäubchen</i> <i>chocolate cake, ice cream, fruits and whipped cream</i>	7,50 €
gemischtes Eis <i>3 Kugeln Eiscreme, Schokoraspeln und Sahnehäubchen</i> <i>assorted ice cream with whipped cream</i>	4,80 €
<i>2 Kugeln Eis, Schokoraspeln und Sahnehäubchen</i>	3,50 €
<i>1 Kugeln Eis, Schokoraspeln und Sahnehäubchen im Glas</i>	2,30 €
1 Kugel Eiscreme in der Waffel BITTE im Restaurant abholen	1,20 €
Espresso „kalt-heiß“ <i>doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille Eiscreme und Sahnehäubchen</i> <i>double Espresso with ice cream and whipped cream</i>	4,90 €
Eisbecher „Schoko“ <i>3 Kugeln Schokoladen Eiscreme, Schokosoße und Sahnehäubchen</i> <i>chocolate ice cream with whipped cream</i>	5,50 €
Eisbecher „Eierlikör“ <i>3 Kugeln Vanille Eiscreme, Eierlikör und Sahnehäubchen</i> <i>ice cream with advocaat and whipped cream</i>	5,50 €
Eisbecher „Nuss“ <i>3 Kugeln Nuss Eiscreme, Caramelsoße, karamellisierte Nüsse und Sahnehäubchen</i> <i>nut ice creme with chocolate sauce and whipped cream</i>	5,50 €
Portion Sahne	0,80 €
Eiskaffee <i>kalter Kaffee mit Vanille Eiscreme und Sahnehäubchen</i> <i>vanille ice cream in coffee and whipped cream topping</i>	4,20 €
Eisschokolade <i>kalte Schokolade mit Vanille Eiscreme und Sahnehäubchen</i> <i>vanille ice cream in chocolate and whipped cream topping</i>	4,20 €
blonder Engel <i>3 Kugeln Vanille Eiscreme Orangensaft und Sahnehäubchen</i> <i>vanille ice cream with orangejuce and whipped cream</i>	4,50 €
Unsere Eissorten Vanilleeis 1 Schokoladeneis Nusseis <i>our ice cream vanille, chocolade, nut</i>	

...alkoholfreie Getränke / alcohol free drinks

	0,3l	0,4l	0,5l
<i>Coca Cola</i> ^{1,10} <i>Sinalco Orange</i> ^{1,3} <i>Spezi</i> ^{1,3,10}	3,10 €	4,00 €	4,50 €
<i>Coca Cola light</i> ^{1,8,0,12} <i>Eistee „Pfirsich“</i> ^{1,8,10,12}	3,10 €	4,00 €	4,50 €
„orange limonade“ „limonade and coke“ „iced tea“	3,10 €	4,00 €	4,50 €
<i>Bitter lemon</i> ^{3,11} <i>Tonic water „Schweppes“</i>	3,40 €	4,30 €	4,60 €
<i>Malzbier</i> „maltbeer“	0,33l	2,90 €	

Säfte fruit juices

	0,3l	0,4l	0,5l
<i>Apfel- „naturtrüb“, Orangensaft</i> <i>Johannisbeernektar</i>	3,30 €	4,10 €	4,60 €
<i>apple juice</i> <i>orange juice</i> <i>black currant juice</i>			
<i>Maracujasaft</i> <i>Multivsaft</i> <i>Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft</i>	3,30 €	4,10 €	4,60 €
<i>passion fruit</i> <i>multivitaminjuice</i> <i>orange, apple, passion fruit juice</i>			
<i>OrJo</i> <i>Orangensaft & Johannesbeersaft</i>	3,30 €	4,10 €	4,60 €
<i>orange juice</i> <i>blackcurrant juice</i>			

Saftschorle fruit juices mixed with water

	0,3l	0,4l	0,5l
<i>Apfel-Schorle, Orangensaft-Schorle,</i>	3,00 €	3,70 €	4,20 €
<i>Johannisbeernektar-Schorle, Maracuja-Schorle</i>	3,00 €	3,70 €	4,20 €
<i>Multisaft-Schorle</i>			
<i>apple juice orange juice blackcurrant juice passion fruit</i>			
<i>multivitaminjuice mixed with water</i>			
<i>Holunderblüten-Schorle</i>	3,00 €	3,70 €	4,20 €
<i>Holunderblütensirup Mineralwasser und Eiswürfel</i>			
<i>elderflower syrup, with sparkling water</i>			
<i>Lavendel-Schorle</i>	3,00 €	3,70 €	3,70 €
<i>Lavendelsirup Mineralwasser und Eiswürfel</i>			
<i>lavender syrup, with sparkling water</i>			

	0,25l	0,75l
<i>Rhön Wasser „spritzig, medium, naturell“</i>	2,20 €	5,10 €
<i>sparkling, medium, natural</i>		

Zusatzstoffe: *additives* 1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Geschmacksverstärker, 5.geschwefelt, 6geschwärzt, 7.mit Phosphat, 8.mit Süßungsmittel, 9.gewachst, 10.mit Koffein, 11.mit Chinin, 12.enthält eine Phenylalaninquelle

Distelhäuser Biere „Distelhäuser“ beers
vom Fass *draft beer*

	0,3l	0,4l	0,5l
Premium Pils, Premium Radler, Landbier <i>lager beer shandy dark beer</i>	2,90 €	3,50 €	4,00 €
Hefe-Weizenbier „hell“ Cola-Hefe, Limo-Hefe <i>yeast wheat beer bright</i>	Hefeglas	0,5l	4,10 €

Flaschenbier bottled beer

Hefe-Weizenbier „dunkel“ Kristall Weizenbier Hefe-Weizen „alkoholfrei“	<i>yeast wheat beer dark crystal wheat beer alcohol free</i>	Hefeglas Hefeglas Hefeglas	0,5l 0,5l 0,5l	4,10 € 4,10 € 4,10 €
Pils „alkoholfrei“	<i>lager beer alcohol free</i>		0,33l	2,70 €
Keiler Weissbier Lohrer Bier	<i>wheat beer</i>	Hefeglas	0,5l	4,10 €

Sekt sparkling wine

Schlösschen Sekt „trocken“ „Klassiger“, feinfruchtig, prickelnd und spritzig	<i>dry</i>	0,1l 0,75l	3,20 € 22,00 €	
Prosecco „Piccolo“ „trocken“	<i>dry</i>	0,2l	5,60 €	
Chardonnay Sekt „Louis Changarnier“ Ein erfrischend, prickelnder Sekt, der feine Geschmack ist mit einer leichten Zitrusnote versetzt.	<i>dry</i>	0,75l	25,70 €	
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin „brut“ Das prickelnde Vergnügen ganz besonderer Art		0,75l	68,50 €	
Wertheimer Tauberklänge Silvaner Bocksbeutel Sekt „extra trocken“ frisch-fruchtig, Aromen nach Melone, Birne und Kräuter	<i>extra dry</i>	0,75l	29,50 €	

Kaffee coffee

Kaffee oder coffeinfreier Kaffee <i>coffee or decaffeinated</i>	Tasse	2,20 €
	Kännchen	3,90 €
Cappuccino mit Milchschaum <i>with milk</i>	Pott	3,00 €
Cappuccino zusätzl. mit Sahnehäupchen <i>with cream</i>	Pott	3,50 €
Milchkaffee <i>milk coffee</i>	Pott	3,00 €
Latte Macchiato	Glas	3,00 €
heiße Schokolade mit Milchschaum <i>hot chocolate with milk</i>	Pott	2,70 €
heiße Schokolade zusätzlich Sahne <i>hot chocolate with whipped cream</i>	Pott	3,30 €
	Glas	
Glas kalte Milch <i>cold milk</i>	einfach	2,10 €
Espresso	doppelt	2,00 €
Espresso Macchiato		3,60 €
Portion Sahne <i>whipped cream</i>		0,80 €
Tee <i>tea</i>	Glas	2,20 €
Schwarzer, Roibusch, grüner Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille		
Tee mit Pott Rum 40% <i>tea with rum</i>		4,20 €
heißer Grog mit Rum <i>grog, hot water with rum</i>		3,00 €
separat bestellen zum Kaffee Baileys, Amaretto...		

Im AUSSENBEREICH servieren wir Ihnen Kaffee nur im KÄNNCHEN
outside area, we serve coffee only in jug

Vielen DANK für Ihr Verständnis

thank you for your understanding

Kuchen in der Kuchentheke oder fragen Sie unser freundliches Burg-Team
cake, please ask our service team

Spirituosen spirits

<i>Met^{11%} original Wikinger Honigwein im Horn serviert</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Blutwurz^{50%} „Kräuterlikör aus Wurzelaustrügen“</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Williams Christ^{40%}, Mirabelle^{40%},</i>		<i>2,60 €</i>
<i>Himbeer^{40%} Fernet Branca Underberg^{44%}</i>		<i>2,60 €</i>
<i>^{42%} Haselnuss^{40%}</i>		<i>2,70 €</i>
<i>Ramazotti^{30%}, Jägermeister^{35%}, Asbach Uralt, Wodka</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Tequilla gold^{38%} Baccardi^{37,5%}, Malteser Aquavit^{40%},</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Wodka „Absolut“</i>		<i>3,00 €</i>
<i>Remy Martin VSO^{40%} feiner Cognac</i>		<i>4,80 €</i>
<i>Grappa^{40%}</i>		<i>3,00 €</i>
<hr/>		
<i>Asbach Uralt, Baccardi^{37,5%}, Wodka</i>	<i>plus</i>	<i>0,80 €</i>
<i>Spirituose 2 cl mit einem Schuss Cola, O-Saft,</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Spirituose 4 cl als Longdrink Cola, O-Saft,</i>		
<i>Jacky Daniels 4cl mit Coca Cola als Longdrink</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Baileys^{17%} Irish Cream Whisky, Amaretto^{28%},</i>	<i>4cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Martini Bianco, Berentzen Wild Kirsche</i>		

Zieglerschnäpse

<i>verschiedene Zieglerschnäpse Williams Christ... bitte fragen Sie welche Sorten im Hause sind</i>	<i>2cl</i>	<i>7,50 €</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	---------------

Whisky

<i>verschiedene Whisky bitte fragen Sie welche Sorten im Hause sind Glenfiddich.....Bowmore</i>	<i>4cl</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Jack Daniels^{40%} old N07 Brand</i>	<i>4cl</i>	<i>5,80 €</i>

Aperitif aperitif Cocktail cocktail

<i>Schlösschen Sekt</i> <i>„Klassiger“, feinfruchtig, prickelnd und spritzig</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Campari 1 (4cl) -Orange -Maracuja</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,80€</i>
<i>Martini bianco (4cl)</i>	<i>4cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Aperol Sekt</i> <i>eiskalter Sekt mit Aperol u. Orangenscheibe</i>	<i>0,25cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Hugo</i> <i>eiskalter Sekt mit Holunderblütensirup und Zitronen scheibe</i>	<i>0,25cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Martini Sekt</i> <i>eiskalter Sekt mit Martini Bianco u. Zitronenscheibe</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Aperol Bitter Lemon mit Orangenscheibe</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Gin (4cl) Tonic „Gordon“ eisgekühlt mit Gurke</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gin (4cl) Tonic „Hendriks“ eisgekühlt mit Gurke</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>„Lillet Berry “</i> <i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Eiswürfel und Beeren</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Asbach Uralt, Baccardi ^{37,5%}, Wodka</i>		
<i>Spirituose 2 cl mit einem Schuss Cola, O-Saft,</i>	<i>plus</i>	<i>0,80 €</i>
<i>Spirituose 4 cl als Longdrink Cola, O-Saft,</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Jacky Daniels 4cl mit Coca Cola als Longdrink</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Cuba Libre 4cl</i> <i>Havanna + Coca Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,20 €</i>

*Zusatzstoffe: 1.mit Farbstoff, 2.mit Konservierungsstoff, 3.mit Antioxidationsmittel,
4.mit Geschmacksverstärker, 5.geschwefelt, 6.geschwärzt, 7.mit Phosphat, 8.mit Süßungsmittel,
9.gewachst, 10.mit Koffein, 11.mit Chinin, 12.enthält eine Phenylalaninquelle*

Weissweine *white wine*

0,2l 0,75l 1l

Flaschenweine <i>bottle wine</i>			
Homburger Kallmuth BB Silvaner „trocken“ <i>dry</i> Weingut Fürst Löwenstein herzhafte mit angenehmer Pfirsichnote		25,80€	
Reicholzheimer First Riesling „trocken“ VDP ERSTE LAGE <i>dry</i> Weingut Schlör Reichholzheim mineralisch fein, Kraft und Eleganz schön vereint		30,50€	
offene Weissweine <i>white wine by the glass</i>			
Reicholzheimer Müller Thurgau VDP Ortswein „trocken“ <i>dry</i> Weingut Schlör Reichholzheim frisch, lebendig	4,60€	15,80€	
Homburger Silvaner Qualitätswein „trocken“ <i>dry</i> Weingut Fürst Löwenstein fruchtig, vollmundig, erfrischend,	4,60€		22,00€
Wertheimer Alter Satz Säure 5,5g/l, Sulfite Müller Thurgau, Baccus, Silvaner, Kerner „trocken“ <i>dry</i> Weinkellerei „Alte Grafschaft“ Aromen nach Birne, grüner Apfel u. Cassis	5,80€	21,00€	
Grauer Burgunder BB Kabinett „trocken“ <i>dry</i> Winzerkeller im Taubertal Reichholzheim intensiv würzig	4,60€	15,80€	
Dertinger Mandelberg Sauvignon Blanc Kabinett „trocken“ <i>dry</i> Weingut Österlein saftig erfrischend, im Aroma grüner Apfel und Zitrus	4,90€	17,10€	
Kembacher Sonnenberg Bacchus Qualitätswein „halbtrocken“ <i>semi-dry</i> Weingut Englert Kembach	4,30€		20,50€
Becksteiner Winzer Cuvee Qualitätswein „lieblich“ <i>sweet</i> Eine Weinkomposition mit feinen Zitrusaromen und edler Fruchtsüße	4,40€	15,50€	
Rotling Qualitätswein „halbtrocken“ <i>semi dry</i> Winzerkeller im Taubertal Reichholzheim Himbeer- und Beerenduft, lachsrosa, elegant	4,40€		21,00€
Weissweinschorle oder Rotweinschorle „trocken“ „dry“	0,25l	2,70€	
	0,5l	5,20€	

alle offenen Weine auch als 0,1l erhältlich.

Wir sind stets bemüht den Jahrgang unserer Weine, aktuell zu servieren.

Rotweine *red wine*

0,2l 0,75l 1l

<u>Flaschenweine</u>	<i>bottle wine</i>			
Kreuzwertheimer Kaffelstein Spätburgunder Qualitätswein „trocken“ Weingut „Alte Grafschaft“ Kaffelstein majestätische Lage, gegenüber der Burg Wertheim, Kirschröt und duftet nach Beeren	<i>dry</i>		25,80€	
Barolo Vigna San Giacomo „trocken“ rubinrot, eine würzige Note von Tabak und Wildkirsche,	<i>dry</i>		65,50€	
Spätlese Regent „trocken“ Säure 4,6g/l Winzerkeller Taubertal Reicholzheim, intensive Aromen von dunklen Waldbeeren, tiefdunkle Farbe unterstreicht den mediterranen Charakter	<i>dry</i>		29,00€	
Kaikén Malbec „trocken“ Säure 3,5g/l Sulfite argentinsische Aromen von reifen roten Früchten und dunkler Schokolade	<i>dry</i>		29,00€	
<u>offene Roteine</u>	<i>redwine by the glass</i>			
M.cuveè VDP. Gutswein „trocken“ Weingut Schlör Reicholzheim verfügt über ein feines Kirscharoma und ist voll und weich	<i>dry</i>	6,00€	22,00€	
Rosemount Estate Shiraz Australia Shiraz Qualitätswein „trocken“	<i>dry</i>	5,40€	19,80€	
Lunaris Malbec „trocken“ „dry“ San Juan Argentinien, Aromen sind frisch mit roten Früchten und Vanille, leuchtend rote Farbe		5,40€	19,80€	
Wertheimer Tauberflinge BB Säure 5g/l Regent Qualitätswein „trocken“ Winzerkeller Taubertal Reicholzheim, kräftig, würzig, weiche Tannine, Röstnoten,	<i>dry</i>	4,60€	15,80€	
Bürgstädter Centgrafenberg Säure 5,1g/l Spätburgunder Qualitätswein „trocken“ Weingut Hensch - ein angenehm, zarter im Eichenfass gereifter Wein	<i>dry</i>	4,70€		22,20€
Dertinger Mandelberg Säure 4,1 g/l Schwarzriesling & Regent „halbtrocken“ Weingut Martin Homburg, kräftig dunkle Farbe, angenehm fruchtig und weich	<i>semidry</i>	4,50€		21,50€
Acolon Säure 5,2g/l Qualitätswein „halbtrocken“ Winzerkeller Taubertal Reicholzheim ewig lang, im Holzfass gereift. wilde Beere und Kirsche, komplex weich	<i>semidry</i>	4,60€	15,80€	
Becksteiner Winzer „lieblich“ Cuvee Qualitätswein rubinrot und fruchtigem Aromen mit edler Süße.	<i>sweet</i>	4,40€	15,50€	

alle offenen Weine auch als 0,1l erhältlich.

Wir sind stets bemüht den Jahrgang unserer Weine, aktuell zu servieren.