



Reichs- Küchenmeister

Hotel • Restaurant • Weinstube • Biergarten



silvestermenü

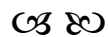


Hotel Reichsküchenmeister

Silvester 2015/2016

„Amuse bouche“

Gruß aus der Küche

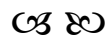


„Thunfisch-Türmchen“

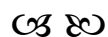
Thunfisch geschnitten mit frischer Mango



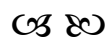
Consommé von Steinpilzen mit eigenem Maultäschle



Gerauchte Entenbrust auf der Haut gebraten
mit süßer Chilisoße und Orangerisotto



Zitronen-Minzsorbet mit Sekt aufgegossen



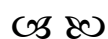
Wildschwein-Involtini

mit eigenem Schinken und Maronen gefüllt
an Cassissoße auf Schwarzwurzelgemüse
dazu Kartoffelkrapfen



Neujahrsgruß

„Dreierlei vom Apfel“



Bleigießen, Mitternachtsimbiss und
bengalischem Feuer mit klassischer Musik

80,-€

Änderungen vorbehalten

Kirchplatz 8, 91541 Rothenburg ob der Tauber
Tel. 09861/9700, Fax. 09861/970409 hotel@reichskuechenmeister.com



Hotel Reichsküchenmeister

Silvester 2015/2016

Vegetarisch

„Amuse bouche“
Gruß aus der Küche



Couscous-Türmchen mit frischer Mango und Minze



Steinpilzschaumsüppchen mit eigenem Maultäschle



Gerauchter gebratener Tofu
mit süßer Chilisoße und Orangerisotto



Zitronen-Minzsorbet mit Sekt aufgegossen



Gemüse Sesam Röllchen im Strudelblatt
auf Schwarzwurzelgemüse
dazu Kartoffelkrapfen



„Silvesterkreation 2016“

Dreierlei vom Apfel



Bleigießen, Mitternachtsimbiss
Bengalisches Feuer mit klassischer Musik

80,-€

Änderungen vorbehalten

Kirchplatz 8, 91541 Rothenburg ob der Tauber
Tel. 09861/9700, Fax. 09861/970409 hotel@reichskuechenmeister.com



Hotel Reichsküchenmeister

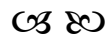
New Year's Eve 2015/2016

„Amuse bouche“

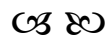
(Something exquisite to start with)



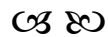
Timbale of Tuna fillet slices with fresh mango



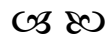
Consommé of Cap with homemade ravioli



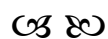
Smoked breast of Duck roasted on the skin
with sweet chilli sauce and orange risotto



Lemon mint sorbet with sparkling wine

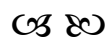


Roulade from Wild boar
filled with ist own ham and chestnuts
cassis sauce on black salsify
served with potato fritter



"New Year's Eve Dessert"

Trio of apples



Traditional „Bleigießen“ (Lead pouring), midnight snack and
Bengal lights with classical music

80,-€

subject to change

Kirchplatz 8, 91541 Rothenburg ob der Tauber

Tel. 09861/9700, Fax. 09861/970409 hotel@reichskuechenmeister.com



à la carte



Reichs-Küchenmeister

Hotel • Restaurant • Weinstube • Biergarten
Rothenbug ob der Tauber



„Für unsere kleinen Gäste“

3 Stk. Nürnbergerle
Small sausages

4,80

Kleines Schweineschnitzel
Small breaded escalope

5,50

Schweinemedallions
Tenderloin of pork

5,50

Chicken-Crossies
Chicken Nuggets

5,50

Fischstäbchen
Fish fingers

5,50

Dazu könnt Ihr wählen / Your choices are:

Für die „Franken“ Kloß mit Soß - Ohne Kloß nix los!
Dumplings with sauce

Für die „Nordlichter“ Pommes
French fried potatoes

Für die „Schwaben“ Spätzle mit Söble
Swabian noodles

Soßen: Bratensoße/Rahmsoße/Pilzrahmsoße

Oder nur Knödel, Spätzle oder Pommes
Dumplings with sauce, French fried potatoes or Swabian noodles

3,80

Nudeln mit Tomatensoße
Pasta with Tomato Sauce

3,80

Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Potato Pancakes with applesauce

3,80

Maultaschensuppe
Consommé with homemade swabian ravioli

4,80



www.waldemaroesch.de
Olesch / Pflüger

Wenn Ihr schön aufgegessen habt, dürft Ihr Euch eine Überraschung in der Küche abholen.
A special message to our young guests: Once you have finished your meal you may pick up your surprise in the kitchen.

Reichs-Küchenmeister



Regionale Küche

Apéritif:

- „Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l 5,10€
„Sanddorn Spritz“ Sekt, Soda, Sanddornlikör, Eis und Orange 0,2l 5,50 €
Alkoholfrei San bitter oder Crodino 4,80

Wintermenü

Gänserahmsüppchen
mit kleinen Maultaschen
Creamsoup of goose with small raviolies; Potage d'oie
à la crème avec petits raviolies

Gänsebrust mit Preiselbeerapfel,
Blaukraut und Kartoffelknödel.
Roast goose breast with red cabbage
and potatodumpling; Suprême d'oie avec chou
rouge et quenelles de pommes de terre

Tagesdessert
Today's dessert; Dessert du jour
29,50€

Vegetarisches Menü

Weißweinsüppchen mit Zimtcroutons
Creamsoup of white wine with cinnamon croutons;
Velouté de vin blanc avec des croûtons de cannelle

Steinpilzrisotto mit Parmesan,
Rucola und Kirschtomaten
Creamy ceo risotto with parmesan and
cherry tomatoes; Risotto des cèpes au parme-
san et tomates cerises

Tagesdessert
Today's dessert; Dessert du jour
23,50€

Unsere Empfehlung:

Kremiges Steinpilzrisotto mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten 12,80
Creamy ceo risotto with parmesan and cherry tomatoes
Risotto des cèpes au parmesan et tomates cerises

FrISChe Pasta mit Steinpilzrahm, Parmesan und Kirschtomaten 14,80
Fresh Pasta with cream sauce of cep; Pâtes fraîches avec sauce à la crème de cèpe

Wild aus fränkischer Jagd:

Wildfleischküchle auf Rahmwirsing dazu Kartoffeln 9,80
Patty of game with with savoy cabbage and potatoes
Boulette de gibier avec choufrisé et pommes de terre

Wildgulasch mit Speckrosenkohl dazu Spätzle 17,50
Goulash of game with brussels sprouts and swabian noodles
Goulash de jeu avec les choux de Bruxelles avec nouilles swaboises

Rehrücken auf Rahmsteinpilzen und Spätzle dazu Preiselbeeren 24,80
Saddle of venison with ceps in cream and swabian noodles
Selle de chevreuil et cèpes à la crème avec nouilles swaboises

„Wilderer Jausen“ 15,80
Brotzeit vom fränkischen Wild mit Käse aus der Region dazu Quittengelee,
Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot serviert mit einem fränkischen Kräuterlikör
Local selection of game with ham, saucage, cheese served with jelly of quince, horseradish, pickles,
bread and a Franconian liqueur; Sélection locale de chevreuil avec du jambon, saucisse, fromage

Suppen

- Tagessuppe** *Today's soup / Potage du jour* 3,90
- Weißweinsüppchen mit Zimtcroutons** 5,50
Creamsoup of white wine with cinnamon croutons; Velouté de vin blanc avec des croûtons de cannelle
- Maultaschensuppe** ² 5,80
Consommé with homemade swabian ravioli; Bouillon aux raviolés swabois
- Gänserahmsüppchen mit kleinen Maultaschen** 5,80
Creamsoup of goose with small raviolies; Potage d'oie à la crème avec petits raviolés



Vorspeisen

- Gänseschmalz mit Bauernbrot** 4,50
Goose lard with bread; saindoux d'oie avec pain
- Feldsalat mit Preiselbeerdressing...** 7,50
lamb's lettuce salad with cranberry dressing; salade de mâche avec sauce d'airelles
- oder mit Serranoschinken und Melone** 11,50
or with Serrano ham and melon; avec Jambon de serrano et melon
- oder mit gebratenener Gänseleber und Apfelspalten** 11,50
or with roasted goose liver; avec foie d'oie
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße und Kartoffelpuffer** ^{12,6} 11,50
Smoked salmon with honey-mustard sauce and potato cakes
Saumon fumé avec sauce au miel et moutard et gâlettes de pommes de terre
- Garnelen-Pfännchen 6 Stk.** 14,80
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten dazu Weißbrot
Roasted tiger prawns sauted in garlic-herb-butter with bread
Crevettes sautées beurre à l'ail herbe avec pain
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig und Quittengelee** 10,50
Caramelised goat cheese with jelly of quince
Fromage du chèvre caramélisé avec gelée de coing



Salate und frische Pasta

- Kleiner Salat** 4,50
Mixed salad; salade mixe
- Bauernsalat mit eingelegtem Schafskäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln** 11,50
Salad „provençal“ with marinated ewe's milk cheese, olives and onions
Salade provençal avec fromage de brebis en marinade, olives et oignons
- „Knusper-Henne“ Blatt- und Rohkostsalate mit knusprigen Hähnchenstreifen** 12,80
Mixed salads with crispy chicken stripes; Salades de saison avec tranches de volaille panée
- Frische Pasta mit Tomatensauce, Parmesan und Rucola** 7,50
Fresh Pasta with tomato sauce; Pâtes fraîches avec sauce tomate

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wir verwenden wo nötig:

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel, 12 Antioxidationsmittel, 13 gewachst, 14 taurinhaltig

Fränkischer Karpfen, eigene neue Ernte

1/2 Karpfen nach fränkischer Art gebacken mit Salatteller  16,80
1/2 Fried Carp with mixed salad; 1/2 Carpe frit de nos étangs en franconie avec salad

1/2 Karpfen, blau, mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Meerrettich^{1,2,4} 16,80
Carp au bleu with butter, potatoes and horseradish; Carpe au bleu avec beurre, pommes et raifort

Karpfenfilet in Weißweinsauce

oder in Butter gebraten mit Kartoffeln und Salat 16,80

Filet of carp in white wine sauce or grilled in butter with potatoes and salad

Filet de carpe avec sauce de vin blanc ou grillé avec du beurre, pommes de terre et salade

Typisch fränkisch

Dreierlei fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln 8,90

3 different frankonian sausages with Sauerkraut and potatoes

Assiette de 3 sortes de saucisses différentes de la région avec choucroute et pommes de terre

***Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Knödel**¹² 14,80

**Braised beef previously marinated in vinegar with red cabbage and potatoe dumpling*

**Boeuf braisé à l'aigre avec chou rouge et quenelle de pommes de terre*

Fränkisches Schäufole mit Knödel und Krautsalat^{12,4} 16,50

Pork shoulder with potatoes dumplings and salad

Épaulé de cochon avec quenelle de pommes de terre et salade de chou

*** Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichsoße**^{12,4} 14,80

*Kartoffeln und Preiselbeeren*¹²

**Prime boiled beef with horseradish sauce, cranberrys and potatoes*

**Boeuf bouilli avec sauce de roifort, airelles et pommes de terre*

Zu den einzelnen Gerichten wählen Sie bitte Ihren Salatteller 4,50

Mixed salad; salade composée

Gänsegeschnatter



Gänsebrust mit Preiselbeerapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel¹² 18,50

Roast goose breast with red cabbage and potatodumpling

Suprême d'oie avec chou rouge et boulette aux pommes de terre

Gänsebraten 1/4 Gans gefüllt, Preiselbeerapfel, 23,00

Blaukraut und Knödel¹² *soweit der Vorrat reicht*

1/4 Goose stuffed red cabbage and potatodumpling

1/4 d'oie farcie avec chou rouge et quenelles de pommes de terre

Unser Weinempfehlung Weingut Hebenstreit Österreich

Gans Weiss - 2014 Grüner Veltliner, Weinviertel DAC 0,75l 23,50

Gans Rot - 2014 Zweigelt Niederösterreich 0,75l 24,50

**Für Senioren bieten wir eine kleinere Portion zum 2/3 Preis bei Gerichten die mit einem * versehen sind.*

For seniors we serve the marked dishes in smaler size for 2/3 price.*

*Pour les aînés on serve les nourrits avec * plus petit aux 2/3 prix.*



Fisch verlobt

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen

auf frischer Pasta in Hummersoße und Kirschtomaten

Roasted scallops and king prawns on leekpasta

Coquilles Saint-Jaques et crevettes rouges avec pâtes aux pireaues

24,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing und Kartoffeln

Pike perch grilled with savoy cabbage and potatoes

Filet de sandre grillé avec choufrisé et pommes de terre

19,50

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel (200g) nach Wiener Art mit Pommes frites

Breaded escalope of pork with french fried potatoes; Escalope de pork avec pommes frites

12,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Escalope of veal with homemade potato salad

Escalope de veau avec salade de pommes de terre maison

19,50

*"Schmankerlpfanne" Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße

und Käse überbacken auf hausgemachten Spätzle.

**Tenderloin of porc, mushrooms in cream and „Spätzle“ swabian noodles gratinated with cheese*

**Filet de porc aux champignons à la crème et fromage, gratinée avec „Spätzle“ nouilles swaboises*

18,50

Steaks (250-280g) vom argentinischen Black Angus Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle₂ und Salat

**Sirloin steak with onionsauce, homemade „Spätzle₂“ swabian noodles and salad*

**Entrecôte aux oignons avec „Spätzle₂“ nouilles swaboises fait à la maison et salade*

24,50

Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel-Senfkruste

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Rumpsteak crusted with onion and mustard, french beans with bacon and roast potatoes

Rumsteck croûté avec onions et moutard, haricots verts avec bacon et pommes de terre rôties

24,50

Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln

Filet of beef with peppercreamsauce, french beans with bacon and roast potatoes

Filet de boeuf au poivre à la crème avec haricots verts avec bacon et pommes de terre rôties

(Alle Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Braten)

30,50

Kennzeichnungspflicht von Allergenen

Wir sind verpflichtet auf alle Zusatzstoffe und allergene Stoffe in unserer Speisekarte hinzuweisen.

Um die Übersichtlichkeit der Speisekarte nicht allzu sehr einzuschränken, halten wir eine Speisekarte für Allergiker bereit, auf welcher Abbildungen bzw. Nummern vermerkt sind, die auf die jeweiligen Allergene, die zum Teil auch nur in kleinsten Mengen vorkommen können, verweisen.

Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns schon bei Ihrer Reservierung an.

Ihre Reichsküchenmeisterei

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wir verwenden wo nötig:

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel, 12 Antioxidationsmittel, 13 gewächst, 14 taurinhaltig

Brotzeit, Vesper & Käse

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot 10,4

Salad of sausage „Swiss style“; Salade de charcuterie à la suisse



8,50

Obatzter angemachter Camembert serviert mit Bauernbrot

Spicy bavarian cream cheese, épice bavaroise fromage à la crème

8,50

Käseauswahl mit Quittengelee und Brot

Variety cheese from with jelly of quince and bread; Chioix des fromages avec gelée de coing et pain

12,80

„Wilderer Jausen“

15,80

Brotzeit vom fränkischen Wild mit Käse aus der Region dazu Quittengelee,

Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot serviert mit einem fränkischen Kräuterlikör

Local selection of game with ham, saucage, cheese served with jelly of quince, horseradish, pickle, bread

and a Franconian liqueur; Sélection locale de chevreuil avec du jambon, saucisse, fromage servi avec gelée de coing, raifort, cornichons, du pain et une liqueur de Franconie

Desserts:

Tagesdessert

Today's dessert; Dessert du jour

BAUERNHOF-EIS®

5,50

Crème Brûlée 4 mit frischen Früchten

Crème brûlée with fruits; Crème brûlées avec des fruits



6,80

Eis-Gugelhupf mit Glühweinzwetschgen

Homemade parfait with mulled wine plums, Maison parfait avec des prunes de vin chaud

6,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Glühweinzwetschgen 7,50

Chocolate cake with vanilla ice cream and redwineplums; Gâteau au chocolat glace à la vanille et prunes

Knusper Nussbecher Vanille- und Nusseis mit Nüssen, Sahne und Karamell

6,50

Vanilla- and nuts ice-cream with nuts, whipped cream and caramel sauce

Glace de vanille et de noisette avec noixes, crème chantilly et sauce caramel

Kartoffelbaunzen mit Glühweinzwetschgen und Vanillesauce

7,00

Potato fritters with mulled wine plums and vanilla sauce

Beignets de Pommes de terre avec punes aux vin rouge et sauce vanille

Nothenburger Toppler® Würfel

Nur im Reichsküchenmeister Feinste Confiserie Pralinen,

9,90

Sahnenougat mit Vollmilch- oder weißer Kuvertüre überzogen

und in edler Holzschachtel verpackt 9 Stück

Finest Chocolates Confectionery; Finest Chocolats Confiserie

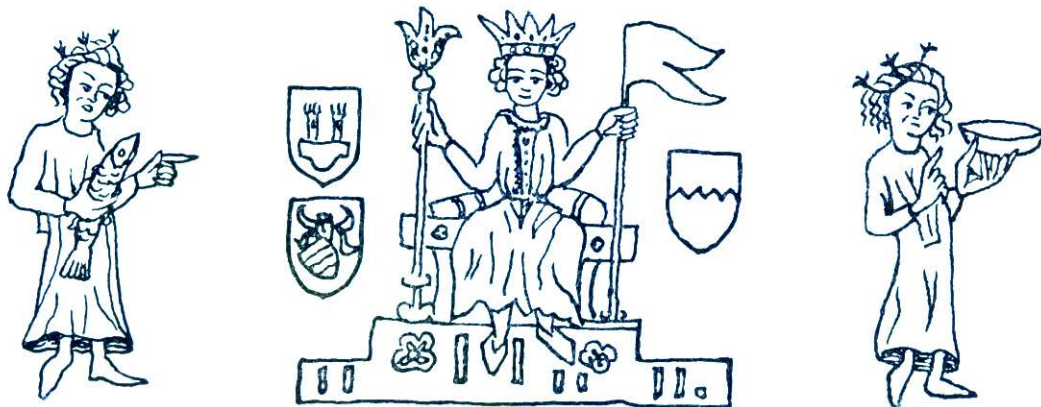
**Lassen Sie sich einen Digestif aus unserem reichhaltigen
fränkischen und internationalen Bestand empfehlen.**

Your waiter will be pleased to recommend a digestif from the region or something international.

Nos serveuse ou garçon vous recommande un digestif de la région ou du monde.

Fränkische Gastlichkeit im Herzen Rothenburgs





Die Reichsküchenmeister von Rothenburg und Nortenberg

waren vom 12. bis 14. Jahrhundert ein blühendes Geschlecht. Sie hatten als Reichsdienstmannen nur den Kaiser als Herrn über sich. Sie führten den Titel „MAGISTER COQUINAE“, d. h. Meister der Kochkunst. In der Goldenen Bulle wurde ihnen das Reichsküchenmeisteramt zuerkannt. Die Reichsküchenmeister saßen auf Grund ihrer Leistungen später als Reichsvögte auf der Rothenburger Hohenstaufenburg und übten in der freien Reichsstadt Rothenburg als Reichschultheiße die Rechtspflege aus. Ihr bedeutendster Vertreter war Lupo von Nordenberg, — die Stammburg Nordenberg lag 2 Wegstunden nördlich auf der Frankenhöhe — dessen reiche Stiftungen, so u. a. das Dominikanerinnenkloster, jetzt Klostermuseum, wir heute noch bewundern. In ihrem Wappen führen die Reichsküchenmeister neben dem ritterlichen Helmvisier ein Nudelholz und einen Hackstegel als Symbol ihrer einstigen Tätigkeit. Diese Insignien sind heute, nach 800 Jahren, unverändert das Wahrzeichen des Hotels Reichsküchenmeister in Rothenburg ob der Tauber. Reich ist die Geschichte des Hauses, das als eines der ältesten Patrizierhäuser im späten 12. Jahrhundert entstanden ist. 1540 wohnte hier Kaiser Ferdinand II., 1546 Kaiser Karl der V.



Aperitifs und Dessertweine

<i>Alkoholfreier Aperol Holunderblütensirup mit Mineralwasser</i>	1,90
<i>Sanbitter oder Crodino (alkoholfrei) mit Soda</i>	4,80
<i>Sanbitter oder Crodina Orange (alkoholfrei)</i>	5,20
<i>1 Glas Flairsekt</i>	4,60
<i>Aperol Spritz</i>	
<i>(Weißwein und Aperol mit Mineralwasser aufgespritzt, Orangenscheibe)</i>	5,50
<i>Erdbeer Spritz</i>	5,50
<i>0,1l Glas Fränkischer Kir (Frankenwein mit Johannisbeerlikör)</i>	4,20
<i>0,1l Glas Sekt mit Pfirsichlikör</i>	5,20
<i>0,1l Glas Sekt mit Holunderblütensirup</i>	5,10
<i>5 cl Portwein rot oder weiß</i>	4,30
<i>5 cl Sherry dry, medium oder cream</i>	4,30
<i>5 cl Wermut weiß, süß, oder trocken, oder rot</i>	4,30
<i>4 cl Pernod mit Wasser 40 %</i>	5,70
<i>4cl Campari mit Soda 25 %</i>	5,70
<i>4 cl Campari mit Orangensaft</i>	5,90
<i>4 cl Cynar mit Soda 16,5%</i>	5,70
<i>4 cl Cynar mit Orangensaft</i>	5,90
<i>m,l</i>	

Sekt

1 Glas Flairsekt 4,60

Hausmarke 25,00

*Flair Hotel Privat Cuvée, trocken
aus der Sektkellerei Oppmann Würzburg*

Champagner

Gosset Champagne brut Excellence 71,00



Bocksbeutelweine aus dem Frankenland

Weingut Kreglinger Segnitz

242	2001 Segnitzer Pfaffensteig, Sondergröße 0,5l Rieslaner, Beerenauslese	54,00
253	2011 Segnitzer Pfaffensteig, Rieslaner, Spätlese	34,00
316	2010 Frickenhäuser Kapellenberg, Blaufränkisch, trocken	35,00
264	2010 Marktbreiter Sonnenberg, Portugieser, trocken	36,00

Weingut Karl Meyer Rödelsee⁷⁷

277	2011 Rödelseer Schwanleite, Scheurebe!	29,50
258	2013 Rödelseer Küchenmeister, Silvaner, Kabinett, trocken	28,50
303	2013 Rödelseer Küchenmeister, Scheurebe, Kabinett	28,00
305	2013 Rödelseer Küchenmeister, Cabernet Dorsa, trocken Barrique !	49,00
295	2011 Rödelseer Küchenmeister, Spätburgunder, trocken	32,00
270	2011 Rödelseer Küchenmeister, Dornfelder, trocken	29,50
244	2013 Rödelseer Schloßberg, Level fünfzehn, Grauer Burgunder Spätlese, Barrique, trocken	52,00

Weingut Schloß Castell

275	2012 „6. Aprilis anno 1659“ Silvaner trocken, kräftiger Weißer aus dem Holz !!	58,00
315	2009 Castell Edition Graf Ferdinand	0,75 Magnumflasche 105,00
306	2013 Castell Schloßberg, Riesling Großes Gewächs	69,00
258	2011 Casteller Reitsteig, Spätburgunder	48,00
292	2013 Casteller Bausch, Müller-Thurgau, trocken	38,00
286	2013 Casteller Hohnart, Riesling, trocken	42,00
283	2014 Schloß Castell Weißburgunder, trocken	24,00
314	2013 Schloß Castell, Domina, trocken	33,00
271	2012 Casteller Kugelspiel, Rieslaner, Spätlese 0,5l Rassig-fruchtiger Genuss als Aperitif oder zum Dessert	25,00

Weingut Horst Sauer

241	2013 Escherndorfer Lump, Scheurebe, Spätlese	48,00
254	2013 Escherndorfer Fürstenberg, Müller-Thurgau S. trocken	38,00
298	2013 Escherndorfer Fürstenberg, Blauer Silvaner S. trocken	45,00
272	2013 Escherndorfer am Lumpen Silvaner GG, trocken	85,00
240	2013 Escherndorfer Lump, Silvaner Auslese	75,00
280	2012 Just ROT Cuvée, trocken (Dornf.Spätburg.,Schwarzriesling)	30,00
304	2011 Escherndorfer Fürstenberg S. trocken im Barrique gereift	56,00

Weingut Schloß Sommerhausen

259	2008 Sommerhäuser Steinbach, Scheurebe, Auslese !	72,00
260	277 2008 Sommerhäuser Steinbach-Sonnenuhr, Riesling Spätlese	62,00
281	2007 Frühburgunder ST 180, trocken !!	48,80
300	2010 Ä weng- ä weng rot und ä weng weiß, Rotling, halbtrocken !	25,00
269	2008 Frühburgunder ST 180 !!	51,00
255	2007 Scheherazade (1001 Aromen in einem Wein vereint) !!	98,00
285	2011 Scheurebe „Kaspar S88“ !!	31,00

Wocksbeutelweine aus dem Frankenland

Weingut Störrlein & Krenig

250	0,35 l 2008 Randersackerer Sonnenstuhl, Silvaner Beerenauslese !!	75,00
263	2011 „der Frensch“ im Steinriegel, Tradition, fränkischer Mischsatz	36,50
261	2010 Randersackerer Sonnenstuhl, Weißburgunder, großes Gewächs !!	67,00
249	2012 Randersackerer Marsberg, Weißburgunder, erste Lage	30,00
296	2013 Randersackerer Pfülsen, Silvaner, trocken	32,00
251	2012 Randersackerer Marsberg, Sylvaner, Alte Rebe, erste Lage	35,00
297	2012 Randersacker Pinot „M“! Christiane	36,00
266	2011 Randersackerer Sonnenstuhl, Spätburgunder !	45,00
256	2011 Randersackerer Sonnenstuhl, Silvaner, trocken	31,00
268	2013 Blanc de Blanc (Sauvignon blanc, Scheurebe, Bacchus)	25,50
248	2013 Randersackerer Sonnenstuhl, Riesling, trocken, erste Lage (rassig, pikant)	35,00
302	2013 Randersackerer Sonnenstuhl Spätburgunder, erste Lage, ! feine Frucht von Cassis, Kirsche und Waldbeeren	42,50

Max Müller I

301	2006 Volkacher Ratsherr Rieslaner, Beerenauslese 0,375 l	59,00
313	2010 Alte Reben Katzenkopf, Silvaner, Spätlese, trocken	60,00
290	2013 Volkacher Ratsherr, Silvaner, Kabinett trocken	25,00
293	2013 Obereisenheimer Höll, Domina, trocken	28,00
274	2013 Sommeracher Weißburgunder, Spätlese, trocken	39,00

Weingut König

279	2009 Randersackerer Teufelskeller, Rieslaner, Auslese	51,00
308	2009 König Serenade, Cuvée Kabinett	23,50
262	2013 Randersackerer Ewig Leben, Müller-Thurgau, Kabinett, trocken	25,00
276	2013 Randersackerer Teufelskeller Blauer Silvaner, Kabinett	27,00

Weingut Brennfleck

257	2007 Sulzfelder Cyriakusberg, Huxelrebe, Auslese , edelsüß	54,00
-----	---	-------

Becksteiner Winzer

278	2013 Becksteiner Kirchberg, Tauberschwartz, trocken	27,00
-----	---	-------

Weingut Hans Wirsching

284	2012 1/2 Flasche Iphöfer Kronsberg, Silvaner Alte Reben, trocken	20,00
265	2013 Iphöfer Kalb, Silvaner, Kabinett, trocken	34,00
291	2013 Iphöfer Weißburgunder Kabinett, trocken	39,00
252	2013 Iphöfer Julius-Echter-Berg, Grauburgunder Alte Reben, trocken	56,00
299	2012 Iphöfer Kronsberg, Chardonnay, Alte Reben, trocken	55,00
309	2010 Iphöfer Spätburgunder „S“ trocken	80,00
273	2011 Rondos Barrique trocken (Spätburg.-Domina-Cuvée)!	52,00
288	2013 Iphöfer Spätburgunder, trocken	49,00

Weingut Stahl

312	2013 Tauberzeller Hasennestle, Müller-Thurgau, trocken Damaszener!	29,50
-----	--	-------

Weine enthalten Sulfite

! Bordeauxflasche oder !! Burgunderflasche

Weingut Bürgerspital

289	2011	Würzburger Blaufränkisch, Ortswein	44,00
307	2012	Merlot R, trocken, Premium rot !	78,—
245	2011	Cabernet Sauvignon R, trocken, Premium rot !	78,—

Weingut Bruno Reis

267	2013	Randersackerer Pfülsen, Riesling, Spätlese, trocken	60,00
246	2012	Würzburger Pfaffenberg, Traminer, Spätlese	41,00
311	2013	Würzburger Stein, Silvaner, Kabinett, trocken	29,00
243	2012	Würzburger Pfaffenberg, Spätburgunder, trocken, im Faß gereift	35,00
310	2014	Würzburger Pfaffenberg, Schwarzes Riesling, Rosé, Kabinett	25,00
247	2013	Randersackerer Sonnenstuhl, Silvaner, Kabinett, trocken	27,00
282	2013	Würzburger Stein, Müller-Thurgau, Kabinett, trocken	28,00
287	2014	Würzburger Pfaffenberg, Grauer Burgunder, Kabinett, trocken	27,00

Fflaschenweine aus Südtirol

294	2011	Lagrein Gries Riserva !!	60,00
-----	------	--------------------------	-------

Fflaschenweine aus Österreich

Weingut Hebenstreit

Gans Rot	2013	Zweigelt !	23,50
----------	------	------------	-------

*Weine enthalten Sulfite
! Bordeauxflasche oder !!Burgunderflasche*

Offene Weine

Weißweine

0.2 l

<i>Hausschoppen: 2012 Markelsheimer Tauberberg, Silvaner</i>	3,90
<i>2013 Volkacher Kirchberg, Bacchus, halbtrocken</i>	4,20
<i>2013 Segnitzer Zobelsberg, Müller-Thurgau, trocken</i>	4,40
<i>2013 Volkacher Ratsherr, Riesling, trocken, Max Müller</i>	4,90
<i>2014 Rödelseer Küchenmeister, Silvaner, trocken</i>	4,80
<i>2011 Scheurebe, W. Peth Rheinhessen</i>	4,40

Rotweine

Hausschoppen

<i>2012 Burg Rodenstein Blauer Portugieser Rheinh.</i>	3,90
<i>2013 Eberstädter Eberfürst, Trollinger, Württemb.</i>	4,60
<i>2012 Markelsheimer Tauberberg, Schwarzriesling, Tauber</i>	4,90
<i>2013 Juventa, Domina, trocken, Franken</i>	6,30
<i>Rödelseer Küchenmeister Dornfelder, trocken</i>	6,20

Weißherbst

<i>2013 Markelsheimer Mönchsberg, Schwarzriesling</i>	4,90
---	------

Sonstiges

<i>Weinschorle 0,25</i>	3,00
<i>Weinschorle 0.40</i>	4,60

Sonstige Getränke

Bier vom Faß Pils, dunkel

<i>Pilsner im Krug,</i>	0,50 £	4,20
<i>Pilsner</i>	0,30 £	2,90
<i>Weizenbier, Tucher</i>	0,40 £	3,40
<i>Dunkel,</i>	0,50 £	4,20
<i>Dunkel</i>	0,30 £	2,90
<i>Pils mit Cola (wer es mag)</i>	0,30 £	2,90
<i>Radler</i>	0,40 £	3,20

<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,40 £	3,40
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,50 £	4,20
<i>Malzbier</i>	0,33 £	2,90

<i>Apfelsaft</i>	0,20 £	2,50
<i>Apfelsaftschorle klein</i>	0,20 £	2,20
<i>Apfelsaftschorle groß</i>	0,40 £	2,90

<i>Johannisbeernektar oder Traubensaft</i>	0,20 £	3,30
<i>Orangensaft</i>	0,20 £	3,10
<i>Tomatensaft</i>	0,20 £	3,30
<i>Pfirsichsaft, Bananensaft oder Pink Grapefruit</i>	0,20 £	3,30
<i>Johannisbeersaftschorle oder andere</i>	0,40 £	4,00

<i>Coca Cola oder light</i>	0,20 £	2,50
<i>Limonade (Orange, Zitrone), Spezi</i>	0,20 £	2,50
<i>Spezi, Limo, Cola groß</i>	0,40 £	4,00
<i>Almdudler "das In-Getränk"</i>	0,25 £	3,30
<i>Indian Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon</i>	0,20 £	3,30

<i>1 Liter Tafelwasser (Familiengröße)</i>	1 £	3,50
<i>Tafelwasser</i>	0,20 £	1,70
<i>Teinacher medium oder naturell</i>	0,25 £	2,50
<i>Teinacher medium oder naturell</i>	0,75 £	4,70

<i>Glühwein</i>	0,20 £	4,10
<i>Grog vom Rum</i>	4 cl	4,90
<i>Jagertee</i>	0,20 £	4,50

<i>Portion Kaffee, Hag, Schokolade</i>		4,50
<i>Tee im 0,3l Glas Eiles</i>		3,10

(Darjeeling, Ceylon Orange Pekoe, Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Spicy Black Chai, Rooibos Vanilla, Kräutergarten, Sommerbeeren, Kamille, Pfefferminze, Vita Orange)

<i>Glas Milch</i>	0,2l 1,80	0,40 £	3,10
<i>Espresso</i>			2,20
<i>Cappuccino</i>			2,80
<i>Milchkaffee oder Latte Macchiato</i>			3,20

<i>Irish Coffee, Russische Schokolade, Rudesheimer Kaffee, Pharisäer, French Coffee,</i>			6,80
--	--	--	------

Branntweine und Liköre

Zwetschgenwasser, Korn	38%	2cl	2,60
Steinhäger, Doornkaat	38%	2cl	2,60
Gin, Wodka	38%	2cl	3,20
Bommerlunder Aquavit	38%	2cl	2,70
Malteserkreuz Aquavit	40%	2cl	2,90
Linie Aquavit	41,5%	2cl	4,10
Aalborg Jubiläumsaquavit	40%	2cl	4,40
Rum, Jägermeister	38%	2cl	2,80
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2cl	3,80
Underberg	44%	2cl	3,80
Ramazotti	30%	2cl	3,40
Fernet Branca	42%	2cl	3,80
Ouzo	40%	2cl	2,80
Williams-Christ-Birne	40%	2cl	3,20
Himbeergeist, Kirschwasser	40%	2cl	3,20
Calvados	40%	2cl	4,70
Remy Martin	43%	2cl	6,10
Bacardi	38%	2cl	4,00
Armagnac	40%	2cl	6,10
Hennessy Cognac	40%	2cl	6,10
Metaxa	40%	2cl	6,00
Eierlikör	20%	2cl	2,60
Cointreau	40%	2cl	4,30
Grand Marnier	40%	2cl	4,80
Peachtree	24%	2cl	3,00
Amaretto	28%	2cl	3,00
Crème de Cassis	16%	2cl	3,00
Baileys Crem Liqueur	17%	2cl	3,00
Fränkische Brände	40-50 %	2cl	4,40
<i>Williams Christ, Sylvaner Tresterbrand, Schlehenwasser, Quitte, Altfränkische Zwetschge und vieles mehr, lassen Sie sich etwas empfehlen!</i>			
Whisk(e)y (Scotch, Irish, Bourbon, Canadian)		2cl	
Johnnie Walker red Label	40%	2cl	4,40
Johnnie Walker black Label	40%	2cl	5,90
Jim Beam	40%	2cl	4,20
Jack Daniels	40%	2cl	4,60
Tullamore Dew	40%	2cl	4,60
Glenmorangie Malt Scotch	40%	2cl	5,90
Bush Mills Malt	40%	2cl	5,40

Heiße Getränke

Unsere Kaffee- Tee und Schokoladenspezialitäten

Espresso	2,,20
Doppelter Espresso	3,60
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee	3,20
Tasse Kaffee, Hag oder heiße Schokolade mit Sahne	2,40
Kännchen Kaffee, Hag oder heiße Schokolade mit Sahne	4,50

Genießen Sie unsere Eilles-Tees im Tea Diamond

Euro 3,10 / 0,3l Glas

Darjeeling Royal Second Flush Blatt

Ceylon Orange Pekoe Blatt

Assam Spezial Broken

Earl Grey Premiumblatt

Grüntee Asia Superior Blatt

Spicy Black Chai Broken

Rooibos Vanilla, Sommerbeeren, Kräutergarten, Kamillenblüten

Pfefferminzblatt, Vita Orange + 7 Vitamine

<i>Irish Coffee (Kaffee mit Irish Whiskey , Rohrzucker und Sahnehaube)</i>	6,80
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>	6,80
<i>(Kaffee mit Asbach Uralt, Kristallzucker, Sahnehaube und Schokopulver)</i>	
<i>French Coffee (Kaffee mit Grand Marnier und Sahnehaube)</i>	6,80
<i>Pharisäer (Kaffee mit Rum, Kristallzucker und Sahnehaube)</i>	6,80
<i>Russische Schokolade (heiße Schokolade, Rum und Sahnehaube)</i>	6,80

