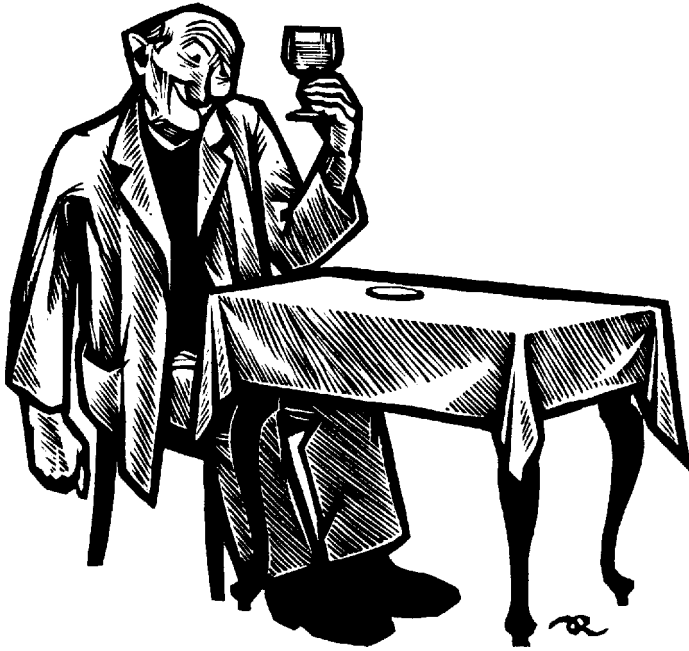


**WEINHAUS
WEHLING
LOHR A. MAIN**



*Bodenständige
Weine
aus Franken*

Mehlings Frankenschoppen

0,25 l

21er Gössenheimer Homburg eigene Abfüllung

Müller-Thurgau QbA -trocken-

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 6,1 g/l , RZ 4,8 g/l) Weingut Höfling

21er Hammelburger Trautlestal

Müller-Thurgau QbA -trocken-

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 6,1 g/l , RZ 5,0 g/l) Weingut Schäfer

20er Erlenbacher Krähenschnabel

Müller-Thurgau QbA -halbtrocken- *fruchtig, spritzig*

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 6,3 g/l , RZ 12,4 g/l) Weinhaus Wirsching

20er Erlabrunner Weinstein

Bacchus QbA -halbtrocken- *typisch, voll*

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 6,4 g/l , RZ 15,4 g/l) Weingut Otto Körber

21er Stettener Stein "Fabulologenbacchus"

Bacchus QbA -trocken- *dezent, dennoch nachhaltig*

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 6,4 g/l , RZ 2,7 g/l) Weingut Höfling

21er Lengfurter Alter Berg

Silvaner QbA -trocken- *voll & nachhaltig*

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 5,5 g/l , RZ 4,3 g/l) Weinhaus Frank

21er Homburger Kallmuth

Silvaner QbA -trocken- *„der Urwüchsige“*

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 5,6 g/l , RZ 4,6 g/l) Weingut Martin

20er Stettener Stein "Fabulologensilvaner" aus dem Bocksbeutel

Silvaner Lagenwein -trocken- *"märchenhaft inspirierend"*

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 6,9 g/l , RZ 1,9 g/l) Weingut Höfling

21er Friedelsheimer Gewürztraminer Pfalz

Gewürztraminer Kabinett -lieblich-

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 5,3 g/l , RZ 23,4 g/l) Wg Friedelsheim

21er Thüngersheimer Scharlachberg

Weißburgunder QbA -trocken- *„der Nuancenreiche“*

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 6,3 g/l , RZ 3,7 g/l) Weingut Schwab

21er Thüngersheimer Johannisberg aus dem Bocksbeutel

Riesling QbA -trocken- *feingliedrig, spritzig*

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 7,4 g/l , RZ 4,2 g/l) Weingut Schwab



3,90 €

4,60 €

4,60 €

4,60 €

4,30 €

5,20 €

5,00 €

6,70 €

4,50 €

5,20 €

5,20 €



19er Eussenheimer First eigene Abfüllung 5,60 €

Kerner Spätlese -trocken-

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 6,7 g/l , RZ 6,2 g/l) Weingut Höfling

21er Iphöfer Kalb aus dem Bocksbeutel 5,80 €

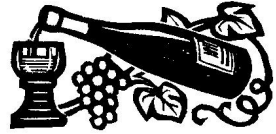
Scheurebe Spätlese -lieblich- **rassig, reife Frucht**

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 5,2 g/l , RZ 24,8 g/l) Wg Emmerich

21er Nordheimer Vögelein 5,40 €

Scheurebe Kabinett -trocken-

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 6,6 g/l , RZ 7,8 g/l) Wg Kirch



Rosè / Rotling:

21er Bürgstadter Centgrafenberg 5,30 €

Spätburgunder QbA Rose' -halbtrocken- **Beerenaroma, markantes Säurespiel**

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 6,8 g/l , RZ 11,8 g/l) Weingut Neuberger

21er Nordheimer Vögelein 4,80 €

Spätburgunder QbA Rose' -trocken-

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 6,3 g/l , RZ 5,6 g/l) Wg Kirch



22er Homburger Kallmuth 4,80 €

Rotling QbA Cuvée aus Portugieser, Müller-Thurgau und Bacchus -halbtrocken-

(Alk. 10,5 %/Vol. , S. 5,8 g/l , RZ 17,1 g/l) Weingut Martin

Rotweine:

20er Lengfurter Oberrot 5,70 €

Blaufränkisch QbA -trocken-

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 5,3 g/l , RZ 4,0 g/l) Weinhaus Frank

21er Homburger Kallmuth 5,40 €

Regent & Cabernet Dorsa QbA -trocken-

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 5,6 g/l , RZ 3,3 g/l) Weingut Martin

21er Sommeracher Katzenkopf 5,40 €

Domina QbA -trocken- **kräftig**

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 4,1 g/l , RZ 2,0 g/l) Wk Sommerach

19er Volkacher Ratsherr 5,00 €

Schwarzriesling QbA -halbtrocken- **fruchtig**

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 5,0 g/l , RZ 12,1 g/l) Wg Franken

20er Thüingersheimer Scharlachberg 4,80 €

Dornfelder QbA -halbtrocken- **körperreich**

(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 5,8 g/l , RZ 10,3 g/l) Weingut Schwab



S=Gesamtsäure RZ=vergärbare Restzucker

Bocksbeutel und andere Spezialitäten

20er Stettener Stein "Fabulologensilvaner"

Silvaner Lagenwein -trocken-

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 6,9 g/l, RZ. 1,9 g/l)

0,75 l
20,10 €



Bitte fragen Sie nach unserem „Versucherle“
Einer dieser Weine ist immer offen

0,1 l 2,90 €



Weingut Höfling – Eußenheim

20er Gössenheimer Homburg im Barrique gereift

Weißburgunder -trocken-

(Alk. 14,0 %/Vol. , S. 5,3 g/l, RZ. 2,9 g/l)

17er Gambacher Kalbenstein im Barrique gereift

Spätburgunder -trocken- Goldmedaille

(Alk. 14,0 %/Vol. , S. 5,9 g/l, RZ. 0,5 g/l)

18er Stettener Stein

Riesling -trocken- Goldmedaille

(Alk. 14,0 %/Vol. , S. 6,2 g/l, RZ. 3,4 g/l)

0,75 l

20,00 €

35,10 €

24,70 €



Weingut Rudolf May – Retzstadt

21er Retzstadter Langenberg

Silvaner VDP Erste Lage -trocken- Holzfass
(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 6,0 g/l, RZ. 0,9 g/l)

21er Retzbacher Benediktusberg

Grauburgunder -trocken- QbA
(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 5,5 g/l, RZ. 0,5 g/l)

19er Retzstadter Langenberg

Spätburgunder VDP Erste Lage -trocken- Barrique
(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 6,0 g/l, RZ. 0,0 g/l)



0,75 l

25,70 €

24,40 €

25,70 €

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

20er Würzburger Stein

Riesling VDP Erste Lage -trocken- Goldmedaille
(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 7,1 g/l, RZ. 3,0 g/l)

21er Würzburger Stein

Silvaner VDP Erste Lage -trocken- Goldmedaille
(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 6,4 g/l, RZ. 2,0 g/l)

20er Würzburger Stein

Rieslaner Spätlese VDP Erste Lage Goldmedaille
(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 8,0 g/l, RZ. 61,0 g/l)

21er Randersackerer Marsberg

Traminer VDP Erste Lage -trocken-
(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 7,1 g/l, RZ. 4,0 g/l)

19er Dorfprozelten

St. Laurent VDP Ortswein -trocken-
(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 4,5 g/l, RZ. 1,0 g/l)



22,80 €

23,20 €

23,60 €

22,10 €

20,50 €

Winzergenossenschaft Oberkirch Baden

20er Oberkircher

Spätburgunder Spätlese -trocken- Bordeauxflasche Goldmedaille
(Alk. 13,5 %/Vol. , S. 5,3 g/l, RZ. 4,7 g/l)

18,80 €

Frankenweinschorle

0,25 l 2,70 €

Fruchtweine



Apfelwein (Obsthof Stenger)

0,25 l 2,60 €

gespritzt süß / sauer

0,25 l 2,00 €

Kirschwein (Schloß Gebattel)

0,25 l 3,90 €

Erdbeerwein (Schloß Gebattel)

0,25 l 3,90 €

Bier

Keiler Landpils

0,50 l 4,00 €

Keiler Hefeweizen dunkel

0,50 l 4,40 €

Keiler Hefeweizen hell

0,50 l 4,40 €

Faust Hefeweizen -alkoholfrei-

0,50 l 4,40 €

Faust Pils -alkoholfrei-

0,50 l 4,00 €

Faust Bayrisch Hell

0,33 l 3,50 €

Faust - Radler -naturtrüb-

0,33 l 3,50 €



Spirituosen

Fränk. Tresterbrand (Weingut Martin)

2 cl 2,70 €

Zwetschgenwasser (Obsthof Stenger)

2 cl 2,20 €

Mirabellenswasser (Obsthof Stenger)

2 cl 2,50 €

Williams-Birne (Obsthof Stenger)

2 cl 2,70 €

Wildsautropfen (Himbeer)

2 cl 2,20 €

Weinbrand Asbach

2 cl 2,20 €

Fernet Branca

2 cl 2,20 €



Sekt

Winzersekt Pinot Cuvee Brut -trocken- Wg. Höfling

0,75 l 21,50 €

Oppmann -trocken- Piccolo

0,20 l 4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Sodenthaler -spritzig- Gourmet

Sodenthaler -"sanft"- Gourmet

Bad Brückenuer "naturell"

Sodenthaler -spritzig- Gourmet

Coca Cola (light), **Fanta** ^{1,5}

Bitter Lemon ¹

Bionade Holunder



0,75 l 4,20 €

0,75 l 4,20 €

0,70 l 4,20 €

0,25 l 2,40 €

0,25 l 2,50 €

0,40 l 4,00 €

0,20 l 2,60 €

0,33 l 3,00 €

Apfelsaft -naturtrüb- (Obsthof Stenger, Halsbach)

-schorle

-schorle

0,25 l 2,60 €

0,25 l 2,00 €

0,40 l 3,20 €

Weichselkirschnektar (Schloß Gabsattel)

-schorle

-schorle



0,25 l 2,60 €

0,25 l 2,00 €

0,40 l 3,20 €

Johannisbeernektar

-schorle

-schorle



0,25 l 2,60 €

0,25 l 2,00 €

0,40 l 3,20 €

Traubensaft, weiß

-schorle

-schorle



0,25 l 2,60 €

0,25 l 2,00 €

0,40 l 3,20 €

Maracujasaft

-schorle

-schorle



0,25 l 2,60 €

0,25 l 2,00 €

0,40 l 3,20 €

Orangensaft

-schorle



0,20 l 2,10 €

0,40 l 3,20 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee

2,40 €

Tasse Kaffee -koffeinfrei-

2,50 €

Cappucino

2,80 €

Espresso

2,00 €

doppelter Espresso

2,80 €

Tasse Schokolade

3,00 €



Glas Tee

- schwarz, grün, Pfefferminz, Kamille,
Fenchel, Kräuter, Hagebutte,
Früchte, Waldbeere.

- mit Honig

- mit Rum (2 cl)

2,10 €

2,30 €

3,10 €

Glühwein

2,90 €

Eiskaffee

3,50 €



Und dazu

Apfelstrudel

2,80 €

& Sahne

3,40 €

& Sahne und Vanilleeis

4,40 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,60 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

7,20 €



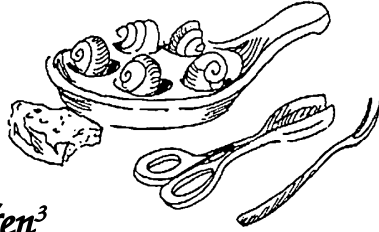
*Zum Vespere
und Speisen*

Suppen & Vorspeisen

Rieslingsuppe³ mit Brot -vegan-

Tomatensuppe mit Brot -vegan-

Gulaschsuppe mit Brot



4,40 €

4,20 €

4,80 €

1/2 Dutzend Weinbergschnecken³

in feiner Kräuterbutter mit hausgemachtem Brot & Butter

1/2 Forelle, geräuchert & filetiert,

vom Lohrer Forellensee mit Meerrettich³, Brot & Butter

8,50 €

8,50 €

Käseschmankerln

Kochkäse mit Brot

Käsewürfel mit Brot

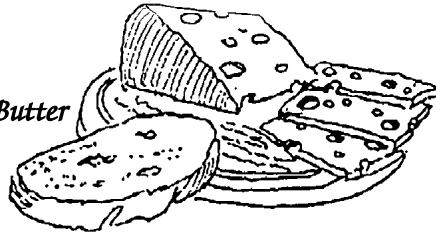
Schweizer Käse mit Brot & Butter

Camembert

mit Brot & Butter

angemacht, mit Brot

gebacken, mit Preiselbeeren, Brot & Butter



6,80 €

6,80 €

7,20 €

6,50 €

8,20 €

7,40 €

Vesperplatten

Bayerische Käseplatte mit Brot & Butter

Hausmacher Wurstplatte⁴ mit Brot

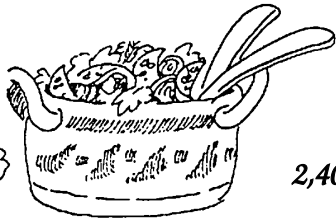
Schinkenplatte, roh⁴ mit Brot & Butter

9,80 €

8,50 €

8,50 €

Salate



Krautsalat -vegan-



2,40 €

Kleiner gemischter Salatteller

3,30 €

Großer gemischter Salatteller

7,80 €

mit Schinken⁴, Käse & Ei

11,70 €

mit Thunfisch, Tomate & Oliven⁶

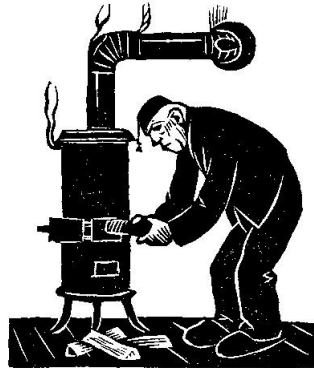
11,70 €

mit Hirtenkäse (Feta Art), Tomate & Oliven⁶

11,70 €

Ein gemischter Salat besteht aus grünem Salat und hausgemachtem Weißkraut-, Karotten- und Gurkensalat.

Aus der Backstube...



Josefs Brezel

6,80 €

Weinecken

1,00 €

Zwiebelkuchen

3,80 €

mit Käse überbacken - dazu Preiselbeeren

5,20 €

Schinken⁴ im Brotteig mit Meerrettich³

8,80 €

mit Salat

11,60 €

Bratwurst⁷ im Schlafrock

5,80 €

Ganze Kartoffeln (ca. 250 gr)

mit Butter oder Kräuterbutter

mit Kräuterquark

mit Kochkäse

mit Hausmacher Wurst⁴



4,80 €

5,80 €

8,40 €

9,80 €

Matjeshering "Hausfrauen Art" mit ganzen Kartoffeln

9,80 €

Schwarzbrot, getoastet,

mit Knoblauchcamembert überbacken,
dazu Preiselbeeren

8,20 €

mit rohem Schinken⁴

und Knoblauchcamembert überbacken

9,20 €

mit frischen Tomaten, rohem Schinken⁴
und Knoblauchcamembert überbacken

9,80 €

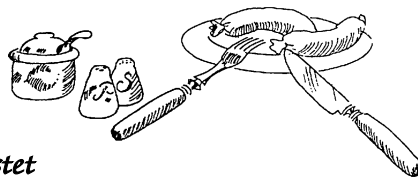


Schinken⁴ im Brotteig mit Meerrettich³

mit Salat

8,80 €

11,60 €



Coburger Rostbratwürste⁷

über offenem Feuer dunkel geröstet
dazu Brot und Senf

8,70 €

mit Meerrettich³

9,50 €

mit Sauerkraut

10,20 €

mit Sauerkraut & Meerrettich³

11,00 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
mit Salat

9,80 €

Hirtenkäse
auf Gemüsebett gegrillt, dazu Brot

10,20 €

Räuchertofu in Tomate mariniert
mit Grillgemüse und Sesam in Sojasauce -vegan-
dazu Reis

10,50 €

Vegetarisches Pfannengericht
mit verschiedenen Gemüsen, Champignons und Schupfnudeln

11,70 €

Schnitzel "Wiener Art"
mit Pommes Frites oder Kroketten & Salat

13,90 €

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
mit Pommes Frites oder Kroketten & Salat
mit ganzen Kartoffeln, Kräuterquark & Salat

13,90 €

14,60 €

Forelle, geräuchert & filetiert vom Lohrer Forellensee
mit Meerrettich³, Brot & Butter

16,80 €

mit Meerrettich³, ganzen Kartoffeln & Butter

18,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter
mit Brot & Salat

20,80 €

mit Pommes Frites oder Kroketten & Salat

22,30 €

mit ganzen Kartoffeln, Kräuterquark & Salat

23,00 €

Schweinebraten, gefüllt
mit Speck & Zwiebeln
dazu Spätzle & Salat

13,90 €



Wir wünschen einen guten Appetit

Sie sind hier, um
Ihre Sorgen abzulegen in
Ihre Lebensgeister zu
beruhigen.

Lassen Sie die Atmosphäre
des Weins in sowie ihm eigene
Art auf sich wirken.

Rühmig - bedächtig! -

Betrachten Sie unseren Wein
wie einen interaktiven, aber
nicht leicht zu nehmenden
Zeitgenossen, der sich mit
Ihnen teilt, der sich
geduldig in wahrhaftig
mit Ihnen befaßt!

Die
Zusatzstoffe

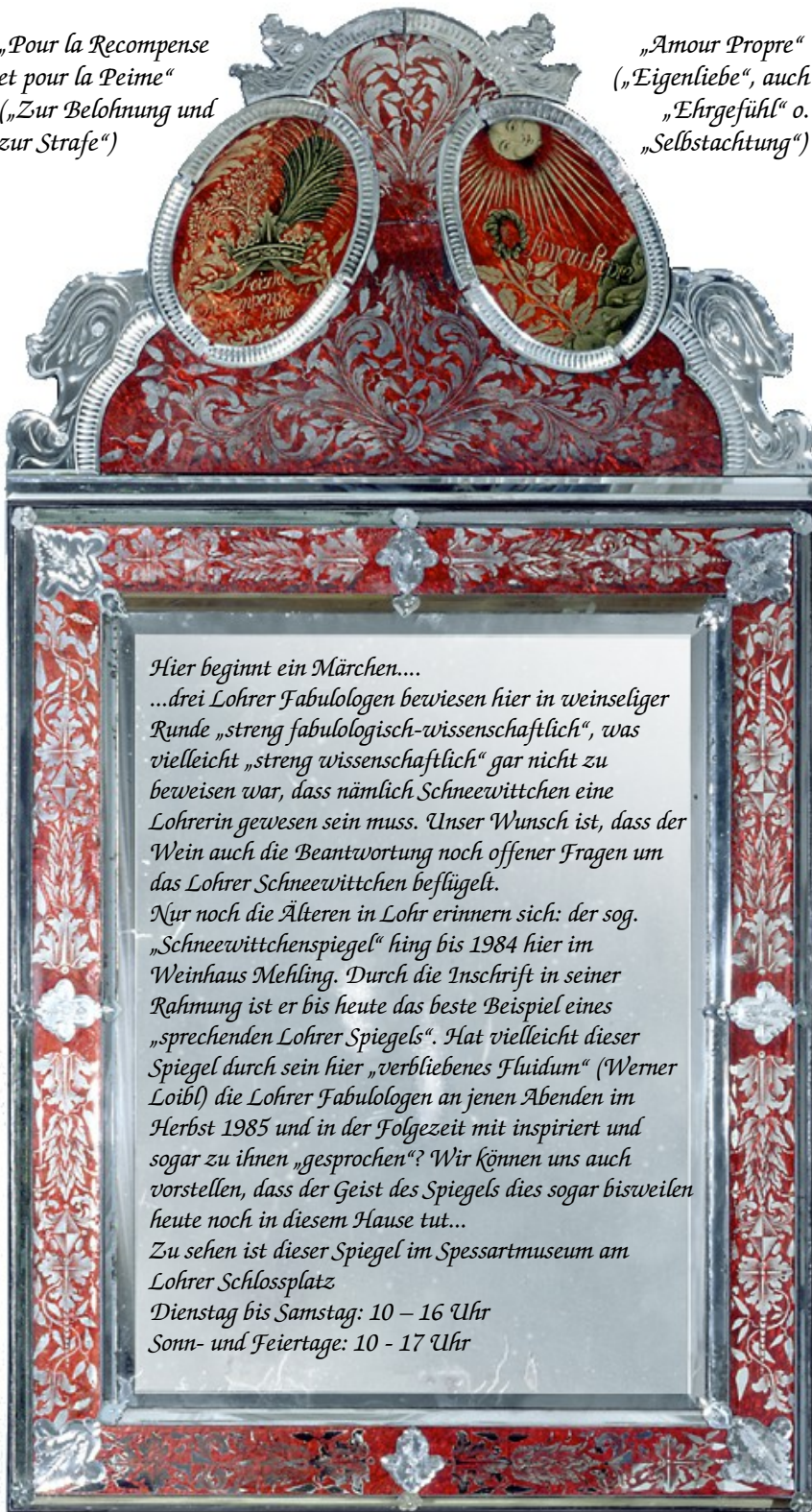


- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 geschwefelt
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 geschwärzt
- 7 mit Geschmacksverstärker

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
befragen Sie bitte unser Servicepersonal

*„Pour la Recompense
et pour la Peine“
(„Zur Belohnung und
zur Strafe“)*

*„Amour Propre“
(„Eigenliebe“, auch
„Ehrgefühl“ o.
„Selbstachtung“)*



Hier beginnt ein Märchen...

...drei Lohrer Fabulologen bewiesen hier in weinseliger Runde „streng fabulologisch-wissenschaftlich“, was vielleicht „streng wissenschaftlich“ gar nicht zu beweisen war, dass nämlich Schneewittchen eine Lohrerin gewesen sein muss. Unser Wunsch ist, dass der Wein auch die Beantwortung noch offener Fragen um das Lohrer Schneewittchen beflügelt.

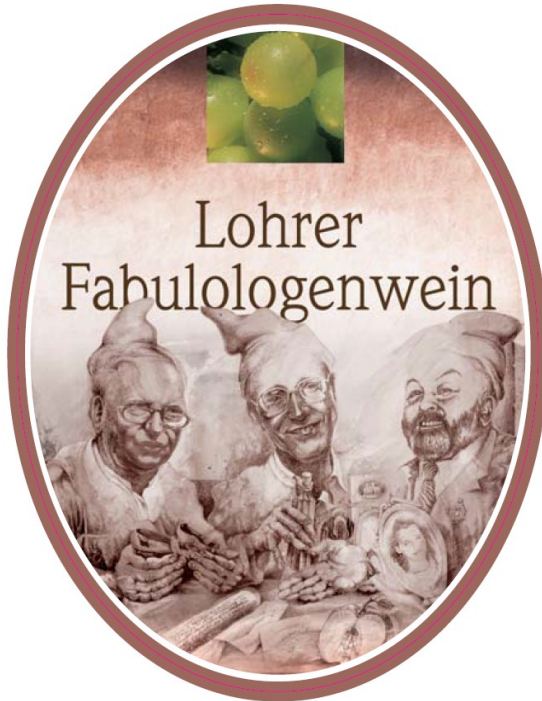
Nur noch die Älteren in Lohr erinnern sich: der sog. „Schneewittchenspiegel“ hing bis 1984 hier im Weinhaus Mehling. Durch die Inschrift in seiner Rahmung ist er bis heute das beste Beispiel eines „sprechenden Lohrer Spiegels“. Hat vielleicht dieser Spiegel durch sein hier „verbliebenes Fluidum“ (Werner Loibl) die Lohrer Fabulologen an jenen Abenden im Herbst 1985 und in der Folgezeit mit inspiriert und sogar zu ihnen „gesprochen“? Wir können uns auch vorstellen, dass der Geist des Spiegels dies sogar bisweilen heute noch in diesem Hause tut...

Zu sehen ist dieser Spiegel im Spessartmuseum am Lohrer Schlossplatz

Dienstag bis Samstag: 10 – 16 Uhr

Sonn- und Feiertage: 10 - 17 Uhr

Der „Lohrer Fabulologenwein“ erinnert an die Eingebung der drei auf dem Etikett abgebildeten Lohrer Fabulologen im Herbst 1985 bei uns, dass Schneewittchen eine Lohrerin gewesen sein muss. Das Etikett zeigt die drei Fabulologen in weinseliger Runde, und zwar von links nach rechts: den Schuhmachermeister Helmuth Walch (gest. 2013), den Apotheker und Pharmaziehistoriker Dr. Karlheinz Bartels und den damaligen Leiter des Spessartmuseums, Werner Loibl.



Nach einer Zeichnung von Roland Schaller, Technik: Acryl, Pastellkreide auf Pappe, Entstehungsdatum 1991, Größe 70x100cm, Spessartmuseum, Lohr
Graphische Gestaltung J.P.Kranig

2019er Stettener Stein, Steillage Silvaner Lagenwein trocken im Bocksbeutel.
Aromen von reifer Birne und Walnuß gepaart mit einem bemerkenswert mineralischen Ausdruck. Das ist einer dieser Beispielweine bei dem die Steillage in Verbindung mit den alten Rebstöcken dem Wein unverfälscht einen Ausnahme-Stempel aufdrückt.
Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille der Fränkischen Weinprämierung

2019er Stettener Stein Bacchus Qualitätswein trocken in der Literflasche
Ein außergewöhnlicher Bacchus, der seinen Charakter pur zeigt,
mit wenig Restsüße absolut ungeschminkt. Aromen von Holunderblüte und Stachelbeere.

Lieber Gast,

der im Mai 2013 kreierte „Lohrer Fabulologenwein“ soll Ihnen vor Augen führen, dass „Fabulologie“ und Schneewittchen in Lohr zwei Seiten ein- und derselben Geschichte sind, die eng zusammengehören.

Diese Geschichte begann im Herbst 1985. Zu mitternächtlicher Stunde saß einer der drei Fabulologen, Werner Loibl, in seiner Studierstube hoch oben im Schloss zu Lohr. Bei der intensiven archivarisches Beschäftigung mit dem barocken Großbetrieb der Kurmainzischen Spiegelmanufaktur in Lohr (1698 – 1808) erschien vor seinem geistigen Auge plötzlich ein Zusammenhang, der ihn nicht einmal überraschte, weil er ihn so naheliegend fand: der Zusammenhang zwischen dem „Spieglein, Spieglein an der Wand...“ aus dem Märchen Schneewittchen und den berühmten „Lohrer Spiegeln“ aus ebendieser Spiegelmanufaktur. Dieser Gedanke inspirierte die drei auf dem obigen Weinetikett abgebildeten Lohrer Fabulologen in weinseliger Stammtischrunde zu der Schlussfolgerung, dass, wenn der Märchenspiegel ein „Lohrer Spiegel“ ist, dann auch Schneewittchen eine Lohrerin gewesen sein muss.

Schon bald fand Dr. Karlheinz Bartels - natürlich rein deduktiv und streng „fabulologisch-wissenschaftlich“ - heraus, dass es sich beim Lohrer Schneewittchen nur um Maria Sophia von Erthal handeln konnte, die 1725 im Schloss zu Lohr das Licht der Welt erblickte. Sie war die Tochter des Oberamtmanns Philipp Christoph von Erthal. Unterstützt von den Gedankenblitzen der Stammtischrunde konnte Dr. Bartels auch alle anderen Bezugspunkte aus dem Märchen zuordnen: so die böse Stiefmutter, die der Vater von Schneewittchen 1743 heiratete, den „Wilden Wald“, der natürlich der Spessart war. Die sieben Zwerge waren kleinwüchsige Bergleute, die bei dem 35 km von Lohr entfernten Bieber unter Tage nach Erz gruben. Der Fluchtweg dorthin führt über genau sieben Berge. Der „durchsichtige Sarg aus Glas“ und die „eisernen Pantoffeln“, in denen die Stiefmutter tanzen musste, konnten in den Glashütten bzw. Eisenhämmer des Spessarts hergestellt werden. Der wichtigste Beleg war aber der „Schneewittchenspiegel“. Er mag die Stiefmutter durch seinen Hinweis in der Rahmung auf ihre Eigenliebe („Amour propre“) besonders gegen Schneewittchen aufgebracht haben.

Sein 1986 erschienenes Buch mit dem Titel „Schneewittchen – Zur Fabulologie des Spessarts“ schloss Dr. Bartels mit „Vivat Fabulologia“ und mit dem Ausspruch des 2013 verstorbenen Mitfabulologen Helmuth Walch: „Wenn wir wieder einmal Windeier aufschlagen, laden wir Sie wieder zum Essen ein.“ Helmuth Walch war viele Jahre lang mit unserem Weinhaus auch als Wirt eng verbunden.

Den Begriff „Fabulologie“ gibt es übrigens in keinem Lehrbuch der Märchenforschung und in keiner lebenden oder toten Sprache. Er ist eine Wortschöpfung von Dr. Bartels. Das Wort gibt es nur und ausschließlich in Lohr. „Fabulologie“ bedeutet „Märchenwissenschaft“. Sie ist eine Kombination aus dem lateinischen „fabula“ (Märchen) und dem griechischen „logos“ (Wissenschaft).

„Prosit Fabulologia!“

Wir danken Dr. Wolfgang Vorwerk für die textliche Mitgestaltung.

Unsere Öffnungszeiten:

*Mo, Di, Mi & Fr
ab 16 Uhr*

*Do, Sa, So & Feiertag
ab 11 Uhr*



*Wir bieten Ihnen täglich durchgehend bis 23 Uhr
unser gesamtes Küchenprogramm an.*

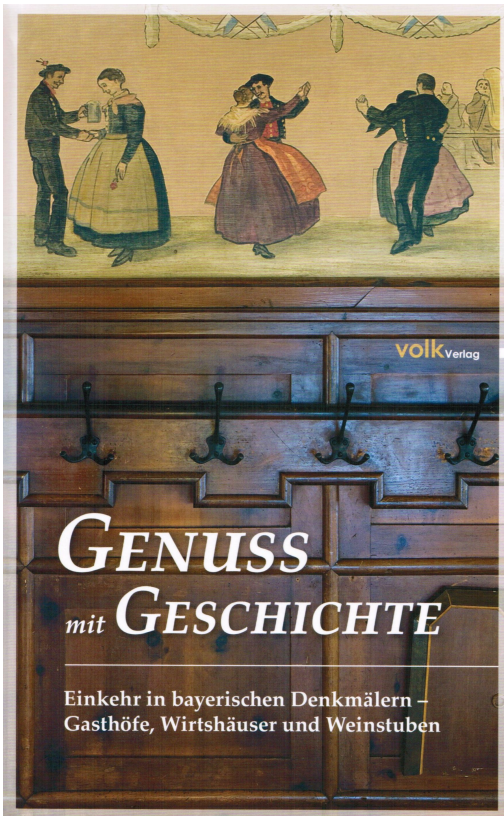
*Das gesamte Weinsortiment und unsere
Backwaren sind im Laden erhältlich.*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Diese Karte ist für 2,00 € im Laden erhältlich.

*Die Pflicht zur Bon-Ausgabe ist technologie-offen
gestaltet worden. Wir haben die Möglichkeit zur digitalen
Weitergabe des Kassenbons und sind daher nicht
verpflichtet auf Papier zu drucken.*

Bitte sprechen Sie uns an.



Bayerns Wirtshäuser gelten als Inbegriff der bayerischen Lebensart schlechthin. Die traditionsreiche Wirtshauskultur gehörte für Jahrhunderte zum Alltagsleben der Bevölkerung – egal ob auf dem Land oder in der Stadt. Doch heute gibt es nur noch wenige ihrer Art: Historische Gaststätten, die ohne Umbauten überdauert haben und uns noch heute unverfälscht von der Kultur des Genießens in vergangenen Zeiten berichten.

50 ausgewählte denkmalgeschützte Gasthäuser aus Altbayern, Franken und Bayerisch-Schwaben werden nun erstmals mit erläuternden Texten und umfangreichen Bildmaterial vorgestellt.

Wir freuen uns mit zu dieser Auswahl zu gehören.

Aufschlussreiche Fakten zur Vergangenheit der Gasthäuser, zu den historischen Räumlichkeiten und zu außergewöhnlichen Details werden ergänzt durch kompakte Informationen zu den jeweiligen Spezialitäten, der Lage und den Öffnungszeiten der Gaststätten.

„Genuss mit Geschichte“ entstand unter der fachlichen Federführung des Bayerischen Landesamtes für Denkmalpflege und Mitwirkung des Bayerischen Landesvereins für Heimatpflege und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes.

*Hier erhältlich
19,90 €*



**WEIRNÖCHLI LANGA HUNNERT JOAHR.
DEG HÄSST, WE'NER NET STARBT VORHAR.**



**WEINHAUS
MEHLING
LOHR A. MAIN**



Hauptstrasse 30 97816 Lohr am Main

Telefon 09352/2602

*Informationen zum Haus und unseren
Veranstaltungskalender finden Sie unter:*

www.weinhaus-mehling.de