
**UND AM ENDE
ERGIBT ALLES
EINEN
GIN**

DIE GASTGEBERIN

VORWORT

LIEBE GÄSTE,

herzlich Willkommen im Restaurant Weinstall.

Wir - ein junges, motiviertes Team - sind bestrebt Ihnen eine kulinarische Vielfalt zu bieten, welche die moderne und traditionelle Küchenkunst immer im Einklang mit dem Genuss verbindet.

Feingemachte Klassiker und bodenständige Spezialitäten werden bei uns ebenso serviert, wie auch raffinierte Gerichte und innovative Kreationen.

Ein kulinarisches Erlebnis und ein geschmackvoller Spaziergang durch die Welt der Aromen. Für alle Feinschmecker und solche, die es noch werden möchten.

„GASTLICHKEIT IST ZEITLOS“

Bei uns ist sie einzigartig. Wir bieten exklusive gastliche Konzepte für Menschen, die Ihre Ansprüche in guten Händen wissen wollen.

Der Weinstall ist ein Haus mit Tradition, doch auch die Moderne prägt das Interieur. Historische Elemente und eine zeitgemäße Innenarchitektur geben dem Gesamtensemble seinen unverwechselbaren Charakter.

Hier findet man die Zeit, um individuelle Wünsche und Genüsse neu zu entdecken und neu zu gestalten. - Erholsam, genussvoll und abwechslungsreich -

SO DEFINIEREN WIR LUXUS!

Ihre Gastgeber,

Anuschka & Martin Schulze
& Team



WEINSTALL Á LA CARTE

START

CARPACCIO VOM RIND Wildkräuter gereifter Ziegenkäse		14
SALAT VOM MATJES Rote Beete Apfel Gurke Walnüsse Rahm	   	11


FLÜSSIG

SPARGEL-CRÈME-SÜPPCHEN Getruffelt Spargelspitzen	  	7
KOKOS-INGWER-SUPPE Apfel-Chutney Brot-Chip		6

VEGANES

SPARGEL-BROT-SALAT Ofen-Aubergine Kirschtomaten Rucola	 	14
--	---	----



KLASSIKER

VESPER VARIATION "WEINBERG" (AB 2 PERSONEN) saisonale Wurst-, Schinken- & Käsespezialitäten	  	je 11
BRATWURST VOM SCHWARZERLE Kraut-Salat Senf		10
BLAUE ZIPFEL Sud Gemüse	 	9
CORDON BLEU VOM FRÄNKISCHEN VIEH Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeeren	  	21
GERÄUCHERTE BACHFORELLE Wildkräuter-Salat	 	19

PASTA




ORECCHIETTE PASTA     14
Thymian-Pesto | Brokkoli

WALD & FLUR

LAMM-HÜFTE   19
Petersilien-Stampf | Mini Möhre | Jus

RINDER-RAGOUT     17
Rotkohl | Brez'n-Knödel | Zucker-Schoten

FLUSS & SEE

FORELLE „MÜLLERIN“    17
Salz-Kartoffeln | Gurken-Dill-Salat

FILET VOM HESSELBERGER STÖR     27
Honig-Steckrüben-Stampf | Grüne Sauce | Wachtelei



SÜSSES




HEIßES SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN    9
Rhabarber-Kompott | Rhabarber-Parfait | Baiser

MÖHREN-TÖRTCHEN    7
Crumble | Shot | Eis

WEINSTALL'S SÜSSE VERFÜHRUNG      14
Für alle Unentschiedenen!

KÄSE & PRALINEN

FRÄNKISCHER KÄSE   3
Hofkäserei Brunner, Willanzheim
wir berechnen je Stück

PRALINEN    3
Chocolaterie Grand Cru, Burgbernheim
wir berechnen je Stück

WÄHLEN SIE UNSERE GERICHTE ALS MENÜ!

5-GÄNGE	59
[START FLÜSSIG VEGANES FLEISCH oder FISCH SÜSSES] mit Weinbegleitung	79
7-GÄNGE	89
[START FLÜSSIG VEGANES FISCH FLEISCH SÜSSES KÄSE] mit Weinbegleitung	120
14-GÄNGE	170
[2x START 2x FLÜSSIG VEGANES PASTA 2x FLEISCH 2x FISCH 2x SÜSSES KÄSE PRALINEN] mit Weinbegleitung	200

WEINSTALL Á LA CARTE

START

BEEF CARPACCIO Wild herbs Goat cheese	14
SALAD OF MATJES HERRING Beet root Apple Cucumber Walnut Cream	11

LIQUID

CREAM SOUP OF ASPARAGUS Truffled Asparagus	7
COCONUT-GINGER-SOUP Apple-Chutney Bread	6

VEGAN

ASPARAGUS-BREAD-SALAD Baked aubergine Cherry tomatoes Rocket salad	14
--	----

CLASSICS

SNACK PLATTER „VINEYARD“ (SERVED FOR 2 PEOPLE) seasonal Sausage-, Ham- & Cheese specialities	each 11
ROASTED SAUSAGE Coleslaw Mustard	10
„BLAUE ZIPFEL“ Brew Vegetables	9
CORDON BLEU OF VEAL Potato-Cucumber-Salad Cranberries	21
SMOKED TROUT Wild herb-salad	19

PASTA

ORECCHIETTE PASTA	14
Thyme pesto Broccoli	

WOODS & MEADOWS

SHANK OF LAMB	19
Parsley-Potato-Mash Mini carrot Gravy	
RAGOUT OF BEEF	17
Red cabbage Pretzel dumpling Sugar snaps	

RIVER & SEA

TROUT MEUNIÈRE	17
Potatoes Cucumber-Dill-Salad	
FILET OF FRANCONIAN STURGEON	27
Honey-Root-Mash Green sauce Quail egg	

SWEET

HOT CHOCOLATE CAKE	9
Rhubarb compote Rhubarb parfait Meringue	
VEGAN CARROT CAKE	7
Crumble Shot Ice cream	
WEINSTALL SWEET TEMPTATION	14
For all those, who can't decide!	

CHEESE & PRALINES

FRANCONIAN CHEESE	3
Cheese dairy Brunner, Willanzheim Price per Piece	
PRALINES	3
Chocolaterie Grand Cru, Burgbernheim Price per Piece	

CHOOSE YOUR MENU!

5-COURSES	59
[START LIQUID VEGAN MEAT or FISH SWEET] with corresponding Wines	79
7-COURSES	89
[START LIQUID VEGAN FISH MEAT SWEET CHEESE] with corresponding Wines	120
14-COURSES	170
[2x START 2x LIQUID VEGAN PASTA 2x MEAT 2x FISH 2x SWEET CHEESE PRALINES] with corresponding Wines	200

OFFENE WEINE – WINE BY THE GLASS

SEKT & CHAMPAGNER – SPARKLING WINE

CANARD DUCHENE LEONIE BRUT	0,11	9
CANARD DUCHENE AUTHENTIC ROSÉ	0,11	11
SCHLOSS CASTELL PINOT BRUT Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	5,5
FRAENZI FRIZZANTE BAVARAESE Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Scheurebe - Bacchus - Kerner - Müller-Thurgau - Silvaner Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	3,5
FRAENZI ROSAROT FRIZZANTE BAVARAESE Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Domina - Kerner Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	3,5

WEIßWEINE – WHITE WINE

2016	SILVANER "ERSTE LAGE" CASTELLER HOHNART - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	5	0,25	10
2016	RIESLING CASTELL 49°44 - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	2,5	0,25	5
2016	BACCHUS SCHLOSS CASTELL - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	2	0,25	4
2015	SILVANER „6. APRILES ANNO 1659“ - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	8	0,25	16
2016	MÜLLER - THURGAU "ERSTE LAGE" CASTELLER BAUSCH - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	3,5	0,25	7

ROSÉWEINE – ROSÉ WINE

2016	CASTELL – CASTELL ROSÉ	0,11 2
	- trocken -	0,25 1 4
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	

ROTWEINE – RED WINE

2015	SPÄTBURGUNDER "ERSTE LAGE" CASTELLER REITSTEIG	0,11 5
	- trocken -	0,25 1 10
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	
2015	DOMINA SCHLOSS CASTELL	0,11 4
	- trocken -	0,25 1 8
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	
2013	CASTELL CUVÉE C	0,11 5,5
	Domina - Dornfelder - Acolon - Cabernet Sauvignon	0,25 1 11
	- trocken -	
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	
2013	CUVÉE CASTELL 49°44	0,11 3
	Domina - Dornfelder - Acolon - Cabernet Sauvignon	0,25 1 6
	- trocken -	
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	
2015	>> 1224 << CASTELL - CASTELL	0,11 2
	Domina - Dornfelder - Acolon - Regent	0,25 1 4
	- trocken -	
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	


SÜBWEINE – SWEET WINE

2016	RIESLANER "SPÄTLESE" KUGELSPIEL	0,11 4,5
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	

SOFTGETRÄNKE – SOFTDRINKS

Franken Brunnen Exquisit - Medium -	0,25 l	2
Franken Brunnen Exquisit - Medium -	0,75 l	4,5
Franken Brunnen Exquisit - Naturelle -	0,25 l	2
Franken Brunnen Exquisit - Naturelle -	0,75 l	4,5
Viva con Agua - Laut -	0,75 l	6
Viva con Agua - Leise -	0,75 l	6

Mit der Mineralwasser-Initiative „Viva con Agua“ unterstützen Sie soziale Projekte im Bereich Wasser-, Sanitär- & Hygieneversorgung in Äthiopien, Nepal und Uganda.

Coca Cola - classic, light -	0,2 l	2,5
Fanta	0,2 l	2,5
Sprite	0,2 l	2,5
Mezzo Mix	0,2 l	2,5
Almdudler 	0,35 l	3,5
Aqua Monaco - Tonic Water -	0,23 l	3,5
Aqua Monaco - Bitter Lemon -	0,23 l	3,5
Aqua Monaco - Ginger Ale -	0,23 l	3,5
Aqua Monaco - Ginger Beer -	0,23 l	3,5

SÄFTE & NEKTARE – JUICE & NECTARE

Apfel	0,2 l	2,5
Orange	0,2 l	2,5
Traube - rot, weiß -	0,2 l	2,5
Johannisbeere - schwarz -	0,2 l	2,5
Sauerkirsch‘	0,2 l	2,5
Maracuja	0,2 l	2,5
Ananas	0,2 l	2,5

BIERE – BEER

Krautheimer - Pils -	0,51	3,5
Krautheimer - Pils alkoholfrei -	0,51	3,5
Krautheimer - Weißbier -	0,51	3,5
Krautheimer - Weißbier dunkel -	0,51	3,5
Krautheimer - Weißbier alkoholfrei -	0,51	3,5

UNSER GOURMET-BIER

IsarKindl - Schmankerl -	0,331	4,5
IsarKindl - Lager Hell -	0,51	5
IsarKindl - Naturradler -	0,51	4

APERITIF – APERITIF

Weinstall Sprizz <i>Riesling Vermouth - Fraenzi Frizzante - Tonic - Traubensirup - Basilikum - Trauben-Espuma</i>	0,21	6,5
Aperol Spritz ^F <i>Aperol - Fraenzi Frizzante - Soda - Orange</i>	0,21	5,5
Hugo <i>Fraenzi Frizzante - Soda - Holundersirup - Minze - Limette</i>	0,21	5,5
Casteller Kir <i>2011 Jahrgangssekt Silvaner Brut - Cassis</i>	0,21	6,5
Campari ^F <i>Orange - Soda</i>	0,21	5,5
Ferdinands - Saar Dry Riesling Vermouth - (<i>Saarbrücken</i>)	0,051	5
Ferdinands - Saar White Riesling Vermouth - (<i>Saarbrücken</i>)	0,051	5

APERITIF – APERITIF - ALKOHOLFREI -

Frucht-Secco <i>Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere</i>	0,11	3,5
Obstkellerei Van Nahmen, (<i>Hamminklen</i>)	0,21	6,5
Frucht-Secco <i>Apfel-Quitte</i>	0,11	3,5
Obstkellerei Van Nahmen, (<i>Hamminklen</i>)	0,21	6,5
Frucht-Secco <i>Traube</i>	0,11	3,5
Obstkellerei Van Nahmen, (<i>Hamminklen</i>)	0,21	6,5

SPIRITUOSEN – SPIRITS

BRÄNDE & GEISTE – SCHNAPPS

Traubenbrand (<i>Castell</i>)	0,02 l	3
Quittengeist (<i>Castell</i>)	0,02 l	3
Weinbrand (<i>Castell</i>)	0,02 l	3
Tresterbrand (<i>Castell</i>)	0,02 l	3
Williams Christ (<i>Bodensee</i>)	0,02 l	4
Der Musterknabe - Williams Christ - (<i>Wartmannsroth</i>)	0,02 l	4
Der Schamane - Ingwer - (<i>Wartmannsroth</i>)	0,02 l	4
Die Amazone - Schlehe - (<i>Wartmannsroth</i>)	0,02 l	4
Blutwurz - (<i>Hauzenberg</i>)	0,02 l	5
Blutwurz Red - (<i>Hauzenberg</i>)	0,02 l	5

GIN – GIN

Bavarka (<i>Hausham</i>)	0,04 l	5
The Duke (<i>München</i>)	0,04 l	5
Soul of Bavaria (<i>München</i>)	0,04 l	5
August (<i>Augsburg</i>)	0,04 l	5
Botanica (<i>Zeilitzheim</i>)	0,04 l	7
Dactari (<i>Prien am Chiemsee</i>)	0,04 l	7
The Bitter Truth Pink Gin (<i>Pullach im Isartal</i>)	0,04 l	7
Florian (<i>Wartmannsroth</i>)	0,04 l	7
Elf58 (<i>München</i>)	0,04 l	7
Tonka (<i>Hamburg</i>)	0,04 l	7
Lucky Hans (<i>Bayern</i>)	0,04 l	7
Niemand (<i>Hannover</i>)	0,04 l	7
Windspiel - Reserve - (<i>Daun</i>)	0,04 l	9
Ferdinands - Saar Dry Gin - (<i>Saarbrücken</i>)	0,04 l	9
Skin Gin (<i>Hamburg</i>)	0,04 l	11

WODKA – VODKA

Bavarka (<i>Hausham</i>)	0,04 l	5
Lions (<i>München</i>)	0,04 l	5
Vodrock (<i>Freyung</i>)	0,04 l	7

WHISKY – WHISKY

Slyrs - Bavarian Single Malt - (<i>Hausham</i>)	0,041 7
Der Rebell - Grain Whisky - (<i>Wartmannsroth</i>)	0,041 7
‘Fränkischer Whisky’ - Single Malt - (<i>Zeilitzheim</i>)	0,041 5

RUM – RHUM

Simon’s Rum (<i>Alzenau</i>)	0,041 7
Rivers (<i>München</i>)	0,041 7
Don R**** (<i>Basthorst</i>)	0,041 11

BITTER – BITTERS

30-Kräuter-Likör (<i>Wasserburg am Inn</i>)	0,021 3
Scheinfelder - (<i>Scheinfeld</i>)	0,021 3
Bubenstolz (<i>Recklinghausen</i>)	0,021 5

LIKÖRE – LIQUORE

Die Diwa - Zwetschge - (<i>Wartmannsroth</i>)	0,021 4
Rosenlikör - (<i>Wartmannsroth</i>)	0,021 4
Heidelbeerlikör - (<i>Wartmannsroth</i>)	0,021 4
Aperol [®] (<i>Italien</i>)	0,041 4
Campari [®] (<i>Italien</i>)	0,041 4
Baileys (<i>Irland</i>)	0,041 4
Grand Marnier (<i>Frankreich</i>)	0,041 4
Ferdinands - Saar Dry Riesling Vermouth - (<i>Saarbrücken</i>)	0,051 5
Ferdinands - Saar White Riesling Vermouth - (<i>Saarbrücken</i>)	0,051 5

TEE – TEA

J.J. RONNEFELDT

Spring Darjeeling	4,5
Assam Bari	4,5
Darjeeling Earl Grey	4,5
Greenleaf	4,5
Morgentau	4,5
Jasmine Gold	4,5
Bergkräuter	4,5
Ayurveda Herbs & Ginger	4,5
Fruity Camomile	4,5
Cream Orange	4,5
Sweet Berries	4,5
Frischer Pfefferminztee	5,5
Frischer Ingwertee	5,5

KAFFEE – COFFEE

HORNIG KAFFEE

Espresso	2
Espresso Macchiato	2,5
Doppelter Espresso	4
Doppelter Espresso Macchiato	4,5
Caffé Crème	3
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Café Latte	4

SPEZIALITÄTEN – DELICACIES

Heiße Schokolade - weiss, Vollmilch, zartbitter -	4
Irish Coffee	8
Rüdesheimer Kaffee	8
Pharisäer	8
Eiskaffee	4,5
Eisschokolade	4,5

**„ABSCHIED
HEISST
VORFREUDE
AUF
EIN
WIEDERSEHEN“**

**„TODAY’S
GOODBYE
IS
TOMORROW’S
HELLO“**