
**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

- BLÄTTERTEIG-LAUCH-TÖRTCHEN**     11
Schmand | Ziegenfrischkäse | Kartoffel
- SCHINKEN VOM SCHWARZERLE**    13
Knusper-Rösti | Birnen-Röster | Vogerlsalat

FLÜSSIG

- VIOLETTE KARTOFFEL-SUPPE**      6
Maronen-Schlutzkrapfen | Kresse
- BOUILLABAISSE**   11
Fisch | Garnele | Jakobsmuschel

VEGANES

- LILA GNOCCHI MAMMOLI**   14
Saisonales Gemüse



KLASSIKER



- VESPER VARIATION "WEINBERG"**    je 11
(AB 2 PERSONEN)
saisonale Wurst-, Schinken- & Käsespezialitäten
- BRATWURST VOM WILD**  10
Weinkraut | Senf
- BLAUE ZIPFEL**   9
Sud | Gemüse
- CORDON BLEU VOM FRÄNKISCHEN VIEH**    21
Kartoffel-Vogerl-Salat | Preiselbeeren
- GERÄUCHERTER SAIBLING**   19
Wildkräuter-Salat

PASTA

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN     16
Trüffel-Öl | Pilze

WALD & FLUR

RIB EYE STEAK   12
Bohnen im Speckmantel | Süßkartoffel-Püree | Kräuterbutter
wir berechnen je 100 gr.

FILET VOM IBERICO   21
Schwarzwurzel | Grenaille-Kartoffeln | Jus

FLUSS & SEE

FILET VOM SKREI    18
Schmorgurken | Butter-Kartoffeln

FILET VOM ROTBARSCH    16
Mini-Patisson | Chioggia-Rübe | Nuss-Butter

SÜSSES




WINTERLICHES GEWÜRZ-PARFAIT     9
Honig-Eis

APFEL-STRUDEL    7
Zwetschgen-Röster | Vanille-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

PUFF PASTRY-LEEK-TARTLET	11
Sour cream Goat cream cheese Potato	
HAM OF SCHWARZERLE PORK	13
Crispy roesti Pear confit Lamb's Lettuce	

LIQUID

VIOLETTE POTATO-SOUP	6
Chestnut-Ravioli Cress	
BOUILLABAISSE	11
Fish Prawn Scallop	

VEGAN

VIOLETTE GNOCCHI MAMMOLI	14
Seasonal vegetables	

CLASSICS

SNACK PLATTER „VINEYARD“	
(SERVED FOR 2 PEOPLE)	each 11
seasonal Sausage-, Ham- & Cheese specialities	
ROASTED SAUSAGE OF GAME	10
Sauerkraut Mustard	
„BLAUE ZIPFEL“	9
Brew Vegetables	
CORDON BLEU OF VEAL	24
Potato-Lamb's lettuce-Salad Cranberries	
SMOKED CHAR	19
Wild herb-salad	

PASTA

HOMEMADE RIBBON NOODLES	16
Truffle oil Mushrooms	

WOODS & MEADOWS

RIB EYE STEAK	12
Beans & Bacon Sweet potato mash Herb butter	
Price per 100 gr.	

FILET OF IBERICO PORK	21
Black salsify Grenaille potatoes Jus	

RIVER & SEA

FILET OF SKREI	18
Braised cucumber Butter potatoes	

FILET OF RED MULLET	16
Mini Patisson Chioggia root Butter	

SWEET

MASCARPONE-QUINCE-CAKE	9
Honey ice cream	

APPLE STRUDEL	7
Plum confit Vanilla 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	1	10
2016	RIESLING CASTELL 49°44 - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	2,5	0,25	1	5
2015	BACCHUS SCHLOSS CASTELL - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	2	0,25	1	4
2014	SILVANER „6. APRILES ANNO 1659“ - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	8	0,25	1	16
2015	MÜLLER - THURGAU "ERSTE LAGE" CASTELLER BAUSCH - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	0,11	3,5	0,25	1	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

2014	SPÄTBURGUNDER "ERSTE LAGE" CASTELLER REITSTEIG	0,11 5
	- trocken -	0,25 1 10
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell Franken	
2014	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	
2014	>> 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
Obstkelterei Van Nahmen, (<i>Hamminklen</i>)	0,21	6,5
Frucht-Secco <i>Apfel-Quitte</i>	0,11	3,5
Obstkelterei Van Nahmen, (<i>Hamminklen</i>)	0,21	6,5
Frucht-Secco <i>Traube</i>	0,11	3,5
Obstkelterei 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“**