
**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
und Team



Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. | All prices in Euro, incl. service and taxes
Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite und entsprechen dem Standard „Deutscher Qualitätswein“.

WEINSTALL IN 14-GÄNGEN

START TEIL I

RÖLLCHEN VOM RAUCH-SAIBLING     14
Tomate | Birne | Baby Mangold

FLÜSSIG

GURKENKALTSCHALE  6
Schmand | Radieserl

START TEIL II

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE  11
Rucola | Pfirsich | Schalotten



SEE

FILET VOM ZANDER   19
Kartoffel | Romanesco | Möhre | Schoten

WEIDE

FILET VOM WEIDERIND    26
Kartoffel | Wildkräuter | Jus

LUFT

BRUST VON DER POULARDE   16
Graupen | Kokosnuss | Ananas | Ingwer


BEET

WEINSTALL SALAT   9
Blattsalate | Tomate | Gurke | Kresse | Kerne | Traube

EISKALT

PFIRSICH-SORBET 6
2011 Jahrgangssekt - Fürstlich Castell'sches Domänenamt


RUND

3ERLEI VOM KNÖDEL	  	15
Spinat Rote Beete Käse Butter		

GARTEN

OFEN-ZUCCHINI	 	14
Couscous Erbse Wildkräuter		


DAS BESTE ZUM SCHLUSS TEIL I

SCHOKOLADENKÜCHLEIN	  	9
Frucht Joghurt		




DAS BESTE ZUM SCHLUSS TEIL II

WALDBEER-SÜLZE		7
Johannisbeere		

KÄSE

FRÄNKISCHER KÄSE		3
Hofkäserei Brunner, Willanzheim wir berechnen je Stück		

SÜß

PRALINEN	  	3
Chocolaterie Grand Cru, Burgbernheim wir berechnen je Stück		

MENÜ IN 14-GÄNGEN	160
ohne Weinbegleitung	

MENÜ IN 14-GÄNGEN	200
mit Weinbegleitung (10 Weine)	

WEIN & TAPAS JULI

WEINE

2015 WEISSBURGUNDER
SCHLOSS CASTELL
- trocken -

2016 RIESLING
CASTELL 49°44
- trocken -

2015 MÜLLER - THURGAU
"ERSTE LAGE"
CASTELLER BAUSCH
- trocken -

2015 ROSÉ
CASTELL – CASTELL
- trocken -

2012 SILVANER
"GROSSES GEWÄCHS"
SCHLOSSBERG
- trocken -

3 WEINE Á 0.1L & 3 TAPAS

18

TAPAS

SCHINKEN^κ
VOM SCHWARZERLE

SALAMI^κ
VOM SCHWARZERLE

KÄSEAUWAHL



SPUNDEKÄS



PILZE

OLIVEN


GETROCKNETE TOMATEN 

5 WEINE Á 0.1L & 5 TAPAS

31

KLASSIKER

WALD & WIESEN

VESPER VARIATION “WEINBERG”  ^κ (AB 2 PERSONEN) Weinbeisser - fränkische Leberwurst - Presssack - Schinken vom Schwarzerle - Silvaner-Käse - Camembert	je 9
---	------

FLUR

BRATWURST VOM SCHWARZERLE  Kraut-Salat	9
---	---


WEIDE

SCHNITZEL VOM FRÄNKISCHEN VIEH    Kartoffel-Gurken-Salat	19
--	----

DURCHGEZOGEN

BLAUE ZIPFEL  Sud Gemüse	9
---	---

FLUSS

GERÄUCHERTER SAIBLING  Wildkräuter-Salat	17
---	----

Wir empfehlen unseren Silvaner-Schoppen

2015 SILVANER SCHLOSS CASTELL - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	4,5
---	-----

WEINSTALL IN 14-COURSES

BEGIN PART. I

ROLLS OF SMOKED CHAR	14
Tomato Pear Baby Leaf	

LIQUID

COLD CUCUMBER SOUP	6
Sour cream radish	

BEGIN PART. II

CARAMELIZED GOAT CHEESE	11
Rocket salad Peach Chalottes	

SEA

FILLET OF PIKE PERCH	19
Potato Romanesco Carrots Sugar snaps	

PASTURE

FILLET OF FREE RANGE BEEF	26
Potato Wildherbs Glace	

SKY

BREAST OF POULARDE	16
Pearl Barley Coconut Pineapple Ginger	

BED

WEINSTALL SALAD	9
Leaf salad Tomato Cucumber Cress Cores Grape	

FROZEN

PEACH SORBET	6
2011 Sparkling Wine - Fürstlich Castell'sches Domänenamt	

ROLLED

TRIO OF DUMPLINGS	15
Spinach Beetroot Cheese Butter	

GARDEN

BAKED COURGETTE	14
Couscous Peas Wildherbs	



THE BEST COMES FOR LAST PART. I

CHOCOLATE CAKE	9
Fruits Yoghurt	

THE BEST COMES FOR LAST PART. II

WILDBERRY-JELLY	7
Black currant	

CHEESE

FRANCONIAN CHEESE	3
Cheese dairy Brunner, Willanzheim	
Price per Piece	

SWEETS

PRALINES	3
Chocolaterie Grand Cru, Burgbernheim	
Price per Piece	

MENU IN 14-COURSES	160
without corresponding wines	

MENU IN 14-COURSES	200
with corresponding wines (10 wines)	

WINE & TAPAS JULI

WEINE

2015 WEISSBURGUNDER
SCHLOSS CASTELL
- trocken -

2016 RIESLING
CASTELL 49°44
- trocken -

2015 MÜLLER - THURGAU
"ERSTE LAGE"
CASTELLER BAUSCH
- trocken -

2015 ROSÉ
CASTELL – CASTELL
- trocken -

2012 SILVANER
"GROSSES GEWÄCHS"
SCHLOSSBERG
- trocken -

3 WINES Á 0.1L & 3 TAPAS

18

TAPAS

**HAM
OF SCHWARZERLE**

**SALAMI
OF SCHWARZERLE**

**VARIATION
OF CHEESE**

CREAM CHEESE

MUSHROOMS

OLIVES

DRIED TOMATOES

5 WINES Á 0.1L & 5 TAPAS

31

CLASSICS

WOOD & MEADOW

SNACK PLATTER „VINEYARD“ (SERVED FOR 2 PEOPLE)	each 9
Wine sausages - Liver sausage - Brawn - Ham of „Schwarzerle“ pork - Silvaner-cheese - Camembert	

RANGE

ROASTED SAUSAGE OF PORK	9
Coleslaw	

PASTURES

ESCALOPE OF VEAL	19
Potato-cucumber-salad	

TOWERED

„BLAUE ZIPFEL“	9
Brew Vegetables	

RIVER

SMOKED CHAR	17
Wild herb-salad	

We recommend our Silvaner

2015	SILVANER SCHLOSS CASTELL	4,5
	- trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	

OFFENE WEINE – WINE BY THE GLASS

SEKT & CHAMPAGNER – SPARKLING WINE

2011	SCHLOSS CASTELL JAHRGANGSSEKT SILVANER BRUT Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	0,11 6,5
	FRAENZI FRIZZANTI BAVARAESE Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	0,11 3,5
	FRAENZI ROSAROT FRIZZANTE BAVARAESE Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	0,11 3,5

WEIßWEINE – WHITE WINE

2014	SILVANER "ERSTE LAGE" CASTELLER HOHNART - trocken - Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	0,11 5 0,25 1 10
2015	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

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. | All prices in Euro, incl. service and taxes
Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite und entsprechen dem Standard „Deutscher Qualitätswein“.

ROSÉWEINE – ROSÉ WINE

2015	CASTELL – CASTELL ROSÉ	0,11 2
	- trocken -	0,25 1 4
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	

ROTWEINE – RED WINE


2008	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

2015	RIESLANER "SPÄTLESE" KUGELSPIEL	0,11 4,5
	Fürstlich Castell'sches Domänenamt Castell, Franken	

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. | All prices in Euro, incl. service and taxes
Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite und entsprechen dem Standart „Deutscher Qualitätswein“.

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
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
Rhabarber	0,2 l	2,5

BIERE – BEER

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

UNSER GOURMET-BIER

IsarKindl - Schmankerl -	0,33 l	4,5
IsarKindl - Lager Hell -	0,5 l	5
IsarKindl - Naturradler -	0,5 l	4

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. | All prices in Euro, incl. service and taxes
Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite und entsprechen dem Standard „Deutscher Qualitätswein“.

APERITIF – APERITIF

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

APERITIF – APERITIF - ALKOHOLFREI -

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

SPIRITUOSEN – SPIRITS

BRÄNDE & GEISTE – SCHNAPPS

Casteller - Traubenbrand -	0,021	3
Casteller - Quittengeist -	0,021	3
Casteller - Weinbrand -	0,021	3
Casteller - Tresterbrand -	0,021	3
Williams Christ (Bodensee)	0,021	4

GIN – GIN

Bavarka (<i>Hausham</i>)	0,041	5
The Duke (<i>München</i>)	0,041	5
Soul of Bavaria (<i>München</i>)	0,041	5
August (<i>Augsburg</i>)	0,041	5
Botanica (<i>Zeilitzheim</i>)	0,041	7
Dactari (<i>Prien am Chiemsee</i>)	0,041	7
The Bitter Truth Pink Gin (<i>Pullach im Isartal</i>)	0,041	7
Florian (<i>Wartmannsroth</i>)	0,041	7
Elf58 (<i>München</i>)	0,041	7
Tonka (<i>Hamburg</i>)	0,041	7
Lucky Hans (<i>Bayern</i>)	0,041	7
Niemand (<i>Hannover</i>)	0,041	7
Windspiel - Reserve - (<i>Daun</i>)	0,041	9
Ferdinands - Saar Dry Gin - (<i>Saarbrücken</i>)	0,041	9
Skin Gin (<i>Hamburg</i>)	0,041	11

WODKA – VODKA

Bavarka (<i>Hausham</i>)	0,041	5
Lions (<i>München</i>)	0,041	5
Vodrock (<i>Freyung</i>)	0,041	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

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. | All prices in Euro, incl. service and taxes
Hinweis: alle Weine enthalten Sulfite und entsprechen dem Standard „Deutscher Qualitätswein“.

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
Bubenstolz (<i>Recklinghausen</i>)	0,021	5

LIKÖRE – LIQUORE

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

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

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