



Bei uns spielen Gäste
die erste Geige

Liebe Gäste,

Qualität spielt bei uns nicht nur in der Küche eine große Rolle, auch im Getränkebereich betreiben wir eine außerordentlich hohe Pflege, außerdem wollen wir Ihnen auch eine große Vielfalt bieten, um allen Geschmäckern gerecht zu werden. An erster Stelle steht bei den Getränken, wie auch in der Küche, unser fränkisches Umland. Franken ist schließlich nicht nur bekannt als Weinland, sondern hat auch weltweit die größte Brauereidichte und eine Anzahl an hervorragenden Schnapsbrennereien. Wichtig ist uns auch, dass wir uns mit Winzern, Brauern und Schnapsbrennern identifizieren. Ebenso sind wir ständig auf der Suche nach Neuem und nach Geheimtipps. Wir werden immer wieder fündig, wenn wir das Frankenland durchforsten. Auch über die heimischen Grenzen hinaus möchten wir das gewisse Etwas für Sie anbieten, und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer Getränkekarte.

Carmen Fiedler berät Sie gerne als Biersommelière und in Bezug auf die fränkische Wein- und Genusskultur, welcher Tropfen sich zu welchem Essen besonders eignet!

Unsere Winzer

Max Müller 1, Vokach
Hofmann, Ipsheim
Herbert & Thomas Düll, Ipsheim
Störlein & Krenig, Randersacker
Alois Hofmann, Röttingen
Brügel, Greuth
Stahl, Auernhofen
Hans Wirsching, Iphofen
Domänenamt Castell
Horst Sauer, Escherndorf
Winzerkeller Sommerach
Divino Nordheim
Arthur Steinmann, Sommerach
Gerhard Roth, Wiesenbronn
Weingut am Stein, Würzburg
Rudolf Fürst, Bürgstadt

Internationale Weine

Fiasco Classico, Nürnberg
Jürgen Galster, Herzogenaurach

Fränkische Destillate

Rebhann, Kammerforst
Haas Rosenhutbrennerei, Pretzfeld
Fischer Rosenhutbrennerei, Wiesentheid

Bier

Privatbrauerei Hofmann, Pahres
Schneider Weisse, Kehlheim
Bier Deluxe

Saft

Einheimischer, Burgbernheim
Bitzinger, Ipsheim

Mineralwasser

Franken Brunnen, Neustadt a. d. Aisch
Tanusquelle, Bad Camberg

Kaffee

Segafredo, Italien

UNSERE MARKE

Edition Fiedler

Qualität spielt sich bei uns auch in der Flasche bzw. im Glas ab.
Bestes, nach entsprechender Qualitätsstufe, aus der fränkischen Region für Sie ausgesucht,
was dann exklusiv nur bei uns erhältlich ist.

Klassisches Franken

2014 **Edition Fiedler** Silvaner

Kabinett, trocken, 12%

Weingut Max Müller 1, Volkach

0,1l 3,30

0,25l 5,20

Bocksbeutel 0,75l 14,90

zur Mitnahme 8,00

2013 **Edition Fiedler** Rotweincuvée Holzfass

QbA, trocken, 13%

Weingut Hofmann, Ipsheim

0,1l 3,70

0,25l 5,90

Flasche 0,75l 16,90

zur Mitnahme 12,00

Großes Franken

2012 **Edition Magdalena** Riesling

Spätlese, trocken, 13%

Weingut Max Müller 1, Volkach

Flasche 0,75l 35,00

zur Mitnahme 25,00

2009 **Edition Moritz** Pinot Noir

24 Monate im Eichenfass gereift

Spätlese, trocken, 14%

Weingut Störrlein & Krenig Randersacker

Flasche 0,75l 48,00

zur Mitnahme 35,00

Secco

Edition Fiedler Franken-Secco

Weingut Herbert & Thomas Düll, Ipsheim

Glas 3,80

Flasche 19,80

zur Mitnahme 9,80

Jahrgangsbier

2013 **Edition Fiedler** Bier

India Pale Ale

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

0,25l 6,80

Flasche 0,75l 19,80

zur Mitnahme 15,00

Digestif

Edition Fiedler Williamsbirne naturtrüb

Brennerei Rebhann, Kammerforst

2cl 2,80

4cl 4,50

zur Mitnahme Flasche 0,5l 24,00

Inhalt

	Seite		Seite
Edition Fiedler	2		
Aperitif & Spritziges		Franken Rosé/Rotling	
Aperitif	4	Rosé/Rotling	21
Secco	4	Franken Edelsüss	
Sekt	4	Edelsüße Weine	21
Champagner	4		
Bier		Franken Rotwein	
Bier vom Fass	6	Burgunder	22
Bier von der Aischgründer Bierstraße	6	Cuvée	23
Weizenbier	7/8	Pinot Meunier	23
Alkohlfreies Bier	8	Portugieser	24
Ale	9	Domina	24
Pils	9	Regent	24
Rotbier	9	Tauberschwarz	24
Honigbier	9	Weine International	
Fruchtbier	10	Frankreich	25
Lambic	10	Italien	26
Geuze	10	Neue Welt	27
Honigbier	10		
India Pale Ale	11	Digestif	
Lagerbier	11	Fränkische Destillate und Edelbrände	28/29
Porter	12	Whisky/Whiskey	30
Stout	12	Cognac	30
Barley Wine Ale	12	Weinbrand	30
		Armagnac	31
Wein		Calvados	31
Franken Weißwein		Brandy	31
Offene Weine	14/15	Rum	31
Silvaner	16	Aquavit	31
Müller Thurgau	17	Bitteres	31
Bacchus	17	Vodka	31
Scheurebe	17	Likör	31
Riesling	18		
Weißer Burgunder	19	Erfrischendes	
Sauvignon Blanc	20	Alkoholfreie Getränke	32
Cuvée	20	Mixgetränke	32
		Heiße Getränke	
		Kaffee/Tee	32

APERITIF

FRÄNKISCH AUS DER REGION

Edition Fiedler Ein prickelnder Typ Franken Secco	3,80
Fiedlers Traubenvortrunk	3,50

BIERIGES - KREIERT VON BIRSOMMELIÈRE CARMEN

Hopferol (Hopfengold mit Aperol)	3,80
Bier Royal (Alt Pahreser Dunkel mit fränkischem Johannisbeerlikör)	3,50

KLASSIKER

Aperol Spritz	4,80
Hugo	4,80
Lillet Wild Berry	4,80
Campari/Soda ⁴	4,50
Campari/Orangensaft ⁴	4,50

ALKOHOLFREI

2014 Trauben Wi'Secco, Weingut Wirsching	3,50
--	------

SECCO, SEKT & CHAMPAGNER

SECCO

2009 Spumante Manzoni Rosato Brut, Bepin de Eto	0,75 l	27,00
Edition Fiedler Franken Secco	0,75 l	19,80

SECCO ALKOHOLFREI

2014 Trauben Wi'Secco, Weingut Wirsching Iphofen	0,75 l	19,80
--	--------	-------

FRANKENSEKT

2011 Ipsheimer Silvaner im Bocksbeutel, Weingut Hofmann Ipsheim	0,75 l	34,00
---	--------	-------

CHAMPAGNER

Duval Leroy Brut, Reserve	0,375 l	39,00
Duval Leroy Brut, Reserve	0,75 l	69,00
Taittinger Reserve Brut, Reserve	0,75 l	79,00

CARMEN FIEDLER

1. DIPLOM-BIERSOMMELIÈRE AUS FRANKEN



Historisch geht der Beruf des Sommeliers (französisch für: Mundschenk) aus dem mittelalterlichen Hofamt des Mundschens hervor. Der Sommelier war also ursprünglich der Vorkoster am Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen.

Der Biersommelier konzentriert sich auf das Kulturgetränk Bier. Er versteht sich sowohl als Berater für den Gast, als auch für den Gastronomen. Es geht um exzellente Allianzen von Speisen mit dem richtigen Bier, Kompositionen von Aussehen, Geruch und Geschmack im kulinarischen Umfeld; kurzum: Bier noch stärker erlebbar zu machen.

Seine Aufgabe ist es u. a. Informationen zum Bierherstellungsprozess zu geben, zur richtigen Bierauswahl für die gewählte Speise, und über die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums aufzuklären.

Der Biersommelier ist verantwortlich für die ausgeschenkte Bierqualität und die perfekte Präsentation des Bieres beim Gast in der Gastronomie.

Er erstellt die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten. Diplom-Biersommeliers sind Personen mit der geschulten, und mit theoretischer und praktischer Prüfung nachgewiesenen Kompetenz, Bier als eines der ältesten Kulturgetränke umfassend zu beschreiben und ihrer Umgebung zu vermitteln.

Biersommeliers verfügen über ein umfassendes Wissen über Bier: von Geschichte, Herstellung, Arten- und Sortenvielfalt, Ausschank, Sensorik, Menübegleitung bis hin zu rechtlichen und finanztechnischen Bestimmungen.

Diplom-Biersommeliers sind kulturbewusste Genießer, die dem Trend der Geschmacksuniformierung bewusstseinsbildend entgegentreten. Dazu gehören insbesondere auch die positiven gesundheitlichen Aspekte wie auch der maßvolle Alkoholkonsum und die Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Entwicklungen.

BIERKULINARIUM

MENÜ MIT BEGLEITENDEN BIERN VON CARMEN DEGUSTIERT

Bestens geeignet für folgende Anlässe:
Geburtstage und Familienfeiern, Firmenevents für ihre Mitarbeiter bzw. Geschäftspartner,
oder einfach nur zu zweit

Besondere Leistung:
Carmen Fiedler degustiert zu einem Biermenü besondere heimische und internationale Bierspezialitäten, welche passend auf das Menü abgestimmt sind.

Personenzahl:
2 bis 80 Personen

Reservierung:
mindestens einen Tag vorher - ab 12 Personen 1 Woche im voraus

Angebot:
Bieraperitif
Hopferol oder Bier Royal von Carmen Fiedler kreiert

Menü
empfehlenswert 3 bis 6 Gänge
begleitende Biere
aus Franken, Belgien, England, Österreich etc.
und immer mit dabei unser „Edition Fiedler Pale Ale“

Preis pro Person incl. begleitender Biere
3 Gänge: 39,00 € (Suppe - Hauptgericht - Nachtisch)
4 Gänge: 49,00 € (Vorspeise - Suppe - Hauptgericht - Nachtisch)
5 Gänge: 59,00 € (Vorspeise - Suppe - Zwischengang - Hauptgericht - Nachtisch)
6 Gänge: 69,00 € (Vorspeise - Suppe - Zwischengang - Hauptgericht - Käse - Nachtisch)

BIERE - AISCHGRÜNDER BIERSTRASSE

VOM FASS

Helles Landbier

STW 11,7°, 4,8% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres	0,25 l	2,00
Goldene Farbe, frischer Geruch. vollmundig und mild mit ausgewogener Bittere	0,5 l	2,80

Hopfengold (Pils)

STW 11,8°, 4,9% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres	0,25 l	2,30
Hellgoldene Farbe mit feinporiger Kohlensäure, im Antrunk weich und voll, im Abgang mit feiner Hopfenbittere	0,4 l	3,00

Lager aus dem Steinkrug

STW 11,5°, 4,5% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres	0,25 l	2,00
unfiltriert mit feiner Hefe, ein etwas dunkleres Helles, gut gehopft mit reduzierter Kohlensäure - Süffig!	0,5 l	2,80

WIR HABEN IMMER EINE BIERSEZIALITÄT VOM FASS - FRAGEN SIE UNS!

AUS DER FLASCHE

Doppelbock

STW 19,3°, 7,5% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres		
Bernsteinfarben im Glas mit leichten Karamellnoten	0,33 l	3,00

Hefeweizen

STW 12,4°, 5,2% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres		
Banane, Ananas und Gewürznelke mit feiner Hefe	0,5 l	3,00

Pils

STW 11,9°, 5% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres		
feinherbe Hopfenbittere mit schlankem Nachgeschmack, prickelnd	0,33 l	2,60

Alt Pahreser dunkel

STW 12,5°, 5% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres		
Zweimal gemaischt und intensiv gekocht, malzig und vollmundig	0,5 l	3,00

LIMITED EDITION

2015 Fiedler`s Pale Ale EIN HOPFIGER TYP

STW 16,8°, 7,2% vol., EBU 50

Privatbrauerei Hofmann, Pahres	0,25 l	6,80
3 Hopfenaromen mit starkem Charakter überraschen mit einer bunten Vielfalt an exotischen Aromen. Limitierte Auflage von 1000 Flaschen.	Flasche 0,75 l	19,80

WEIZENBIER

WEISSBIER

Hefeweizen

STW 12,4°, 5,2% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Banane, Ananas und Gewürznelke mit feiner Hefe

0,5 l 3,00

Weissbier dunkel

STW 12,9°, 5,6% vol.

Erdinger Weißbräu

Besonders kräftig und süffig. Durch feinen Aromahopfen und dunkles Malz erhält es einen vollmundigen Geschmack.

Flasche 0,5 l 3,00

Meine Festweisse, TAP 4 - Bio Weissbier

STW 13,8°, 6,2% vol.

Schneider Weisse, Kehlheim

Frühlingsfrische Hopfenaromen mit Banane

Flasche 0,5 l 3,50

WEISSBIER LEICHT & ALKOHOLFREI

Weissbier leicht, TAP 11

STW 7,8°, 3,3% vol.

Schneider Weisse, Kehlheim

Honigfarben, fein malziges Aroma mit prickelnder Kohlensäure. Erfrischend würzig.

Flasche 0,4 l 3,00

Weissbier alkoholfrei, TAP 3

STW 7,2°, 0,4% vol.

Schneider Weisse, Kehlheim

Duftet nach Honig und erinnert an Kornfelder. Aromatisch malziger Charakter

Flasche 0,5 l 3,00

WHEAT PALE ALE

Bayerisch Nizza Clubbier

5,3% vol.

Hanscraft & Co., Aschaffenburg

Zitrone, Grapefruit und Honigmelone mit einer leicht kräuterigen Note, zaubert der Duft ein Gefühl von Sommerfrische auf den Gaumen.

Flasche 0,33 l 3,80

BELGISCH WIT

Very White Pornstar

4,7% vol., EBU 38

Hanscraft & Co., Aschaffenburg

Intensiver Duft von Aromen aus Orangen, Zitrone und Koriander. Spritzig erfrischend

Flasche 0,33 l 4,80

PORTER WEISSE

Porter Weisse TAP X

STW 16,3°, 7% vol., EBU 24

Schneider Weisse, Kehlheim

Schokoladen- und Kaffeetöne in der Nase, röstig malzige Aromen von Nüssen und Bitterschokolade

Flasche 0,75 l 14,80

WEIZENBOCK

Mathilda Soleil TAP X

STW 17,2°, 7% vol.

Schneider Weisse, Kehlheim

Hier springt förmlich die Sonne aus dem Glas. Eine fruchtige Mischung aus den Aromen von Äpfeln, Birnen und Quitten.

Flasche 0,375 l 9,80

Flasche 0,75 l 14,80

Marie's Rendezvous TAP X

STW 24°, 10% vol. EBU 27

Schneider Weisse, Kehlheim

Üppig-vollmundig, mit weicher Süße, komplexer Fruchtigkeit, einer feinen Pfeffernote und mutiger Stärke. Ein barockes Fest der Sinne mit erfrischend trockenem Abgang.

Flasche 0,375 l 9,80

Flasche 0,75 l 14,80

2013 Mein Aventinus Barrique, TAP X

STW 21,5°, 9,5% vol. EBU 16

Schneider Weisse, Kehlheim

Holziger Charakter der Fasslagerung, gefolgt von kräftig fruchtigen und beerigen Aromen, welche an dunkle Trauben erinnern.

Flasche 0,75 l 14,80

WEIZEN DOPPELBOCK

Meine Hopfenweisse TAP 5 - Weizen Doppelbock

STW 18,5°, 8,2% vol.

Schneider Weisse, Kehlheim

tropische Früchte und Ananas in der Nase. Im Antrunk ist eine dominante Bitternote zu vernehmen, die dann von einer fruchtigen Süße abgelöst wird.

Flasche 0,5 l 3,80

Unser Aventinus, TAP 6 - Weizendoppelbock

STW 18,5°, 8,2% vol.

Schneider Weisse, Kehlheim

Weizenstarkbier mit cremig feinporigem Schaum. Kräftige Noten von reifen Bananen, Rosinen und Pflaumen treffen auf Lakritz und Röstaromen

Flasche 0,5 l 4,00

WEIZEN EISBOCK

Aventinus Eisbock

STW 25,5°, 12% vol.

Schneider Weisse, Kehlheim

würzige Pflaumen mit einem Hauch Bittermandel und Marzipan hinterlassen ein wärmendes Gefühl am Gaumen.

Flasche 0,33 l 6,80

ALKOHOLFREIES BIER

ISOTONISCH

Landwehr-Bräu alkoholfrei

STW 7,5°

Landwehr-Bräu, Reichelshofen

Vollmundig, mit abgerundeter Hopfenbittere.

Flasche 0,5 l 3,00

ALE

Summer 69 - Rock'n'Roll Ale

STW 13,7°, 5,9% vol.

Rittmayer, Hallerndorf

Obergäriges Weizen-Ale, vollmundige Fruchtigkeit und Hopfenfrische

Flasche 0,33 l 4,00

Camba Amber Ale

STW 16,7°, 7,2% vol.

Camba Bavaria

Ein Hauch von roten Beeren, Pflaumen und reifen Kirschen zieht Sie in seinen Bann. Vollmundig und aromatisch läuft das Camba Amber Ale die Kehle hinunter.

Flasche 0,33 l 4,80

BELGIAN STRONG ALE

Pauwel Kwak

8,4% vol.

Bosteels Brewery, Belgien

weich und cremig mit Noten von Rosinen, roten Äpfeln, Pflaumenkonfitüre und Karamell

Flasche 0,33 l 5,00

Tripel Karmeliet

8,4% vol.

Bosteels Brewery, Buggenhout

Flavours von Orangenschale, feiner Vanille, Apfel und Banane mit einem Touch von Gewürzen.

Flasche 0,33 l 7,50

PILS

Bitter 42

5,5% vol., EBU 42

Rittmayer, Hallerndorf

Das Pils für echte Hopfen-Nerds. Eingebraut mit großen Mengen Aromahopfen.

Wildkräuter, Bittermandel und feine Honigfruchtnoten.

Flasche 0,33 l 4,00

ROTBIER

FRÄNKISCHE TRADITION

Rotfränkisch

STW 12,4°, 4,8% vol.

Landwehr-Bräu, Reichelshofen

Vollmundig mit angenehmer Malzsüße und leuchtend roter Bierfarbe - süffiges Geschmackserlebnis.

Flasche 0,33 l 2,80

HONIGBIER

Organic Honey Dew

5,0% vol.

Fullers, England

leuchtend goldene Farbe. Geschmacklich zeichnet es sich durch seine fruchtigen Noten, den ausgeprägten Hopfengeschmack und die leichte Süße aus.

Flasche 0,5 l 6,80

BELGISCHE SPEZIALITÄTEN

FRUCHTBIER

Liefmans Fruitesse

3,8% vol.

Liefmanns Brouwerij, Oudenaarde

Süß, fruchtig und erfrischend mit Kirschen, Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren eingebraut.

Flasche 0,25 l 3,80

LAMBIC

Apple Lambic

3,5% vol.

Lindemans, Viezenbeek

Typische Lambicsäure mit süßlichen Apfelnoten, erfrischend.

Flasche 0,375 l 4,50

Lindemans Faro

STW 16°, 4,2% vol.

Lindemans, Viezenbeek

Ein junges Lambic, verschnitten mit einem älteren unter Zugabe von Kandiszucker bei der zweiten Gärung.

Flasche 0,375 l 6,00

Lindemans Framboise

STW 14°, 2,5% vol.

Lindemans, Viezenbeek

Typische Lambicsäure mit Duft und Geschmack von Himbeeren

Flasche 0,375 l 7,60

GUEUZE

Lindemans Gueuze Lambic

5% vol.

Lindemans, Viezenbeek

Ein Gueuze, süß und trocken zugleich, mit einem angenehmen süßen Anstrich und einem frischen, leicht säuerlichen Abgang der an Noten von Sherry, Champagner und Rhabarber erinnert.

Flasche 0,25 l 5,80

TRAPPISTENBIER

BELGIEN

2016 Chimay bleu

STW 15,5°, 9% vol. EBU 23

Bières de Chimay, Balleux Trappistenbier

Flasche 0,33 l 6,50

Dunkles Bier mit Aromen von geröstetem Malz und Gewürzen. Der kräftige und süße Geschmack ist ein Kennzeichen dieses Bieres. Gebraut im Trappistenkloster Nôtre Dame de Scourmont.

Flasche 0,75 l 16,80

Trappistes Rochefort 10

11,3% vol.

Abbaye Nôtre Dame de Saint-Remy, Rochefort

Dunkle Früchte und Karamellnoten, weinähnlicher Geruch.

Flasche 0,33 l 6,80

NIEDERLANDE

Zundert Trappist Ale

STW 13,2°, 8% vol.

Zundert, De Kievit, Niederlande

Süßer Ansatz mit würzigem Aroma, worauf eine angenehme Bitterkeit folgt.

Flasche 0,33 l 4,50

INDIA PALE ALE

IPA

Torpedo Extra IPA

STW 15,8°, 7,2% vol., EBU 90

Sierra Nevada, USA

geprägt von tropischen Früchten

Flasche 0,355 l 8,50

Saint Archer IPA

STW 15°, 7% vol., EBU 66

Saint Archer, USA

starke Hopfenaromatik von tropischen Früchten und Pinie

Flasche 0,335 l 9,00

Grapefruit Sculpin

STW 15,2°, 7% vol., EBU 70

Ballast Point, USA

Intensiver Hauch von Grapefruit, wie schon der Name sagt

Flasche 0,355 l 9,80

Double IPA

5,8% vol.

Birrificio del Ducato, Italien

Stark gehopftes Bier mit Aromen von Grapefruit und weißen Trauben. Kräftig ausgewogene Bittere, Komplex und nachhaltig. Es endet mit Balsamico und herzhaften Noten.

Flasche 0,33 l 9,80

2015 Fiedler's Pale Ale EIN HOPFIGER TYP

STW 16,8°, 7,2% vol., EBU 50

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

0,25 l 6,80

3 Hopfenaromen mit starkem Charakter überraschen mit einer bunten Vielfalt an exotischen Aromen.

Flasche 0,75 l 19,80

Limitierte Auflage von 1000 Flaschen.

LAGERBIER

BELIEBTESTE BIERSORTE WELTWEIT

Boston Lager

4,7% vol.

Samuel Adams, USA

Malziger Körper mit leichter Süsse

Flasche 0,33 l 4,50

PORTER & STOUT

IMPERIAL PORTER

Victory at Sea

STW 22°, 10% vol., EBU 60

Ballast Point, USA

Kaffee und Vanille überstreichen den Geschmack des Porters und ergänzen sich perfekt!

Flasche 0,355 l 10,80

STOUT

Noctus 100 - Imperial Stout

10% vol.

Riegele Biermanufaktur, Deutschland

tiefschwarze Farbe und sahniger Schaum. Kaffee- und Röstmalznoten in der Nase, welche sich im Abgang fortsetzen.

Flasche 0,66 l 9,80

BARLEY WINE ALE

Bigfoot

STW 23°, 9,8% vol., EBU 90

Sierra Nevada, USA

In die Nase dringen mächtige Aromen von Zitrus, Pinie, Karamell und Toffee.

Flasche 0,35 l 10,80

L'Ultima Luna Riserva 2010

13% vol.

Birrificio del Ducato, Italien

Ein vollmundiger Barley Wine aus der Valpolicellaregion, 18 Monate in französischen Eichenfässern gelagert. Intensives Kupfer, komplexes Aroma, an Kirsche, rote Johannisbeere und Vanille mit einem Hauch an Madeira erinnernd.

Flasche 0,33 l 19,80

Dies Irae (Tag des Zorns)

STW 24°, 10,9% vol., EBU 56

Gusswerk, Österreich

Extremes Starkbier, geeignet als Aperitif oder Digestif. Fruchtig im Antrunk, unterlegt mit Bittermandel. Der Geschmack kommt gewaltig auf der Zunge.

Flasche 0,5 l 29,00

DER RICHTIGE WEIN ZUM ESSEN

Bei der Wahl des richtigen Weines zum Essen fühlen sich viele Menschen unsicher. Dabei gelten die starren Regeln, von denen man die eine oder andere vielleicht noch im Hinterkopf hat, schon lange nicht mehr. Heute orientiert man sich an Richtlinien, die darauf abzielen, eine Harmonie zwischen Essen und Wein zu schaffen.

Die folgenden Richtlinien vereinfachen die Weinwahl

Vertrauen Sie ihrem Geschmack

Wer bestimmte Vorlieben hat, sollte diese verwirklichen. Es gibt kein richtig oder falsch, oder glauben Sie jemandem der sagt Erdbeeren schmecken besser als Kirschen? Wenn, dann gibt es nur bessere Erdbeeren oder noch bessere Kirschen, als die, die man schon kennt. Es kommt also immer auf die Qualität an.

Gleichklang der Aromen - Leichte Gerichte verlangen leichte Weine

Zu pochierten oder gekochten Gerichten empfehlen sich frische und spritzige Weine, welche in erster Linie im neuen Franken zu finden sind. Hingegen zu gegrillten Gerichten, die durch Röstaromen geprägt sind, oder gar Schmorgerichten sollte man sich an etwas Gehaltvollerem orientieren. Diese Weine sind dann im klassischen Franken zu finden. Ein Kabinett, oder noch besser eine Spätlese, können dann dem Gericht etwas entgegensetzen. Man sollte immer einen Gleichklang der Aromen beachten.

Sauer + Sauer = Sauer

Die Säure von Gericht und Wein multipliziert sich. Eine Salatvorspeise mit einem säurebetonten Dressing zu dem ein Wein mit relativ viel Säure getrunken wird, übersteigert den saueren Eindruck.

Süße braucht noch mehr Süße

Ein süßes Dessert braucht auch einen süß-fruchtigen Wein.

Scharfes Essen braucht aromatischen Wein

Der Schärfe von Chili, Pfeffer und sonstigen scharfen Gewürzen kann man einen aromatischen Wein (Traminer, Bacchus oder Scheurebe) entgegensetzen.

Bei Fleisch, Fisch und Wein ist fast alles möglich

Nach wie vor gilt: helles Fleisch - weißer Wein, dunkles Fleisch - roter Wein
Als weitere Grundlage für die Weinauswahl kann aber auch die Zubereitungsart und Soße herangezogen werden.
Deshalb passt zu gegrilltem Fisch oder Huhn auch ein leichter Rotwein,
bzw. zu gekochtem Rindfleisch ein guter Weißwein.

Der Wein ist auf die Sauce abzustimmen

Helle Soße - Weißwein
Dunkle Soße - Rotwein (evtl. auch ein kräftiger Weißwein)

Gewichte beachten

Vesper und Brotzeit: eher leichte Weine (QbA - Kabinett)
Der klassische Begleiter zum Hauptgericht (Kabinett - Spätlese)

OFFENE WEINE

WEISS

2015	Silvaner Edition Fiedler EIN STARKER TYP	0,1 l	3,30
	Kabinett, trocken, 12%	Schoppen 0,25 l	5,20
	Max Müller 1, Vokach	Karaffe 0,5 l	10,20
	Birne und Quitten im Bukett, unkompliziert und herrlich saftig.	Bocksbeutel 0,75 l	14,90
2015	Silvaner Ipsheimer Burg Hoheneck	0,1 l	2,80
	QbA, trocken, 12%	Schoppen 0,25 l	3,80
	Herbert & Thomas Düll, Ipsheim	Karaffe 0,5 l	7,50
	Grüner Apfel und Kräuterduft	Flasche 1,0 l	14,50
2015	Müller Thurgau Greuther Bastel	0,1 l	2,90
	QbA, trocken, 12,5%	Schoppen 0,25 l	3,90
	Brügel, Greuth	Karaffe 0,5 l	7,70
	spritzig und erfrischend, Der Müller vom Greuther Bastel ist eigentlich eine Legende	Flasche 1,0 l	14,90
2015	Bacchus Ipsheimer Burgberg	0,1 l	2,80
	QbA, halbtrocken, 11,5%	Schoppen 0,25 l	3,80
	Herbert & Thomas Düll, Ipsheim	Karaffe 0,5 l	7,50
	feine Frische, dezente Fruchtsüße und kerniges Säuregerüst	Flasche 1,0 l	14,50
2015	Nachschlag Cuvée	0,1 l	3,00
	trocken, 11,5%	Schoppen 0,25 l	4,80
	Stahl, Auernhofen	Karaffe 0,5 l	9,50
	Ein Wein mit Spaßfaktor! Er wirkt fluffig weich und doch mit Pfiff. Sehr filigran aber nicht zerbrechlich.	Flasche 0,75 l	13,70
2015	Riesling	0,1 l	3,30
	QbA, trocken, 13%	Schoppen 0,25 l	5,20
	Wirsching, Iphofen	Karaffe 0,5 l	10,20
	spritzig und finessereich	Flasche 0,75 l	14,90
2015	Grau & Weiss	0,1 l	3,50
	QbA, trocken, 12%	Schoppen 0,25 l	5,60
	Max Müller 1, Volkach	Karaffe 0,5 l	11,00
	leicht würzige Nase, geprägt vom Grauen Burgunder, geschmacklich geprägt von reifen Früchten, dezenter Holzeinsatz, spannende burgundische Säurestruktur	Flasche 0,75 l	16,00

ROTLING

2015	Rotling	0,1 l	3,20
	QbA, trocken, 11,5%	Schoppen 0,25 l	5,10
	Hans Wirsching, Iphofen	Karaffe 0,5 l	10,00
	Lebendig, mit sommerlichen Aromen von Kirsche und Brombeere	Flasche 0,75 l	14,60

ROSÈ

2015	Rosenrot Federstahl	0,1 l	3,30
	QbA, trocken, 12%	Schoppen 0,25 l	5,20
	Stahl, Auernhofen	Karaffe 0,5 l	10,20
	Angenehm trocken und weich, cremige Note, elegant, Nuancen von hellen Beeren. Geschmack mit erfrischender, moderater Säure und Nuancen von hellen Sommerfrüchten.	Flasche 0,375 l	14,90

OFFENE WEINE

ROT

2014	Edition Fiedler EIN EXCLUSIVER TYP	0,1 l	3,70
	QbA, trocken, 13%	Schoppen 0,25 l	5,90
	Hofmann, Ipsheim	Karaffe 0,5 l	11,60
	Spätburgunder und Domina zu einem harmonischen Zusammenspiel vereint und über 12 Monate im Holzfass gelagert	Flasche 0,75 l	16,90
2015	Rot „L“	0,1 l	3,10
	QbA, halbtrocken, 12%	Schoppen 0,25 l	4,90
	Hofmann, Ipsheim	Karaffe 0,5 l	9,70
	jugendlicher Rotwein, mit leichter Restsüße und weicher Tanninstruktur	Flasche 0,75 l	14,00
2015	Dornfelder	0,1 l	3,20
	QbA, trocken, 13%	Schoppen 0,25 l	5,00
	Herbert & Thomas Düll, Ipsheim	Karaffe 0,5 l	9,80
	Tiefes Rot, intensive Frucht und kraftvoll	Flasche 0,75 l	14,30
2014	Domina Obereisenheimer Höll	0,1 l	3,70
	QbA, trocken, 13%	Schoppen 0,25 l	5,80
	Max Müller 1, Volkach	Karaffe 0,5 l	11,40
	Fruchtig frisch mit Cassisaromen	Bocksbeutel 0,75 l	16,60
2012	Spätburgunder vom Keuper	0,1 l	3,70
	QbA, trocken, 13,5%	Schoppen 0,25 l	5,80
	Brügel, Greuth	Karaffe 0,5 l	11,40
	Tolle Eleganz und Finesse, ein Wein mit großer Harmonie	Flasche 0,75 l	16,60

FRANKREICH WEISS

2013	Chapelle Saint Antoine	0,1 l	3,00
	AOP, trocken, 13%	Schoppen 0,25 l	4,80
	Domaine des Trois Fontaines, Languedoc	Karaffe 0,5 l	9,50
	Elegant, lebendig mit feinduftigen, floralen Aromen, pikant, fruchtig, mineralisch	Flasche 0,75 l	13,70

ITALIEN ROT

2012	Copertino Riserva	0,1 l	3,10
	DOC, trocken, 13%	Schoppen 0,25 l	4,90
	Epicuro, Kampanien	Karaffe 0,5 l	9,70
	Kräftiges Fruchtbukett, weich und lang	Flasche 0,75 l	14,00

SILVANER

NEUES FRANKEN

2015 **Silvaner Ipsheimer Burg Hoheneck**

QbA, trocken, 12%

Herbert & Thomas Düll, Ipsheim

Grüner Apfel und Kräuterduft

Flasche 1,0 l 14,50

KLASSISCHES FRANKEN

2015 **Silvaner Edition Fiedler** EIN STARKER TYP

Kabinett, trocken, 12%

Max Müller 1, Volkach

Birne und Quitten im Bukett, unkompliziert und herrlich saftig.

Bocksbeutel 0,75 l 14,90

2014 **Silvaner Marsberg „Alte Reben“**

QbA, trocken, 12,5%

Störrlein & Krenig, Randersacker

mineralisch nach Kräutern



Bocksbeutel 0,75 l 21,00

2015 **Silvaner (Springinsfeld) Damaszenerstahl**

QbA, trocken, 12,5%

Stahl, Auernhofen

Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit Anklängen an Apfel, Litschi, ein Hauch Zitrus. Perfekte Säure. Saftig, mit guter Struktur, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang

Flasche 0,75 l 21,00

GROSSES FRANKEN

2012 **Silvaner S-Klasse, Roter Berg**

QbA, trocken, 13%

Hofmann, Ipsheim

Duft von reifen gelben Früchten, starke würzige und erdige Aromen und saftige Fülle am Gaumen

Flasche 0,75 l 25,00

2012 **Eigenart**

QbA, trocken, 13%

Max Müller 1, Volkach

Intensives gelbfruchtiges Bukett. Zarte Röstaromen, Würze und Druck machen den „eigenartigen“ Silvaner zu dem was er ist.

Flasche 1,0 l 40,00

AUSGETRUNKEN

MÜLLER THURGAU

NEUES FRANKEN

2015 Müller Thurgau Greuther Bastel

QbA, trocken, 12,5%

Brügel, Greuth

spritzig und erfrischend, Der Müller vom Greuther Bastel ist eigentlich eine Legende

Flasche 1,0 l 14,90

KLASSISCHES FRANKEN

2015 Müller Thurgau Alte Reben Greuther Bastel

QbA, trocken, 12,5%

Brügel, Greuth

Der Wein bietet einen kraftvollen und harmonisch trockenen Geschmack mit feinfruchtigen und pfeffrigen Noten.

Bocksbeutel 0,75 l 20,00

BACCHUS

NEUES FRANKEN

2015 Bacchus Ipsheimer Burgberg

QbA, halbtrocken, 11,5%

Herbert & Thomas Düll, Ipsheim

feine Frische, dezente Fruchtsüße und kerniges Säuregerüst

Flasche 1,0 l 14,50

SCHEUREBE

NEUES FRANKEN

2015 Scheurebe

QbA, feinfruchtig, 10,5%

Max Müller 1, Volkach

Cassis und Stachelbeere

Flasche 0,75 l 15,40

KLASSISCHES FRANKEN

2015 Scheurebe (Botenstoff) Damaszener Stahl

QbA, trocken, 12,5%

Stahl, Auernhofen

Botenstoffe im Gehirn führen zu völliger Orientierungslosigkeit durch Reizüberflutung...nicht immer wieder daran zu riechen zu wollen ist fast unmöglich!

Flasche 0,75 l 22,00

RIESLING

NEUES FRANKEN

2015	Riesling	0,1 l	3,30
	QbA, trocken, 13%	Schoppen 0,25 l	5,20
	Wirsching, Iphofen	Karaffe 0,5 l	10,20
	spritzig und finessereich	Flasche 0,75 l	14,90

GROSSES FRANKEN

2012	Edition Magdalena		
	trocken, 13%		
	Max Müller 1, Volkach		
	Vom Filetstück im Volkacher Ratsherr, zur Geburt von Magdalena Fiedler kreiert. Konzentrierte klare Frucht mit packendem Säurespiel, Muschelkalk Riesling mit großem Lagerpotential	Flasche 0,75 l	35,00
2011	Riesling Randersacker Sonnenstuhl, Großes Gewächs		
	trocken, 13%		
	Störrlein & Krenig, Randersacker		
	angenehm mineralisch und trocken, mit Aromen von wildem Weinbergspfirsich	Flasche 0,75 l	35,00

BURGUNDER

NEUES FRANKEN

2015 **Grau & Weiss**

QbA, trocken, 12%

Max Müller 1, Volkach

leicht würzige Nase, geprägt vom Grauen Burgunder, geschmacklich geprägt von reifen Früchten, dezenter Holzeinsatz, spannende burgundische Säurestruktur

Flasche 0,75 l 16,00

KLASISCHES FRANKEN

2015 **Weißer Burgunder Randersacker Marsberg**

QbA, trocken, 13%

Störrlein & Krenig, Randersacker

Würzige Frucht, vornehm verspielt

Bocksbeutel 0,75 l 16,60

GROSSES FRANKEN

2012 **Tri Terra**

Prädikatswein, trocken, 14%

Wirsching, Iphofen

Burgundercuvée aus Weiß-, Grauburgunder und Chardonnay. Helles Weißgold, Vanille und Röstnoten mit Frucht hinterlegt

Flasche 0,75 l 48,00

2012 **Weißer Burgunder Centgrafenberg**

Prädikatswein, trocken, 13%

Rudolf Fürst, Bürgstadt

Delikater Limettenduft mit feinen Karamell-, Burgunder- und Röstaromen. Blind verkostet an einen Meursault erinnernd.

Flasche 0,75 l 48,00

AUSGETRUNKEN

CUVÉE

NEUES FRANKEN

- 2015 **Nachschlag**
trocken, 11,5%
Stahl, Auernhofen
Ein Wein mit Spaßfaktor! Er wirkt fluffig weich und doch mit Pfiff. Sehr filigran, aber nicht zerbrechlich. Flasche 0,75 l 13,70
- 2015 **Fifty-Fifty**
trocken, 11,5%
Schloß Schönborn, Franken/Rheingau
Cuvée aus fränkischer Scheurebe und Rheingau Riesling. Grüner Apfel und feine Zitrusfrüchte im Mund, mit fruchtiger Exotik. Flasche 0,75 l 14,90

ROSÉ

NEUES FRANKEN

2015 **Rosenrot Federstahl**

QbA, trocken, 12%

Stahl, Auernhofen

Angenehm trocken und weich, cremige Note, elegant, Nuancen von hellen Beeren. Geschmack mit erfrischender, moderater Säure und mit Nuancen von hellen Sommerfrüchten.

Flasche 0,375 l 14,90

ROTLING

NEUES FRANKEN

2015 **Rotling**

QbA, trocken, 11,5%

Hans Wirsching, Iphofen

Lebendig mit sommerlichen Aromen von Kirsche und Brombeere

Flasche 0,75 l 14,60

EDELSÜSS

GROSSES FRANKEN

2008 **Silvaner Randersacker Sonnenstuhl**

Beerenauslese, edelsüß, 10%

Störrlein & Krenig, Randersacker

Duft nach Rosinen, komplex mit feiner Süße

Flasche 0,375 l 39,00

1999 **Silvaner Röttinger Feuerstein**

Eiswein, edelsüß, 8%

Alois Hofmann, Röttingen

180° Oechsle, klare frische Fruchtaromen

Flasche 0,375 l 49,00

BURGUNDER

KLASSISCHES FRANKEN

2012 **Spätburgunder vom Keuper**

QbA, trocken, 13,5%

Brügel, Greuth

Tolle Eleganz und Finesse, ein Wein mit großer Harmonie

Flasche 0,75 l 16,60

2013 **Spätburgunder Sonnenstuhl**

QbA, trocken, 13%

Störrlein & Krenig, Randersacker

feine Frucht von Cassis, Kirsche und Waldbeeren

Flasche 0,75 l 25,00

2012 **Spätburgunder Tradition**

QbA, trocken, 13%

Rudolf Fürst, Bürgstatt

Ein Klassiker des Weinguts, feiner fruchtbetonter Charakter mit klarem Burgunderduft, im Holzfass gelagert

Flasche 0,75 l 28,00

AUSGETRUNKEN

GROSSES FRANKEN

2009 **Edition Moritz, Pinot Noir**

Prädikatswein, trocken, 14%

Störrlein & Krenig, Randersacker

Ein großer Wein aus bester fränkischer Lage. 24 Monate im Fass gelagert und abgefüllt zur Geburt von Moritz Fiedler. Ein Wein mit Lagerpotential von mindestens 25 Jahren. Als Beschreibung reicht ein Wort: „GRANDIOS“

Flasche 0,75 l 48,00

CUVÉE

NEUES FRANKEN

- 2015 **Rot „L“**
QbA, halbtrocken, 12%
Hofmann, Ipsheim
jugendlicher Rotwein, mit leichter Restsüße und weicher Tanninstruktur
- Flasche 0,75 l 14,00

KLASSISCHES FRANKEN

- 2014 **Edition Fiedler** EIN EXCLUSIVER TYP
QbA, trocken, 13%
Hofmann, Ipsheim
Spätburgunder und Domina zu einem harmonischen Zusammenspiel vereint und über 12 Monate im Holzfass gelagert
- Flasche 0,75 l 16,90

PINOT MEUNIER

KLASSISCHES FRANKEN

- 2013 **Pinot „M“ Edition Christiane**
QbA, trocken, 12,5%
Störrlein & Krenig, Randersacker
Elegante Wildkirscharomatik aus Spätlesetrauben
- Flasche 0,75 l 21,00

DOMINA

KLASSISCHES FRANKEN

2014 **Domina Obereisenheimer Höll**

QbA, trocken, 13%

Max Müller 1, Volkach

Fruchtig frisch mit Cassisaromen

Bocksbeutel 0,75 l 16,60

DORNFELDER

NEUES FRANKEN

2015 **Dornfelder**

QbA, trocken, 13%

Herbert & Thomas Düll, Ipsheim

Tiefes Rot, intensive Frucht, kraftvoll

Flasche 0,75 l 14,30

TAUBERSCHWARZ

GROSSES FRANKEN

2009 **Tauberschwarz „R“ Röttinger Feuerstein**

Prädikatswein, trocken, 13,5%

Alois Hofmann, Röttingen

14 monatige Lagerung in Röttinger Eiche, viel Finesse und Kraft. Tauberschwarz ist eine uralte Rebsorte aus der Region Tauberfranken, welche zu neuem Leben erweckt wurde - Rarität

Flasche 0,75 l 48,00

FRANKREICH

WEISSWEIN

2013 **Chapelle Saint Antoine**

AOP, trocken, 13%

Domaine des Trois Fontaines, Languedoc

Elegant, lebendig mit feinduftigen, floralen Aromen, pikant, fruchtig, mineralisch

Flasche 0,75 l 13,70

ROTWEIN

2012 **Châteauneuf du Pape**

AOC, trocken, 14,5%

Jérôme Quiot, Rhône

Delikates Bukett, ausgeprägte Art, samtige Tannine

Flasche 0,75 l 46,00

ITALIEN

WEISSWEIN

2014 **Gavi il Forte**
DOCG, trocken, 12%
Produttori del Gavi, Piemont
Feine Zitrusfrucht, klare erfrischend elegante Säure
Flasche 0,75 l 14,60

2015 **Lugana Sirmio**
DOC, trocken, 13,5%
Azienda Sgreva, Lombardei
Frische Zitrus- und exotische Fruchtaromen, mineralisch elegant
Flasche 0,75 l 22,00

ROTWEIN

2011 **Copertino Riserva**
DOC, trocken, 13%
Epicuro, Kampanien
Kräftiges Fruchtbukett, weich und lang
Flasche 0,75 l 14,00

2014 **Rosso Veronese**
IGT, trocken, 13,5%
Botticato, Veneto
dunkle Kirschen, angenehm dichtes aber auch frisches Mundgefühl
Flasche 0,75 l 14,90

2013 **Chianti Classico**
DOCG, trocken, 13,5%
Tenuta di Bibbiano, Toskana
Aromen von Pflaumen und Kirschen mit feinwürzigem Nachhall
Flasche 0,75 l 26,00

2008 **Amarone della Valpolicella classico**
DOC, trocken, 15,5%
Domini Veneti Toskana
Intensiver Duft von Kaffee und Rosinen, im Geschmack voll mit dunkler Schokolade
Flasche 0,75 l 48,00

2010 **Sito Moresco**
DOC, trocken, 14,5%
Angelo Gaja, Piemont
Brombeer-, Schwarzkirsch- und Cassisnoten, feine würzige Anklänge, zartes Toasting
Flasche 0,75 l 56,00

NEUE WELT

ROTWEIN

2011	Cabernet Sauvignon trocken, 14% Simon Hackett, McLaren Vale Australien Reife dunkle Beerenfrucht, vollmundig würzig, geschmeidiger Abgang	Flasche 0,75 l	25,00
2012	Zinfandel trocken, 14,5% Wente Vineyards, Livermore Valley Kalifornien Pflaumen Himbeeren und Vanille, langer Abgang	Flasche 0,75 l	28,00
2013	Stellenbosch Syrah trocken, 14,5% Zewenwacht Estate, Südafrika Fruchtig würziges Bukett mit floralen Noten	Flasche 0,75 l	28,00
2014	Amado Sur trocken, 14% Trivento, Mendoza Argentinien Rote Frucht- und Gewürzaromen, weiche Tannine und langer Abgang	Flasche 0,75 l	30,00
2013	Merlot trocken, 14% Marques de Casa Concha, Chile Barrique, ausgeprägte Fruchtaromen mit Vanilletönen, komplex	Flasche 0,75 l	32,00

ERLESENE FRÄNKISCHE DESTILLATE



ROSENHUT

ist eine Vereinigung von fränkischen Edel-Brennern, die feine Obstbrände destillieren. ROSENHUT setzt sich darüber hinaus dafür ein, dass die Streuobstwiesenkultur mit ihrer Vielfalt an Früchten, Wiege der feinen Brände und Augenschmaus zu Zeiten ihrer Blüte, erhalten bleibt. ROSENHUT erhält und entwickelt Obstbrand- und Trinkkultur weiter.

Spirituosen (von lateinisch Spiritus, Geist) sind alkoholische Getränke, die destillierten Alkohol enthalten (mindestens 15 Volumenprozent Alkohol). Sie werden entweder durch Destillation eines vergorenen Saftes - mit oder ohne Zusatz von Aromastoffen, Zucker oder sonstigen Süßstoffen - und/oder durch Einmaischen von pflanzlichen Stoffen und/oder durch Mischung von Alkohol mit anderen Zutaten hergestellt.

Schnaps ist ein stark alkoholhaltiges Getränk, das oft aus Obst (Obstschnaps), Kartoffeln (Kartoffelschnaps) oder Getreide (Korn) gebrannt wird. Manchmal kombiniert man auch verschiedene Basisstoffe (Apfelkorn). Das Wort Schnaps kommt aus der Niederdeutschen Sprache und ist verwandt mit dem Wort „schnappen“, was sich darauf bezieht, dass der Schnaps normalerweise in einem schnellen Schluck aus einem kleinen Glas getrunken wird.

Destillat ist die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, die von den verwendeten Ausgangsstoffen stammen.

Brand ist eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillieren einer Frucht oder des Mostes dieser Frucht gewonnen wird, wobei das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

Geist ist ein Getränk, das durch Einmaischen ganzer, nicht vergorener Früchte in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und durch anschließendes Destillieren gewonnen wird.

UNSERE HAUDESTILLATE VON DER SCHNAPSBAR

	2 cl	4 cl
Fiedler's Rosskur Zwetschgenbrand	2,80	4,50
Fiedler's naturrüber Zwetschgenbrand	2,80	4,50
Edition Fiedler Williams naturtrüb EIN LEGÄNDERER TYP	2,80	4,50
Fiedler's Kirschbrand	2,80	4,50
Fiedler's Quittenbrand	2,80	4,50
Fiedler's Mirabellenbrand	2,80	4,50
Fiedler's Schlehenbrand	2,80	4,50

ROSENHUT-BRÄNDE

	2 cl	4 cl
Aprikose (Haas)	4,80	7,80
Mispel (Haas)	4,50	7,50
Wildpflaume (Fischer)	4,20	7,00
Pflaume (Haas)	4,50	7,50
Reneclode (Haas) Edelpflaume	4,00	6,90
Sauerkirsche (Fischer)	4,50	7,50
Wildkirsche (Haas)	5,80	9,00
Trester (Haas)	4,20	7,00
Mandarine (Haas)	4,50	7,50
Vogelbeere (Haas)	5,80	9,00

ROSENHUT-BRÄNDE AUS DEM HOLZFASS

	2 cl	4 cl
Apfelbrand aus dem Holzfass (Fischer)	4,30	7,20
Mirabellenbrand aus dem Holzfass (Fischer)	4,50	7,50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass (Haas)	4,80	7,80

ROSENHUT-GEIST

	2 cl	4 cl
Haselnuss (Haas)	4,50	7,50
Himbeere (Haas)	4,00	6,90
Holunder (Fischer)	4,00	6,90
Ingwer (Haas)	4,00	6,90
Kaffee (Haas)	4,00	6,90
Kümmel (Haas)	4,00	6,90
Walnuss (Haas)	4,50	7,50

ERLESENE FRÄNKISCHE DESTILLATE

ROSENHUT-LIKÖRE

	2 cl	4 cl
Haselnuss (Haas)	3,50	5,50
Himbeere (Haas)	3,50	5,50
Johannisbeere (Haas)	3,50	5,50
Roter Weinbergspfirsich (Haas)	3,50	5,50
Quitte (Haas)	3,50	5,50
Aprikose (Haas)	3,50	5,50

ROSENHUT-RARITÄTEN

	2 cl	4 cl
Whisky 12 (Haas)	8,50	13,50
Gin (Haas)	4,50	7,50
Weinbrand Ernte 2000 (Störrlein & Krenig)	4,20	7,00

BIERBRÄNDE

	2 cl	4 cl
Weizenbockbrand (Brauerei Hofmann)	2,80	4,50
Urbockbrand, 1 Jahr im Eichenfass	3,00	5,50
Bierbrand Rosenhut (Haas)	5,80	10,00

DIGESTIF KLASSIKER INTERNATIONAL

Whisky oder Whiskey. Das Wichtigste zuerst: Handelt es sich um Scotch Whisky (Schottland) oder ähnliche Typen, endet der Name mit einem einfachen -y. Handelt es sich um irischen (Irish Whiskey), amerikanischen (Bourbon Whiskey) oder kanadischen Whiskey, endet der Name mit -ey. Gerste wird über einem Torffeuer gemälzt (oder Roggen mit Malz gemischt), längere Lagerung in Sherryweinfässern (um den unangenehmen Beigeschmack eines jungen Whiskys zu entfernen)

Bourbon Whiskey In Schottland wird das Nationalgetränk aus gemälzter Gerste hergestellt, während die Amerikaner für ihren Whiskey hauptsächlich Mais und Roggen verwenden. Der bekannteste amerikanische Bourbon Whiskey ist vermutlich „Jack Daniel's“ aus Tennessee.

Irish Whiskey Irish Whiskey wird aus einer Mischung aus gemälzter und ungemälzter Gerste, Hafer, Weizen und Roggen hergestellt, und anstatt über dem Torffeuer, über einem Kohlefeuer hergestellt.

Kanadischer Whisky Kanadischer Whisky gilt als der zarteste Whisky. Er wird wie der Bourbon aus Mais und Roggen hergestellt, ist zweifach gebrannt und eignet sich hervorragend als Mixgetränk.

Scotch Whisky Die Urform des Whiskys ist der Malt Whisky aus gemälzter und im Torfrauch getrockneter Gerste. Es gibt heute auch Grain Whiskys (aus gemälzter Gerste, Mais und ungemälzter Gerste) und Blended Whiskys (Vermischung von Malt Whisky mit Grain Whisky)

Cognac ist vermutlich der bekannteste Branntwein der Welt. Cognac ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung, nur Weinbrände der Region um das französische Städtchen Cognac dürfen sich so nennen. Die besten Cognacs stammen von Weinen aus den Bezirken Fine Champagne, Grande Champagne, Borderies, Fin Bois und Bon Bois. Cognac wird zweimal aus nur drei zugelassenen Weintraubensorten (Ugni blanc, Colombar, Folle blanche) gebrannt, in Eichenfässer gefüllt und mindestens 30 Monate gelagert. Die Bezeichnungen auf den Etiketten haben eine bestimmte Bedeutung: E: Extra oder Spezial, F: Fine, M: Mellow, O: Old, P: Pale, S: Superior oder Soft, V: Very, X: Extra. So bedeutet beispielsweise V . S. O. P . Very Superior Old Pale - besonders alter heller Cognac.

WHISKY UND WHISKEY

	2 cl	4 cl
Scotch		
Johnnie Walker Black 12 Years Blended	3,60	5,60
Chevas Regal 12 Years Blended	4,00	6,90
Auchentoshan Three Wood Single Malt	6,80	11,00
Highland Park 12 Years Single Malt	5,80	10,00
Irish	2 cl	4 cl
Tullamore Dew	3,50	5,50
Jameson	3,60	5,60
Redbreast 12 Years	4,50	7,50
Bourbon	2 cl	4 cl
Four Roses Single Barrel	4,50	7,50
Jack Daniel's No. 7	3,60	5,60
Jack Daniel's Gentleman Jack	4,80	7,80
Wild Turkey 12 Years	4,50	7,50
Woodford Reserve Destiller's Select	5,60	9,80
Canadian	2 cl	4 cl
Canadian Club 6 Years	3,50	5,50
Canadian Club 15 Years	5,00	9,00
Crown Royal 12 Years	4,20	7,00

WEINBRAND

	2 cl	4 cl
Asbach Uralt	2,80	4,50
Asbach Privat VSOP	3,80	5,80
Alter Weinbrand Privat Reserve XO	5,80	10,00

COGNAC

	2 cl	4 cl
Rémy Martin VS Grand Cru	3,60	5,60
Rémy Martin VSOP	4,00	6,90
Rémy Martin Coeur de Cognac	6,80	11,00
Rémy Martin Club	7,80	11,80
Rémy Martin XO Excellence	9,80	15,80
Hennessy VS	3,80	5,80
Hennessy Fine de Cognac	6,80	11,00
Hennessy XO	9,50	15,50

DIGESTIF-KLASSIKER INTERNATIONAL

Armagnac ist ein französischer Branntwein. Er stammt aus dem Departement Gers in Südfrankreich. Seine Ursprungsbezeichnung ist geschützt. Zu seiner Herstellung dürfen nur ausgewählte Jahrgangsweine benutzt werden. Er wird (im Gegensatz zu Cognac) mit einem besonderen Brennverfahren nur einmal gebrannt und dann in Eichenholzfässern gelagert. Dadurch entsteht das feurig-herbe Aroma und der besondere Geschmack. Die Hauptqualitäten unterscheiden sich in „Grand“, „Fin“ und „Petit Armagnac“. Der Branntwein hat mindestens 40 Prozent vol.

Calvados ist der bekannteste französische Apfelweinbrand. Die Ursprungsbezeichnung ist kontrolliert, nur die Apfelweinbrände aus der Bretagne, der Normandie und dem Gebiet von Maine dürfen sich Calvados nennen. Seinen speziellen Charakter erhält er durch die Lagerung in Holzfässern, die teilweise fünf Jahre dauert. Aufpassen: mindestens 40 Prozent vol. Brandy ist ein Brand, also eine Spirituose, die durch Vergären und Destillieren entstehen. Weinbrand ist ähnlich, darf sich aber nur so nennen, wenn er ausschließlich auf Weibasis hergestellt wurde. Der typische Brandy stammt aus Spanien und Portugal und schmeckt durch die Verwendung von südeuropäischen Trauben besonders weich und etwas süßlich.

Echter Rum wird in Ost- und Westindien sowie in Brasilien aus Zuckerrohr hergestellt. Jänner bis März werden die Zuckerrohrstengel entblättert in meterlange 2 bis 6 cm dicke Knüppel geschnitten, in einem Walzenpaar durch kräftige Stahlarme geknickt und ausgepresst. Der Saft wird auf zirka ein Fünftel eingedickt, bei eintretender Kristallisation in Zentrifugen gebracht, wo die Melasse (genannt Miel) ausgeschwungen und der ca. 92 bis 96 % reine Rohzucker mit Holzspachteln von den Wänden gelöst wird, der schwärzliche, honigartige Brei wird in Gärständer gepumpt, das Gärverfahren dauert 48 Stunden bis mehrere Wochen. Der junge, rohe, herbe, raue und ganz helle, für den Konsum ungeeignete Rum, bekommt erst durch langjährige Behandlung und Lagerung sein feines Bukett. Kenner haben schon lange entdeckt, dass langjährig gelagerter Rum genauso das Besondere wie ein Cognac oder Whisky haben kann.

„**Lebenswasser**“ (*aqua vitae*) - ist der typische Digestif und stammt aus Skandinavien. Der Kornbranntwein, der übrigens eiskalt getrunken wird, entsteht, wenn Kümmel-, Dill- und andere Samen ihr Aroma in Neutralethanol abgeben und das Ganze dann destilliert wird. Wie gesagt: der Schnaps eignet sich wunderbar als Verdauungshilfe und hat mindestens 37, 5 Prozent vol. Einer der bekanntesten ist übrigens Linie Aquavit. Wenn die Flasche leer ist, können Sie auf der Rückseite des Etiketts die Route sehen, auf der der Aquavit den Äquator („Linie“), in Holzfässern gelagert, überquert hat.

ARMAGNAC

	2 cl	4 cl
Marquis de Senac VSOP	4,80	7,80
J. Dupeyron Napoléon Very Old	5,00	9,00

CALVADOS

	2 cl	4 cl
Gilbert	3,00	5,50
Pâpidoux 15 Jahre	6,80	11,00
Château du Breuil XO 20 Jahre	7,80	12,80

BRANDY

	2 cl	4 cl
Cardenal Mendoza	4,00	6,90
Carlos 1	4,80	7,80

RUM

	2 cl	4 cl
Havana Club 7 Jahre (Cuba)	3,50	5,50
Metusalem 15 Jahre (Cuba)	4,50	7,50
Pampero Aniversario (Venezuela)	5,80	10,00
Ron Zacapa 23 Jahre (Guatemala)	7,80	12,80

AQUAVIT

	2 cl	4 cl
Malteserkreuz	2,60	4,20
Linie Aquavit	3,20	4,80

BITTERES

	2 cl	4 cl
Greuther Bitter (Franken)	2,60	4,20
Fernet Branca	2,80	4,50
Averna	2,80	4,50
Ramazzotti	2,80	4,50

VODKA

	2 cl	4 cl
Green Mark (Russland)	2,80	4,50
Zubrovka (Polen)	2,80	4,50

LIKÖR

	2 cl	4 cl
Eierlikör	2,20	3,60
Bailey's Irish Cream	2,60	4,20
Amaretto di Saronno	2,80	4,50

ALKOHOLFREIE & MIXGETRÄNKE

Mineralwasser

TAUNUSQUELLE

Premium Spritzig	0,25 l	2,20
	0,75 l	4,50
Medium	0,25 l	2,20
	0,75 l	4,50
Still	0,25 l	2,20
	0,75 l	4,50

Soft & Schorle

EINHEIMISCHER APFELSAFT VON STREUOBSTWIESEN

Einheimischer Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,20
Einheimischer Apfelsaftschorle	0,4 l	2,80
Orangensaft	0,2 l	2,10
Orangensaftschorle	0,4 l	2,70
Traubensaft	0,2 l	2,10
Traubensaftschorle	0,4 l	2,70
Johannisbeersaft	0,2 l	2,20
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	2,80

Einheimischer

Landschaft in der Flasche

Das ist das Motto der Initiative
„Streuobst Mittelfranken-West e.G.“
welche wir aus Überzeugung unterstützen

Das Ziel ist, die herrlichen Landschaften mit Streuobstflächen in unserer Region zu erhalten. Unter dem Namen „Einheimischer“ entwickelt und vertreibt die Genossenschaft Produkte aus heimischem Streuobst.

Fairness

Die Obstbauern erhalten für qualitativ hochwertiges Obst aus reinen Streubeständen einen deutlich höheren Preis

Nachhaltigkeit

Mit dieser wirtschaftlichen Perspektive werden Anreize geschaffen, Streuobstwiesen für die nächste Generation zu erhalten und zu pflegen.

Regionalität

Obstlieferanten, Mosterei, Abfüller, Großhändler und der Vertrieb der Produkte - alle sind Partner aus der Region.

Kaffee

SEGAFREDO

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,80
Latte Macchiato	3,50
Tasse Kaffee	2,00
Kännchen Kaffee	3,00

Limonade

ERFRISCHEND

Tafelwasser	0,4 l	2,20
Mabella Raspa	0,25 l	2,50
Franken Brunnen Silber (Zitrone)	0,2 l	2,20
Coca Cola ⁴⁶⁷	0,2 l	2,30
Coca Cola light ⁴⁶⁷⁹¹⁰	0,2 l	2,30
Cola Mix ⁴⁶⁷	0,4 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2 l	2,60

Weinschorle

MIT FRANKENWEIN

Frankenweinschorle	0,5 l	5,00
	0,25 l	3,80
Sommerspritzer	0,5 l	4,50
	0,25 l	3,50

Biermixgetränke

FÜR DEN SCHNELLEN DURST

Radler	0,5 l	2,80
Kleines Radler	0,25 l	2,00
Russ'n-Weizen	0,5 l	3,00
Cola Weizen	0,5 l	3,00