Liebe Gäste

Herzlich willkommen
in unserer originellen Weinstube im
Herzen der Weinstadt Würzburg!

Gönnen Sie sich einen – oder auch zwei –
Schoppen vom guten Frankenwein, denn:

„Frankenwein mäßig getrunken,
schadet – im Till Eulenspiegel genossen –
auch in größeren Mengen nicht.“

In unserer Küche wird fränkisch gekocht.
Speisen, die am besten zum Wein passen.

Da alles frisch zubereitet wird, kann es
auch einmal etwas länger dauern, wenn
viele Gäste auf einmal bestellen.

Bitte haben Sie Verständnis!

Und nun… gesellige Stunden… einen guten
Appetit… und zum Wohl!

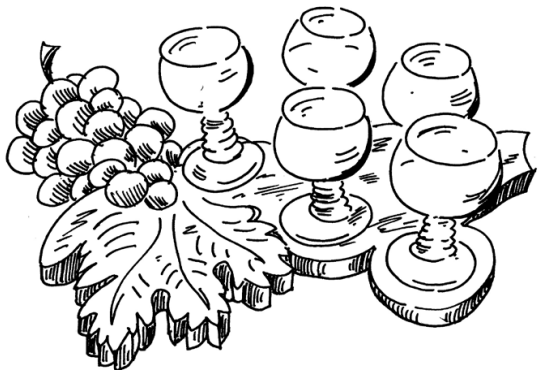
… *„eine gute Zeit“*… wünscht Ihnen

EC oder Kreditkartenzahlung erst ab 20 € möglich



UNSER BESONDERES WEIN-ERLEBNIS

„Tills Rebsorten rot oder weiß“



Wir servieren Ihnen fünf fränkische Weiß- oder Rotweine aus unserem offenen Ausschank in 0,1-l-Gläschen auf einem Holzbrett.

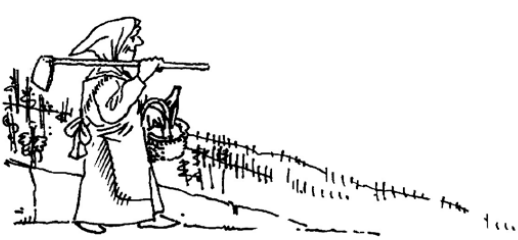
Fränkische	**Weißweinprobe**	0,5 l	15,50

1 Silvaner trocken
2 Müller-Thurgau trocken
3 Riesling trocken
4 Scheurebe halbtrocken
5 Bacchus halbtrocken

Fränkische	**Rotweinprobe**	0,5 l	16,50

1 Domina
2 Regent
3 Schwarzriesling
4 Spätburgunder
5 Cabernet Mitos

Einen kleinen Überblick über die wichtigsten Rebsorten Frankens finden Sie in unserer Karte.
Wissenswertes über Charakter, Bestandteile der Weine und Bodenarten bietet auch unsere kleine Weinkunde, die auf den Tischen ausliegt bzw. auf Nachfrage gerne von unserer Bedienung ausgehändigt wird.



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

UNSERE HAUSSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine - Ortsweine -

1 Weiß - mild

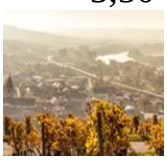
2022 Randersackerer Ewig Leben 5,50
Bacchus -lieblich-



„Feinfruchtig, Aromen von exotischen Früchten, moderate Säure, lieblich.“
A 10,5% S 6,4g/l Z 19,5g/l
Weingut Schenk - Randersacker

2 Weiß - trocken

2022 Randersackerer Ewig Leben 5,50
Silvaner -fränkisch trocken-



„Richtig schön trocken. So wie ihn der Franke liebt. Geprägt von Gelbfrucht und frischer Kräutrigkeit.“
A 11,5% S 5,8g/l Z 2,2g/l
Weingut Schenk - Randersacker

3 Rot - trocken

2021 Lother 5,70
Dornfelder -trocken-



„Würziger Gaumengenuss und Pflaumenduft. Eine kräftige, dunkle Farbe rundet den Wein ab.“
A 13,5% S 4,9g/l Z 2,7g/l
Weingut Lother - Wipfeld

Weinschorle weiß 4,10
Weinschorle rot 4,30

A= Alkoholgehalt S= Restsäure Z= Restzucker Angaben in Gramm je Liter



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

WEISSWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

1

2021 Juliusspital - Silvaner -trocken- 7,50

„Anregender, geradliniger Silvaner mit brillanten Aromen."

A 11.5% S 7,0g/l Z 6,5g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

2

2021 Würzburger Pfaffenberg -trocken- 7,10
Müller Thurgau

„Gelbfruchtige Aromen von Quitte, Mirabelle und Birne."

A 11.5% S 5,9g/l Z 5,9g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

3

2022 Hofkeller - Bacchus -halbtrocken- 6,80

„Aromatisch, schmelzig und saftig."

A 11,5% S 7,3g/l Z 14,0g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

4

2021 Hofkeller - Riesling -halbtrocken- 6,70

„Zartmineralig, vielschichtiges Bouquet, Zitrusnoten."

A 11,5% S 7,3g/l Z 5,1g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

5

2022 Riesling Kabinett -trocken- 7,30
Randersacker Ewig Leben

„rassig, intensives Pfirsicharoma"

A 12,5% S 6,8 g/l Z 2,9 g/l

Weingut Edelhof - Randersacker

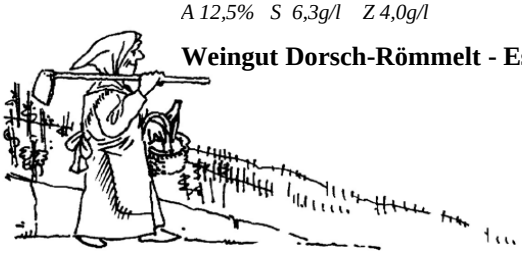
6

2021 Silvaner Kabinett -trocken- 6,40
Escherndorfer Fürstenberg

„Ein typischer Franke, auf Muschelkalk gewachsen, mit leicht nach Kräutern duftender Note."

A 12,5% S 6,3g/l Z 4,0g/l

Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

WEISSWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

7

2021 Wipfelder Zehntgraf -halbtrocken- 6,50
Scheurebe - Kabinett
„Feine Cassis-Grapefruitaromen. Ein fruchtig-frischer Wein mit belebender, aber nicht aufdringlicher Säure, welcher einen hohen Trinkspaß vermittelt."
A 12,0% S 6,5g/l Z 13,5g/l
Weingut Lother - Wipfeld

8

2021 Erlabrunner Weinsteig -trocken- 6,60
Scheurebe - Kabinett
„Tolle Frucht, ein hervorragender Wein zum Käse."
A 12,0% S 6,7g/l Z 5,8g/l
Weingut Blass - Erlabrunn

9

2021 Volkacher Ratsherr -trocken- 6,30
Grauer Burgunder - Spätlese
„Mineralisch, würzig, Stachelbeeraromatik."
A 12,5% S 6,6g/l Z 4,7g/l
Weingut Martin - Volkach

10

2022 Randersackerer Sonnenstuhl -trocken- 6,90
Blauer Silvaner
„Apfelaroma mit leichter Nussnote."
A 11,5% S 2,4 g/l Z 5,3 g/l
Weingut Edelhof - Randersacker

11

2022 Hofkeller B. Neumann -halbtrocken- 6,80
Cuvée Kerner - Kabinett
„Vielschichtiges Bouquet, das an Pfirsich und Aprikose erinnert."
A 12,5% S 6,5g/l Z 19,0g/l
Staatlicher Hofkeller - Würzburg

12

2021 Erlerbrunner Weinsteig 6,50
Weißer Burgunder Kabinett -trocken-
„Runde Fruchtaromatik nach tropischen Früchten mit angenehmer Säure"
A 12,5% S 7,2g/l Z 3,7g/l
Weingut Blass - Erlabrunn



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

ROTWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

1

2018 Volkacher Ratsherr -trocken- 5,90
Regent
„Samtig weich, mit Aromen von der Kirsche.“
A 13,0% S 4,9g/l Z 5,5g/l
Weingut Martin - Volkach

2

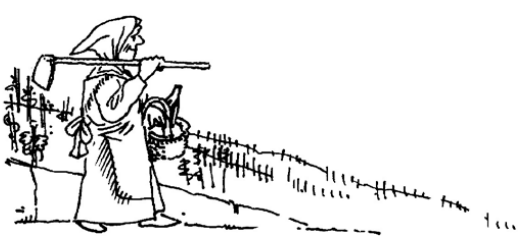
2018 Wipfelder Zehntgraf -trocken- 6,30
Domina
„Feiner Geruch nach Waldbeeren und Schwarzkirsche, ausgebaut im großem Holzfass, angenehm warmer Abgang.“
A 13.0% S 4,6g/l Z 2,7g/l
Weingut Lother - Wipfeld

3

2021 Astheimer Karthäuser -trocken- 6,10
Schwarzriesling
„Rubinrot, samtig weich und Aromen von reifen Himbeeren.“
A 13,0% S 4,8g/l Z 4,5g/l
Weingut Martin - Volkach

4

2022 Randersackerer Sonnenstuhl -trocken- 6,30
Spätburgunder
„Schmeichelhaft samtig. Ein Ge-Schenk der Natur.“
A 13.0% S 4,8g/l Z 2,3g
Weingut Schenk - Randersacker



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

ROTWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

5

2021 Cabernet Mitos -trocken- 6,50

„Kraftvoller Wein, tiefdunkel, feine Tannine und Aroma von Brombeeren.“

A 13,5% S 5,1g/l Z 3,5g/l

Weingut Martin - Volkach

6

2021 Schwarzgelt -trocken- 6,10

Cuveé rot Schwarzriesling/Zweigelt

„Ein Wein für Junge und Junggebliebene mit besonderer Eleganz und leichter Kirsch-Erdbeernote.“

A 12,5% S4,6g/l Z 5,7g/l

Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf

7

2021 Rotling Qba -feinherb- 5,50

„Schmeckt nach frischen Erdbeeren, ein köstlicher Unterhalter.“

A 11,5% S 6,1g/l Z 15,1g/l

Weingut Martin – Volkach



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75 l

SILVANER

1

2021 Würzburger Stein -trocken- 37,90
Erste Lage
„Hochfein, geradlinig, unverwechselbar!“
A 13,0% S 6,2g/l Z 1,7g/l
Weingut Juliusspital - Würzburg

2

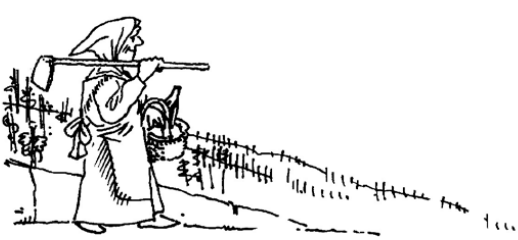
2021 Rödelseer Küchenmeister -trocken- 35,90
Erste Lage
„Straff, feine, würzige reife Frucht.“
A 13,5% S 6,5g/l Z 1,1g/l
Weingut Juliusspital - Würzburg

3

2022 Würzburger Schloßberg -trocken- 32,90
Erste Lage
„Würzig, kräftig, saftig.“
A 12,5% S 6,3g/l Z 2,0g/l
Staatlicher Hofkeller - Würzburg

4

2021 Escherndorfer Lump -lieblich- 32,90
Spätlese - der aus der Reihe tanzt…
„Körperreich, würziges Aroma.“
A 13,0% S 6,1g/l Z 3,0g/l
Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75

RIESLING

5

2021 Würzburger Stein -trocken- 37,90
Erste Lage
„Körperreich, gut strukturiert,
Frankenweinmedaille in Gold.“
A 12,5% S 7,2g/l Z 4,0g/l
Staatlicher Hofkeller – Würzburg

6

2021 Würzburger Innere Leiste -trocken- 37,90
Erste Lage
„Saftig, zart-würzig.“
A 12,5% S 7,3g/l Z 5,0g/l
Weingut Hofkeller – Würzburg

7

2020 Würzburger Abtsleite -trocken- 33,90
Erste Lage
„Ausladend, reife Frucht, harmonisch,
Frankenweinmedaille in Gold.“
A 13,0% S 7,7g/l Z 4,3g/l
Weingut Juliusspital – Würzburg

RIESLANER

8

2020 Würzburger Stein -trocken- 39,90
Erste Lage - Spätlese
„Pfirsicharoma, fruchtiger Schmelz.“
A 11,0% S 7,0g/l Z 55,0g/l
Staatlicher Hofkeller – Würzburg



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75

SCHEUREBE

9

2021 Abtswinder Altenberg -halbtrocken- 33,90
Erste Lage – Kabinett
„Feine Aromatik, Grapefruit, kernig.“
A 11.0% S 6,1g/l Z 14,0g/l
Staatlicher Hofkeller – Würzburg

MUSKATELLER

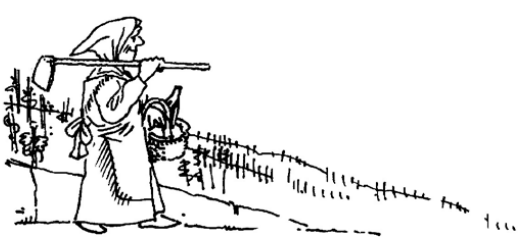
10

2021 Würzburger Abtsleite -halbtrocken- 38,90
Erste Lage - Kabinett
„Saftig, flovat, perfekter Aperitif.“
A 11,5% S 5,9g/l Z 13,1g/l
Weingut Juliusspital - Würzburg

TRAMINER

11

2021 Würzburger Abtsleite -trocken- 46,90
Spätlese
„Lebendig, fruchtig-exotisch, feine Fruchtsüße.“
A 11,5% S 6,7g/l Z 29,4g/l
Weingut Juliusspital - Würzburg



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

Wichtige Rebsorten im Überblick

Bacchus
Populäre Kreuzung aus dem Jahr 1933 von Peter Morio zwischen Silvaner x Riesling und Müller-Thurgau.

Burgunder
Zu den Pinot-Rebsorten gehören u. a. Schwarzriesling, Spätburgunder, Grauer und Weißer Burgunder. Dies ist auch die historisch richtige Mutationsreihe.

Domina
1927 kreuzte Peter Morio blauen Portugieser und Spätburgunder. Unerwartet setzte sich diese Neuzüchtung in Franken gegen alle anderen roten Rebsorten durch.

Dornfelder
Aus Helfensteiner (Frühburgunder x Trollinger) und Heroldrebe (Portugieser x Lemberger) wurde diese Rebsorte von August Herold im Jahre 1955 gezüchtet.

Gewürztraminer
Eine besonders noble Sorte, die schon im Mittelalter zu besonderen Festivitäten genossen wurde.

Kerner
August Herold kreuzte 1929 roten Trollinger und Riesling zu dieser weißen Rebsorte an der Staatlichen Versuchsanstalt für Weinbau in Lauffen am Neckar.

Müller-Thurgau
Berühmte Kreuzung von Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau zwischen Riesling und Madeleine Royale aus dem Jahr 1882.

Portugieser
Möglicherweise aus Portugal stammend, liefert diese klassische Rebsorte rubinrot gefärbte Schoppenweine.



Regent
1967 erzeugte Dr. h.c. Gerhard Alleweldt aus weißer Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) und rotem Chambourcin diese Kreuzung, welche farbintensive, kräftige Rotweine liefert.

Riesling
Gegen Ende des Mittelalters verbreitete sich die von der Wildrebe Vitis silvestris abstammende Sorte vom Rheintal aus in die übrigen deutschen Anbaugebiete.

Rotling
Weiße und rote Trauben verschiedener Rebsorten, miteinander vergoren, ergeben den roséfarbenen Rotling.

Scheurebe
1916 schuf Peter Scheu diese aromatische Sorte aus Riesling und Silvaner – dachte er. Tatsächlich handelt es sich um Riesling und eine inzwischen wohl ausgestorbene Wildrebe.

Schwarzriesling – Pinot Meunier
Wegen der wie mit Mehl bestäubt wirkenden Triebspitzen wird diese Rebsorte Müllerrebe genannt (frz. Pinot Meunier). Durch Mutation ging aus ihr der Spätburgunder hervor. Aus roten Trauben lassen sich Weißweine erzeugen, indem man das Lesegut nicht auf der Maische vergärt, sondern direkt abpresst, um einen Farbaufschluss zu umgehen.
Diesen Wein nennt man dann Weißherbst oder französisch „Blanc de Noir".

Silvaner
Eine der ältesten kultivierten Rebsorten in Deutschland, nachweislich wurde sie 1665 am Würzburger Stein angepflanzt – sechs Jahre zuvor schon in Eisenheim.

Spätburgunder
Eine alte Edelrebsorte (frz. Pinot noir).
In Burgund wurde sie vermutlich schon von den Römern angebaut.



UNSERE BIERE UND „HOCH-GEISTIGES“

Fassbier 0,3 l oder 0,5 l

Bayreuther hell	0,3 l 3,90 / 0,5 l 5,30
Bayreuther Aktienzwickel	0,3 l 3,90 / 0,5 l 5,30

Flaschenbiere 0,5 l

Lammsbräu Edelpils	4.80
Paulaner Weißbier hell	4,90
Paulaner Weißbier dunkel	4,90
Radler	4.70

Lammsbräu, Neumarkt seit 1628 - Bioland -

Edelpils – alkoholfrei	0,33 l	3,90
Helle Weiße – alkoholfrei	0,50 l	4,70

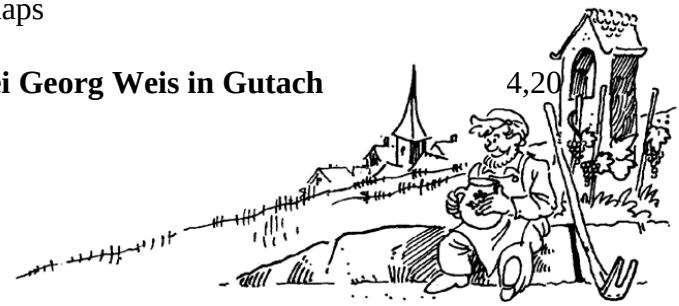
Obst-Edelbrände 0,2 cl

Aus dem Obstgarten Dorsch-Römmelt, Escherndorf

Mirabelle	3,90
Obstler	3,70
Zwetschge	3,70
Himbeergeist	3,90
Weinbergspfirsich	4,40
Sauerkirsch	4,30
Aprikose	4,10
Williams Christ	3,70
Tresterbrand	3,90

Traditionsbrennerei Nordbrand in Nordhausen 4,30
Haselnuss-Schnaps

Elztalbrennerei Georg Weis in Gutach 4,20
Schlehe



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

BEERENWEINE AUS DER RÖHN



Heidelbeerwein 5,50

„Wirkt positiv auf die Verdauung, wird seit altersher auch als schmackhafte und natürliche Medizin empfohlen.“

Schlossgut Gebsattel - Sondheim



Kirschwein 5,50

„Frisch, fruchtig ist dieser schmackhafte Steinobstwein – im Sommer als Schorle oder im Winter heiß getrunken – ein Genuss.“

Schlossgut Gebsattel - Sondheim

WINZERSEKT & SCHAUMWEIN

- Flasche 0,75 l -

2020 Rotling - Secco 17,90

Ein Glas 0,1 l 3,10

„Spritzig-elegant mit feinem Mousseux.“
von Oktober - April als Glas erhältlich

2020 Secco 17,90

Ein Glas 0,1 l 3,10

„Spritzig und elegant.“
von Oktober - April als Glas erhältlich

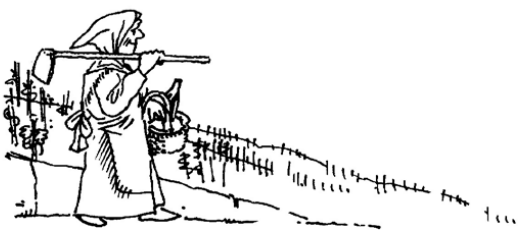
Beide Secco kommen vom Weingut Alois Martin in Volkach

Aus Würzburg: J. Oppmann Schwarzlack 19,50

„klassische Flaschengärung – handgerüttelt“

Aperol Spritz 7,50

Aperol, Secco und Wasser



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,33 l	4,10
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,10
Sprite	0,33 l	4,10
Fanta	0,33 l	4,10
Paulaner Spezi	0,33 l	3,90
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	4,10
Traubensaft - weiß -	0,25 l	3,90
Bionade Blutorange, Himbeere/Pflaume,	0,33 l	3,90
Mate pur		

Saftschorle

Vio Apfelsaft-Schorle	0,30 l	3,90
Vio Johannisbeersaft-Schorle	0,30 l	3,90
Vio Rhabarbersaft-Schorle	0,30 l	3,90
Traubensaft-Schorle	0,30 l	3,90

Mineralwasser

Frankenbrunnen

Spritzig	0,50 l	4.10
Medium	0,50 l	4,10
Still	0.50 l	4,10



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

KAFFEE, TEE & CO

Tasse Kaffee	3,70
Cappuccino	3,90
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,90
Tasse Tee	3,90

Unsere Sorten zur Auswahl:
Schwarztee, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze
und Früchteteemischung

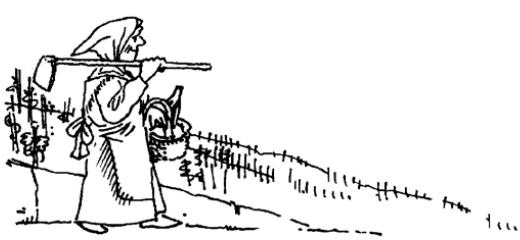
UNSERE SPEZIALITÄT ZUR KALTEN ZEI

Winzerglühwein „Winterfunken“ 0,25 l 4,90
November-Januar

Zubereitet und abgestimmt von einem Winzer aus dem
Umland, fein abgeschmeckt mit natürlichen Gewürzen,
und zum Warmhalten auf einem Stövchen serviert.

.

.



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

SPEISEN

UNSERE SPEZIALITÄT

Original Schweizer Käsefondue

(Appenzeller, Gruyère, Kirschwasser)



stilvoll mit Weißbrotwürfeln auf einem Rechaud serviert (200 Gramm pro Person)

Für 1 bis 5 Personen

1 Portion (200 g)	13,90
2 Portionen (400 g)	24,90
3 Portionen (600 g)	35,90
4 Portionen (800 g)	46,90
5 Portionen (1000 g)	57,90



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

AUS DEM SUPPENTOPF

Fränkische Leberklößlesuppe 6,50
Rinderbrühe, Leberklößle und Schwimmerli

Mostsuppe 6,20
mit Zimtcroutons und Sahne

… PASSENDES ZUM WEIN

Warme Laugenbrezel XL
… mit Butter 5,90
… mit angemachtem Camembert 7,90

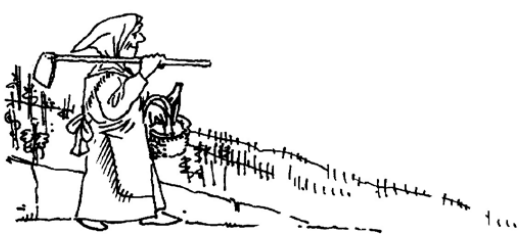
Käsewürfel vom bayrischem Emmentaler 10,90
mit roten Zwiebeln, Paprika und Salzbrezelchen

Flammkuchen
Orginal „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Zwiebeln (300 g) 12,90
Vegetarisch „Griechischer Art“ mit Hirtenkäse und Peperoni (300 g) 12,90

…Vegane Küche

Veganes Bauerngröstel 14,90
Bratkartoffeln mit frischem Gemüse und Essiggurke

Hausgemachte Grünkernküchle 15,90
mit Salat der Saison und Kräutersoße



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

QUERBEET

Großer Salat 13,90
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Paprika und Kresse mit Balsamico – Olivenöl - Dressing, Baguette

...mit gebratenen Austernpilzen, Champignons und Speck 17,90

…mit gebratener Hähnchenbrust 19,90

MIT KÄSE

Angemachter Camembert
mit roten Zwiebeln und Bauernbrot 10,90

Brotzeitplatte 18,90
Roher Schinken, gekochter Schinken, Pfefferbeißer, Salami, Gerupfter, Camembert, Butter, Weißbrot und Schwarzbrot

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle 14,90
mit unserer besonders abgestimmten Bergkäse-mischung, Röstzwiebeln und Salatbukett

Brizza die Frankenversion der Pizza

Brizza „des Monats“ öfter mal was Neues 15,90

Brizza „Italia“ mit Schmand, Tomaten, Mozzarella und Käse 14,90

Brizza „Ruhrpott“ mit Currywurst, Röstzwiebeln, Essiggurken und Käse 14,90

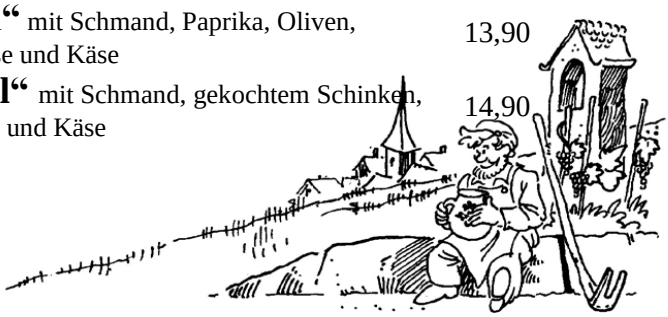
Brizza „Bayer“ mit Obazda, Schmand, Zwiebeln, Speck und Emmentaler 14,90

Brizza „Franke“ Senfschmand, Sauerkraut und grober Bratwurst 14,90

Brizza „Eulenspiegel“ Schmand, Spinat, Spiegelei, Speck und Käse 13,90

Brizza „Wüggi“ mit Schmand, Paprika, Oliven, Pepperoni, Hiertenkäse und Käse 13,90

Brizza „Spezial“ mit Schmand, gekochtem Schinken, Salami, Champignons und Käse 14,90



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

VOM HERD UND AUS DEM OFEN

„Blaue Zipfel“ 11,90
2 Bratwürste im Wein - Essig - Wurzelgemüse - Sud mit Bauernbrot

„Fränkische Bratwürste“ 13,90
2 Stück auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot und Senf

„Winzersteak“ 18,90
Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln und Zwiebel - Traubensoße

Unser Klassiker:

„Knuspriges Schweineschäufele“
mit
Kreuzberg-Kloster - Biersoße, Wirsing oder Sauerkraut & gefülltem Kartoffelkloß
23,90

Schnitzel „Wiener Art“ 16,90
mit hausgemachter Semmelbrösel Mischung paniert, dazu Bratkartoffeln und Zitrone

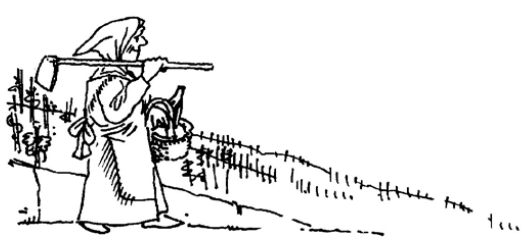
„Spessarträuber“ 19,90
Schnitzel mit hausgemachter Semmelbrösel Mischung paniert,
dazu gebratene Austernpilze, Champignons, Zwiebeln, Speck, Bratkartoffeln

„Alpenglüh´n“ 22,90
Schnitzel mit hausgemachter Semmelbrösel Mischung paniert, Käsespätzle, darauf Schinken, Tomaten und Zwiebeln mit Bergkäse überbacken

Vesper Cordon Bleu 21,90
gefüllt mit rohem Schinken und angemachtem Camembert, dazu Bratkartoffeln und Zitrone

Jägerschnitzel 20,90
Schnitzel natur gebraten mit Champignonsoße und Bratkartoffeln

Zigeunerschnitzel 20,90
Schnitzel natur gebraten mit Paprikasoße und Bratkartoffeln



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Karamellisierter Kaiserschmarrn 10,90
im Pfännle serviert, mit ganzen Mandeln und Haselnüssen, Vanilleeis, Schlagsahne, Puderzucker
… braucht etwas Zeit

Lauwarmer Schokokuchen 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

WUNSCH & EXTRA

Eine Portion Bratkartoffeln mit Zwiebeln	5,90
Kleiner Beilagen Salat	3,90
Großer Beilagen Salat mit Tomaten-, Gurkensalat, Paprika, Kresse, Radieschen und Sonnenblumenkerne	6,90
Eine Portion hausgemachte Knöpflespätzle	5,50
Eine Portion Sauerkraut	4,90
Portion Brot und Butter	3,20
Portion Brot	2,50
Zwei Stück Butter	1,90
Bratensoße	3,90
Champignonsoße	4,90

Verehrte Gäste,

eine Allergenliste unserer Zutaten in den angebotenen Speisen erhalten Sie auf Wunsch von unseren Bedienungen.

EC oder Kreditkartenzahlung erst ab 20 € möglich



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

Warum Till Eulenspiegel?

Es gibt wohl kaum eine Gestalt der Volksliteratur, die Generationen von Menschen so fasziniert hat, wie er. War er ein Witzbold, ein Volksnarr oder ein Spaßmacher? Wäre er nur das gewesen, er wäre sicher längst vergessen.

„Till Eulenspiegel“ gleicht zwar dem Hofnarren, der, mit dem Zepter der Narrenfreiheit in der Hand, den Mächtigen lachend den Spiegel der Selbsterkenntnis vorhält. Jedoch tat er es nicht nur am Hofe; er zauste jeden, ob mächtig oder nur Möchtegern, überall, auf Märkten, Messen, in Stadt und Land.

Auch heute hätte er wohl viel zu tun: Viele Menschen und so manche „Initiative“ gäbe es für ihn zu entdecken, die mit Engstirnigkeit für oder gegen eine Sache streiten und nie auf die Idee kommen, ihr Anliegen könnte nicht das Wichtigste der Welt sein. Und er fände so manches Amt vor, dem es guttäte, würde er sich bei ihm einmal als „Hofnarr“ verdingen.

Gerade heutzutage wäre – nicht nur dort – ab und zu ein „Till Eulenspiegel“ gut zu gebrauchen, der zur humorvollen Selbstkritik einlädt und augenzwinkernd deutlich macht:

„Mensch, nimm Dich selbst nicht so wichtig
– bleib’ Mensch!“

Auf unserem Wirtshausschild hält „Till Eulenspiegel“ deshalb auch den Vorübergehenden seinen Spiegel entgegen und fordert sie mit ausgestrecktem Zeigefinger auf, sich darin erst einmal selbst zu erkennen, bevor sie andere Narren nennen. Diese Weinstube verdankt unter anderem solchen Gedanken und Erfahrungen ihren Namen.

In ihren Häuschen mit den Butzenscheiben, ihren Winkeln und engen Gassen kann man sich in Till Eulenspiegels Zeiten zurückversetzt fühlen, und vielleicht begegnen Sie ihm ja einmal, wenn Sie in unserer Weinstube dem Alltag entfliehen wollen, wenn Sie Ihre Sorgen in ein Gläschen Wein schütten und zu sich finden möchten oder – noch besser – zum Anderen, denn:

„Hei leiwet noch“ –
Er lebt noch, dieser „Till Eulenspiegel“.

