

## **Schöne Momente erleben bei unseren Veranstaltungen:**

### **Winterzeit – Fondue im Kerzenlicht**

Unser Fleischfondue ist der Hit. 3 Sorten Fleisch handgeschnitten vom Rinderfilet, Schweinefilet und der Poulardenbrust serviert mit Pommes Frites und Weißbrot. Dazu reichen wir hausgemachte Saucen und feine Cornichons. Nur in der kalten Jahreszeit und immer auf Vorbestellung für 26.50 € pro Person.

### **November und Dezember - Gans oder Ente – das ist hier die Frage**

Eine Spezialität aus Stefans Küche frisch und duftend auf den Tisch. Möglichst regional, vorzugsweise aus dem Spessart, und für Dich auf Vorbestellung zubereitet. Wir servieren diese knusprigen Köstlichkeiten mit handgedrehten Knödeln, hausgemachtem Rotkohl und Stefans beliebter Beifuß-Sauce. Für ein leckeres Enten- oder Gänseessen im Spessart für 4 Personen empfehlen wir den Gänsebraten à 34.50 €. Für 2 Personen ist die feine Bauernente ideal à 26.50 €.

### **Die beliebten Kochkurse**

26. Januar 2022	Asiatische Küche aromatisch und vielfältig
23. Februar 2022	Winter Barbecue - es wird heiß
30. März 2022	Aus dem Meer - Fisch & Co.
27. April 2022	Mediterraner Genuss - leicht und gesund
25. Mai 2022	Angrillen - rund um Smoker, Grill & Co.

Alle Kochkurse starten um 16:00 Uhr. Es wird zusammen gekocht, getrunken, gelacht und anschließend das leckere Menü an einer großen Schlemmertafel zusammen genossen. Dazu servieren wir die passenden Weine aus unserem umfangreichen Weinkeller. Essensgäste können gerne dazu eingeladen werden. Kochkurs- Teilnehmer 99.00 € / Essensgast 49.00 €

### **Weihnachts-Brunch an beiden Feiertagen**

Sehr gerne verwöhnen wir Dich und Deine Lieben kulinarisch an beiden Weihnachtsfeiertagen zwischen 11:00 und 14:00 Uhr bei uns. Der Brunch mit kalten und warmen Köstlichkeiten kostet inklusive Tee und Kaffee 42.00 € pro Erwachsenen. Für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren berechnen wir 21.00 €.

### **21. Januar 2022 - Kulinarische Lesung "FSK 25"**

Bei dieser Lesung, mit der wunderbaren Autorin Romy Knechtel, erröten selbst 50 shades of grey. Genauso sinnlich und pikant ist das dazu servierte Menü. Das 3-Gang-Menü inklusive Begrüßungscocktail und prickelnder Unterhaltung kostet 52.00 € pro Person. Einlass ab 18:00 Uhr / Beginn um 19:00 Uhr

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Saisonale Aperitifempfehlungen



**Limo GaMeO**

hausgemacht mit Gartenmelisse und Orangensaft

4.80 €

### **Herbst-Sekt**

Sekt Edition Schwarzkopf mit unserem Walnuss-Sirup

6.80 €

### **Wermut & Tonic**

roter Pfälzer Wermut mit Tonic und Orangenzeste

6.80 € für zu Hause  
19.50

## Weinempfehlungen zur aktuellen Speisekarte

<b>Riesling Spätlese, trocken (Weißwein)</b>	0,1 l	4.50 €	für zu Hause
Graf von Kanitz, Rheingau	0,2 l	8.50 €	12.50 €
2010	0,75 l	28.50 €	
<b>Muskateller, trocken (Weißwein)</b>	0,1 l	4.00 €	für zu Hause
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,2 l	7.50 €	10.50 €
2020	0,75 l	26.50 €	
<b>Grauburgunder, trocken (Weißwein)</b>	0,1 l	4.00 €	für zu Hause
Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2 l	7.50 €	10.50 €
2019	0,75 l	26.50 €	
<b>Assemblage, trocken (Rotwein)</b>	0,1 l	4.50 €	für zu Hause
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,2 l	8.50 €	10.50 €
2017	0,75 l	28.50 €	
<b>Mo Mi, trocken (Rotwein)</b>	0,1 l	4.50 €	für zu Hause
Guicciardini Strozzi, Toskana	0,2 l	8.50 €	10.50 €
2017	0,75 l	28.50 €	
<b>Acolon, halbtrocken (Rotwein)</b>	0,1 l	4.00 €	für zu Hause
Winzergemeinschaft eG, Franken	0,2 l	7.50 €	9.50 €
2019	0,75 l	26.50 €	

## Digestif – Etwas Feines zum Schluss

### **Menage à trois**

2 edle Brände begleitet von einem Espresso

9.80 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Feinschmecker-Menü

**Carpaccio vom Spessart-Rind mit Trüffelcreme**  
mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

🍴

**Birnen-Sellerie-Suppe**  
mit Walnuss-Pesto

🍴

**Sorbet von der Quitte aus unserem Garten**  
auf Wunsch mit Sekt „Edition Schwarzkopf“ aufgegossen

🍴

**Rosa gebratenes Rinderfilet & zart geschmorte Ochsenbacken**  
mit jungem Wirsing, gebratenen Pilzen und Kartoffelpüree

🍴

**Lauwarme Schokoladentarte**  
an Birnen-Vanille-Confit und Tonkabohnen-Eis

**3 – Gänge 49.50 €**

Carpaccio | zweierlei Rind | Schokoladentarte

**mit 2 korrespondierenden Weinen 59.50 €**

**5 – Gänge 60.50 €**

**mit 3 korrespondierenden Weinen 75.50 €**

♥ **Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen** ♥

**Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Vegetarisches Menü

**Ziegenkäse mit Frammersbacher Honig**  
im knusprigen Säckchen auf mariniertes Rote-Bete



**Tiroler Knödeltris – Bergkäse-, Spinat-, und rote Beete Knödel**  
mit Salbeibutter, Parmesan, Wildkräuter-Pesto und herbstlichen Salat



**Nougatchino Royal**  
hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso

3 – Gänge 36.50 €  
mit 2 korrespondierenden Weinen 46.50 €

## Regionales Menü

**Carpaccio vom Spessart-Rind mit Trüffelcreme**  
mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen



**Gebratene Filets von der Lohrer Forelle**  
mit glasierten Trauben und Speck  
an Champagnerkraut und Kartoffelpüree



**Karamellisierter Kaiserschmarrn**  
mit Kompott vom Spessart-Apple und selbstgemachten Vanilleeis

3 – Gänge 46.00 €  
mit 2 korrespondierenden Weinen 56.00 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Kinderkarte

<b>Fruchtcocktail „Zwergensaft“</b>	3.80 €
<b>Portion Pommes Frites</b>	5.50 €
<b>Portion</b>  <b>SCHWARZKOPF</b> <b>Krusteln</b> <small>RESTAURANT · WEINE · HOTEL</small>	5.50 €
<b>Grießbrei mit Zimt und Zucker</b>	5.50 €
<b>Leckeres Schnitzelchen</b> mit Pommes Frites	7.50 €
<b>Knusprige</b>  <b>SCHWARZKOPF</b> <b>Nuggets</b> mit Pommes Frites <small>RESTAURANT · WEINE · HOTEL</small>	7.50 €
<b>Kinder-Burger (ohne Salat &amp; Co.)</b> mit Pommes Frites	7.50 €

## Vorspeisen

<b>Knackiger Vorspeisensalat</b> verfeinert mit Cranberries und gerösteten Kernen	7.40 €
<b>Carpaccio vom Spessart-Rind mit Trüffelcreme</b> mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pienienkernen	14.60 €
<b>Ziegenkäse mit Frammersbacher Honig</b> im knusprigen Säckchen auf marinierter Rote-Bete	11.80 €
<b>Selbstgemachte Tagliatelle mit frischem gehobeltem Trüffel</b> Trüffel-Rahmsauce und Parmesan	13.80 €
<b>Birnen-Sellerie-Suppe</b> mit Walnuss-Pesto	6.50 €

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Hauptgerichte

<b>Beilagensalat mit Dressing</b>	4.80 €
<b>Gefüllte Wirsingbällchen auf Trüffel-Sauce</b> mit Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen (Vegetarisch)	16.90 €
<b>Tiroler Knödeltris – Bergkäse-, Spinat-, und rote Beete Knödel</b> mit Salbeibutter, geriebenen Parmesan, Wildkräuter-Pesto und herbstlichen Salat (Vegetarisch)	16.90 €
<b>Selbstgemachte Tagliatelle mit frischem gehobeltem Trüffel</b> Trüffel-Rahmsauce und Parmesan (Vegetarisch)	22.80 €
<b>Cordon bleu von der Kahlgründer Poularde</b> panierte Poulardenbrust mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites (auf Wunsch auch glutenfrei)	16.20 €
<b>Knusprige Gänsekeule mit Beifuß-Sauce</b> mit karamellisierten Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	23.40 €
<b>Gebratene Filets von der Lohrer Forelle</b> mit glasierten Trauben und Speck an Champagnerkraut und Kartoffelpüree	22.60 €
 <b>Burger 100% Rind mit Bergkäse und Tomaten</b> im Brioche Brötchen serviert mit Pommes Frites	15.90 €
<b>Rosa gebratenes Filetsteak vom Rind</b> mit unser legendären „Café de Paris“ Sauce an jungem Wirsing und hausgemachten Krusteln	29.20 €
<b>Zart geschmorte Ochsenbacken in Trüffelsauce</b> mit jungem Wirsing, gebratenen Pilzen und Kartoffelpüree	23.80 €

## Unsere besondere Empfehlung für 2 Personen

<b>Châteaubriand – doppeltes Filetsteak</b> mit handgeschlagener Sauce Béarnaise an jungem Wirsing und hausgemachten Krusteln	pro Person 33.50
---	------------------

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Dessert

<b>Nougatchino Royal</b> hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso	7.80 €
<b>Lauwarme Schokoladentarte</b> an Birnen-Vanille-Confit und Tonkabohnen-Eis	8.70 €
<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b> mit Kompott vom Spessart-Apfel und selbstgemachten Vanilleeis (auf Wunsch auch glutenfrei)	8.90 €
<b>Hausgemachtes Eis nach Saison</b> pro Bällchen	1.80 €

## Unsere Weinempfehlung zum Dessert

<b>Gewürztraminer, feinherb (Weißwein)</b>	0,1 l	4.00 €	<b>für zu Hause</b>
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2 l	7.50 €	9.50 €
2019	0,75 l	26.50 €	

## Käse

<b>Gereifter Parmesan</b> mit feinem Olivenöl	6.80 €
<b>Schweizer Bergkäse</b> mit Walnüssen	6.80 €

## Digestif – Etwas Feines zum Schluss

<b>Menage à trois</b> 2 edle Brände begleitet von einem Espresso	9.80 €
---	--------

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

Herzlich Willkommen lieber Gast,  
mit unserer Weinkarte möchten wir gerne neue Wege gehen. Zu einem besonderen Essen gehört für uns unbedingt ein leckerer Wein. Doch was bedeutet überhaupt gut, lecker oder besonders? Wie bei allen Dingen im Leben spielen auch beim Genuss unsere Empfindungen und die Stimmung in der wir uns befinden eine große Rolle. Gut bedeutet zum Glück nicht immer teuer. Doch auf jeden Fall handwerklich hervorragend verarbeitet. Und wir möchten auch gar nicht abstreiten, dass auch in der sogenannten Neuen Welt sehr gute Winzer Tag für Tag eine ausgezeichnete Arbeit abliefern. Doch warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe ist. Wir persönlich sind davon überzeugt, dass wir in Deutschland und Europa hervorragende Produzenten haben und auch aufgrund der oft zitierten Ökobilanz und Nachhaltigkeit doch lieber auf deren Produkte zurückgreifen sollten. Dieser Grundgedanke zieht sich durch unser gesamtes Angebot. Darum werden Sie keine ausländischen Wässer oder nur absolute unwiderstehliche Weine aus Übersee auf dieser Karte finden. Diese Weinkarte ist mit viel Fachwissen und Liebe zum Wein zusammengestellt. Es finden sich darunter sicherlich einige bekannte Namen. Doch da wir immer auf der Suche nach einem guten Tropfen sind, ist sicherlich auch der ein oder andere Geheimtipp dabei.

Sehr gerne können Sie auch Weine mit nach Hause nehmen oder auch von zu Hause mit zu uns in Restaurant bringen. Für diese Flaschen berechnen wir genussfreundliche 18.00 € Korkgeld für 0,75 l Flaschen. Magnumflaschen 1,5 l werden mit 36.00 € Korkgeld berechnet.

Schön, dass Sie da sind. Wir freuen uns Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Auf den Genuss!

Anja und Stefan Pumm  
Ihre Gastgeber aus Leidenschaft  
im Hotel-Restaurant Schwarzkopf

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥


**Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann



## Schaumwein

### Franken

Sekt Edition J. Oppmann	 SCHWARZKOPF RESTAURANT · WEINE · HOTEL	0,75 l	28.50 hier trinken	8.50 mitnehmen
----------------------------	---	--------	-----------------------	-------------------

Prickelndes Trinkvergnügen - ein wunderbarer Frankensekt mit feiner Perlage.

### Mosel

Haus Klosterberg Sekt brut Markus Molitor		0,75 l	34.50 hier trinken	19.50 mitnehmen
---	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser traditionell ausgebaute Sekt verfügt über eine feine Perlage. Animierende Frische gepaart mit saftiger Frucht und typischer Mosel-Mineralität zeichnen diesen Schaumwein aus.

### Pfalz

2015 Blanc de Blanc 9294 Weingut Andres		0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
--	--	--------	-----------------------	--------------------

Hier zeigt sich, was ein toller Winzersekt so alles kann. Dieser ist eine wirkliche Alternative zu Champagner und ein guter Beweis dafür, dass sich so mancher deutsche Winzer diesem Vergleich durchaus stellen kann.

### Rheinhessen

2009 9. Triumvirat Grande Cuvée brut Sekthaus Raumland		0,75 l	78.00 hier trinken	51.00 mitnehmen
--	--	--------	-----------------------	--------------------

Intensiver Duft nach Birnen, Zitrusfrüchten, Nektarinen, weißen Blüten, Brioche und gerösteten Haselnüssen. Allerfeinste Perlage und langer Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2013	Riesling Brut Sekthaus Raumland	0,75 l	37.00 hier trinken	21.00 mitnehmen
------	------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Und das ist erst der Einstiegssekt von diesem qualitätsverrückten Sekterzeuger. In der Nase kommt Steinobst, Aprikose und Pfirsich sowie etwas Zitrus und Grapefruit. Am Gaumen saftig und frisch mit einer sehr dezenten Brioche Note.

2017	PET-NAT Weingut Riffel	0,75 l	42.00 hier trinken	27.00 mitnehmen
------	---------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Für neugierige Entdecker! Unfiltriert pure Leidenschaft aus Pinot-blanc und Scheurebe-Trauben. Ein Pétillant naturel für den unverfälschten Genuss.

## Champagne

2013	Grand Réserve Brut Champagne Gosset	0,75 l	62.00 hier trinken	47.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein sehr frischer Champagner mit feinen, mineralischen Noten. Hervorragender Begleiter zu Austern und anderen Meeresfrüchten.

	Brut Classic Deutz Champagner	0,75 l	58.00 hier trinken	43.00 mitnehmen
--	----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Feinste Perlage, komplexe und Aromen von weißen Blüten, Äpfeln, Birnen, Toast und alles perfekt ausbalanciert. Mein Lieblings-Champagner!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Magnum & Co. Schaumwein

### Rheinhessen

2007	MonRose Brut Sekthaus Raumland	1,5 l	225.0o hier trinken	185.0o mitnehmen
------	-----------------------------------	-------	------------------------	---------------------

Brioche, Feuerstein, Orange und grüner Apfel. Am Gaumen kräftig strukturiert, sehr harmonisch mit dichtem Körper und toller Länge.

2006	6. Triumvirat Grand Cuvée Brut Sekthaus Raumland	3,0 l	245.0o hier trinken	185.0o mitnehmen
------	--	-------	------------------------	---------------------

Einer wie kein zweiter. Traumhafte Brioche-Note und feiner Duft nach Akazie und Zitrusfrüchten. Bei aller Präsenz doch leicht und zart.

## Magnum & Co. Weißwein

### Baden

2017	Schlossberg Grauburgunder Weingut Peter Wagner	1,5 l	80.5o hier trinken	50.5o mitnehmen
------	--	-------	-----------------------	--------------------

Ein hocheleganter Ausnahme-Wein. Faszinierend, wie Grauburgunder duften kann - Feuerstein, Banane, ein Hauch Vanille. Dabei frisch und delikate.

### Franken

2012	„Sister.Act“ Riesling QbA Weingut Wirsching	1,5 l	88.0o hier trinken	58.0o mitnehmen
------	---	-------	-----------------------	--------------------

Einfach nur SCHMACKOFATZ! Ein fantastischer, saftiger Riesling mit dem Duft von Weinbergspfirsich und wilden Kräuternaromen.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

2016	„Sister.Act“ Silvaner QbA Weingut Wirsching	1,5 l	88.00 hier trinken	58.00 mitnehmen
------	---	-------	-----------------------	--------------------

Sooo gut! Ein Silvaner von alten Reben. Zauberhaft komplex und vielschichtig. Ein aromatisches, dichtes Bouquet von Wildkräutern, reifer Birne und Apfel.

## **Mosel**

2016	Riesling Alte Reben Markus Molitor	1,5 l	98.50 hier trinken	68.50 mitnehmen
------	---------------------------------------	-------	-----------------------	--------------------

Im facettenreichen Bukett vereinen sich intensive Aromen von gelbem Apfel und Nektarine. Am Gaumen animierend, pikant, mit konzentrierter Mineralität und der typischen Schieferwürze.

## **Rosé**

### **Pfalz**

2016	Clarette Rosé Weingut Knipser	1,5 l	78.00 hier trinken	48.00 mitnehmen
------	----------------------------------	-------	-----------------------	--------------------

Ein herrlich frischer, sehr rassischer Wein mit wunderbaren Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.

## **Rotwein**

### **Baden**

2017	Oberrotweil Spätburgunder Weingut Peter Wagner	1,5 l	95.50 hier trinken	75.50 mitnehmen
------	---	-------	-----------------------	--------------------

Würzig-pfeffriger Rotwein auf den Punkt gebracht. In der Nase fruchtige Frische und zugleich rauchige Würze. Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, etwas Gewürznelke und Tabak. Durch und durch straff. Einfach gut!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Nahe

2009	Cuvée „R“ – Réserve- Christian Bamberger	1,5 l	119.0o hier trinken	89.0o mitnehmen
------	---	-------	------------------------	--------------------

In der Nase reife Beeren, Vanille, Pfeffer, Kakao. Der Wein ist samtig, rauchig, sehr dicht, sehr lang und von internationalem Format. Überraschend von der Nahe!

## Rheinhessen

2014	Assemblage Unfiltered Weingut Peth-Wetz	1,5 l	92.0o hier trinken	62.0o mitnehmen
------	--	-------	-----------------------	--------------------

Im Glas das Aroma vollreifer Beerenfrüchte, Schattenmorelle und Cassis. Sowie die feinen grünen Noten und pfeffrigen Nuancen der Cabernets. Wunderbarer, langer Abgang am Gaumen.

2011	Assemblage Unfiltered Weingut Peth-Wetz	3,0 l	142.0o hier trinken	82.0o mitnehmen
------	--	-------	------------------------	--------------------

Ein überraschend komplexer Rotwein aus dem französischen Barrique, der mitwas Luft und Zeit eine wahre Aromenfülle entfaltet.

## Bordeaux / Frankreich

2005	Château Lafitte Mengin Premieres Côtes	1,5 l	74.0o hier trinken	44.0o mitnehmen
------	---	-------	-----------------------	--------------------

Die ideale Größe für einen geselligen Abend unter Freunden. Und dabei noch ein ausgezeichneter Essensbegleiter mit weichen und runden Tanninen.

## Ardèche / Frankreich

2016	Patriarche Syrah Domaine de Vigier	1,5 l	72.0o hier trinken	42.0o mitnehmen
------	---------------------------------------	-------	-----------------------	--------------------

Toller reinsortiger Syrah aus 50 Jahre alten Reben. Dieser Wein ist unglaublich rund mit ganz weichem Tannin und viel Duft in der Nase.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Weißwein

### Auxerrois

#### **Pfalz**

2019	Auxerrois Ellermann-Spiegel	0,75 l	28.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

n der Nase zeigt sich eine herrliche Aromenvielfalt nach Honigmelone, Pfirsich und Apfel. Würzige Nuancen und florale Noten ergänzen den lebhaften und duftigen Eindruck. Am Gaumen wunderbar saftig, weich und stoffig mit wenig Säure.

## Chardonnay

#### **Pfalz**

2017	Chardonnay Höhenflug Weingut Hensel	0,75 l	37.50 hier trinken	19.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Was für ein perfekt ausbalancierter Wein! Im Duft deutliche Barriquearomen wie Toast, Karamell, Vanille und anschließend reife Ananas. Im Mund eine immense Cremigkeit gepaart mit feiner Fruchtsäure. Echt Klasse!

2018	Chardonnay Reserve Weingut Andres	0,75 l	36.50 hier trinken	21.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein Wein mit viel Potential! Viel Frucht, geröstete Mandeln und Haselnüsse sowie getoastete Brioche strömen aus dem Glas. Der Wein verfügt zudem über einen tollen Druck, eine harmonische Säurestruktur und viel Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Rheinhessen

2018	Chardonnay Reserve Weingut Wittmann	0,75 l	57.50 hier trinken	40.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Chardonnay genießt Kultstatus. Burgund lässt grüßen. Im kleinen Holzfass vergorener, unfiltriert gefüllter Chardonnay, der rassige Geschmacks- und exotische Fruchtfülle entfaltet, wie man sie in Deutschland nicht oft findet.

## Rheinhessen

2016	Chardonnay Réserve Weingut Riffel	0,75 l	44.00 hier trinken	29.00 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Sehr eleganter Wein mit tollem Duft. Wirkt am Gaumen meisterhaft wie aus einem Guss: Geschmeidigkeit, Säure und Holz sind komplett ineinander gewoben. Dazu kommen zart mineralische Töne und viel Saftigkeit.

2018	Chardonnay Unfiltered Weingut Peth-Wetz	0,75 l	39.00 hier trinken	24.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

9 Monate reife dieser dichte Weißwein in neuen französischen Barriques, bevor er unfiltriert abgefüllt wurde. Im Aroma überbordend mit Banane, Melone, Aprikose und feinen Röstarmomen. Köstlich, für mich ein hinreißender Wein!

## Burgenland / Österreich

2016	Chardonnay Exklusiv Jacqueline Klein	0,75 l	33.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ausgebaut im Barrique zeigt er Aromen von gelbem Pfirsich, Honig Melone und etwas Banane, schmeichelnd unterlegt mit Noten von Vanille und Karamell. Am Gaumen kraftvoll und mit feiner Säure Struktur überrascht er mit feiner Extrakt-Süße im Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Gewürztraminer

### Rheinhessen

2016	Scharlachberg Gewürztraminer Weingut Riffel	0,75 l	44.00 hier trinken	29.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Überraschend anders! Gewürztraminer ja – aber mal ganz anders.

### Südtirol / Italien

2017	Gewürztraminer Perelise Kellerei Schreckbichl	0,75 l	33.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase erst ein Hauch Zimt und Vanille. Nach und nach entfalten sich zudem Duftnoten reifer Aprikosen, Litschi und von Rosenblüten. Trotz seines kräftigen Körpers zeigt dieser schöne Wein auch viel Finesse am Gaumen.

## Grauer Burgunder

### Baden

2015	Rothenberg Grauburgunder Weingut Klumpp	0,75 l	34.00 hier trinken	19.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Von alten Reben gewonnen mit üppigem Duft von gelben Äpfeln, etwas Ananas und Melone. Am Gaumen kraftvoll und gut strukturiert mit leicht buttrig-rauchiger Barrique-Note.

2016	Hand in Hand Grauer Burgunder Meyer-Näkel & Klumpp	0,75 l	29.50 hier trinken	14.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Schöne Nase von Mirabelle, Birne, Zitrus, Maracuja, Brioche, Mandel mit einem Hauch Vanille. Ausgebaut mit langer Hefelagerung, die dem Wein einen herrlich cremigen Schmelz verleiht.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann



2017	Oberrotweil Grauburgunder Weingut Peter Wagner	0,75 l	29.50 hier trinken	14.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Sehr eleganter Grauburgunder von einem echten Könner. In der Nase würzige Noten von Feuerstein. Dann etwas grüne Paprika und Melone

2017	Schlossberg Grauburgunder Weingut Peter Wagner	0,75 l	54.50 hier trinken	39.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Kein klassischer badischer Wein aber durchaus faszinierend, wie Grauburgunder duften kann. Ich rieche Feuerstein, Banane, ein Hauch Vanille. Für alle die gerne Neues entdecken der perfekte Wein abseits des Mainstreams!

2018	Achkarren Schlossberg Grauburgunder GG Weingut Dr. Heger	0,75 l	49.50 hier trinken	34.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Der Wein zeigt eine sehr schöne und elegante Nase mit Aromen von Melone, Brioche, etwas Vanille und weiße Blüten. Am Gaumen füllig, betörender Schmelz, schöne Frucht, saftig, finessenreich, tief mineralisch und sehr lange nachhallend.

## **Pfalz**

2017	Grauer Burgunder Höhenflug Weingut Hensel	0,75 l	36.50 hier trinken	21.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Oh mein Gott, verführerische Barriquearomen gerösteten Nüssen und etwas Vanille verbinden sich mit dem Duft von saftigen Birnen und Melonen. Unsagbar gut!

## **Rheinhessen**

2018	Pinot Gris... but colored Weingut Wittmann	0,75 l	37.00 hier trinken	22.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Der außergewöhnliche Farbton lässt schon einen spannenden Wein erwarten. Er duftet herrlich fruchtig mit zarten vanilligen Noten. Am Gaumen kommt der Wein dann saftig, frisch aber auch fest und intensiv zugleich.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Lindenblättriger

### **Burgenland / Österreich**

2016	Königlicher Tafelwein MMXVI - historische Sorte Weingut Umathum	0,75 l	39.00 hier trinken	24.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Das österreichische Weingesetz verbietet Sorte und Jahrgang zu nennen, obwohl es sich um eine für dieses Gebiet historische Sorte handelt. Schon gereicht an Königs Tafeln ist diese Rarität goldgelb in der Farbe. In der Nase Lindenblüten, reife Birne und Quitte mit leicht rauchigen Aromen, am Gaumen frische Lindenblüten, Note nach Steinobst, sehr würzig mit vollem langanhaltendem Geschmack.

## Müller-Thurgau

### **Baden**

2018	Müller-Thurgau Weingut Peter Wagner	0,75 l	27.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein enorm gradliniger Wein vom Kaiserstuhl. In der Nase Heu, Stachelbeere, mit Feuerstein. Sehr kühl und animierend. Müller-Thurgau für Fortgeschrittene.

### **Franken**

2018	Iphöfer Müller-Thurgau Weingut Juliuspital	0,75 l	27.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase gelbe Früchte umrahmt von würzigen Muskataromen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Müller-Thurgau sehr saftig mit viel Schmelz.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Muskateller

### **Pfalz**

2018	Muskateller Weingut Andres	0,75 l	27.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	-------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Sein typisches Muskat-Aroma springt regelrecht aus dem Glas. Der Abgang ist sehr nachhaltig, elegant und betörend.

## Riesling

### **Franken**

2015	Iphöfer Kronsberg Riesling GG Weingut Wirsching	0,75 l	44.00 hier trinken	29.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Sehr harmonisches Zusammenspiel von Säure, Fruchtsüße und Würze. In der Nase leichte Pfirsichnoten, Limette und Grapefruit.

2015	Escherndorf am Lumpen 1655 Riesling GG Horst Sauer	0,75 l	49.00 hier trinken	34.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase Anklänge von Aprikose und etwas Weinbergpfirsich mit toller Kräuterwürze sowie leicht rauchigen Nuancen. Sehr schmelzig am Gaumen. Überzeugt in der Länge mit einem pikanten Nachhall und feiner Säure.

2016	Escherndorfer Lump Riesling S Horst Sauer	0,75 l	34.00 hier trinken	19.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein exzellenter Riesling mit großer Tiefe. Mehrfach prämiert, tolle Fruchtaromatik und absolut harmonisch. Horst Sauer eben!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

2017	Sister Act Riesling QbA Weingut Wirsching	0,75 l	35.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Einfach nur SCHMACKOFATZ! Durch die Gärung mit wilden Hefen und den Ausbau im Holzfass entstand ein langer und fülliger Riesling mit fantastischem Spiel am Gaumen.

## Mosel

2012	Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett trocken Markus Molitor	0,75 l	33.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Wunderbarer Duft nach Nektarine, Mirabelle, Kräutern und Feuerstein. Am Gaumen ein lebendiges Säurespiel, leicht und elegant, dabei komplex und harmonisch mit mineralischem Abgang.

2016	Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett Markus Molitor	0,75 l	33.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

WOW, was für ein Wein! Herrlich duftig mit Aromen von Litschi, Pfirsich und feinem Muskat vereint mit einer leichten Schiefernote. Am Gaumen dann eine kühle Mineralität mit seidiger Textur und nicht enden wollenden Nachhall.

2014	Josephshöfer – Monopol Riesling GG Reichsgraf von Kesselstatt	0,75 l	33.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Opulenter Wein mit Duft von Aprikose, Orange und Süßholz. Satt und kraftvoll. Ausdrucksstark und schmeichelnd rollt der Riesling förmlich über die Zunge.

2018	Steinreich Riesling Ansgar-Clüsserath	0,75 l	30.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Kräutrige Anklänge, grüner Apfel, dazu eine leichte Rauchigkeit und viel Schiefer. Voller Spannung mit Noten von weißem Pfirsich und etwas Ananas. groß. Er tänzelnd förmlich am Gaumen, bleibt und legt mit Luft noch mächtig zu, für mich ein großer Trinkspaß!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Pfalz

2018	Deidesheimer Leinhöhle Riesling Weingut Andres	0,75 l	35.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase Mandarine, Akazienblüte und sehr überraschend auch Muskatnuss. Jung getrunken wirkt er vorerst erfrischend und lebendig mit feiner Mineralität.

2018	Königsbacher Ölberg Riesling Weingut Andres	0,75 l	37.50 hier trinken	22.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein Ausnahme-Wein mit feiner gelbfruchtiger Nase. Elegant, mit deutlich floralen Anklängen. Am Gaumen saftig, elegant mit Zug und ausdrucksstarker Mineralität.

## Rheinhessen

2016	Frühmesse Riesling Juliane Eller	0,75 l	38.00 hier trinken	23.00 mitnehmen
------	-------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Zarte Aromen von Zitrus, Weinbergspfirsich, gepaart mit einer herrlichen Mineralik und rassischer Säure ergeben einen Riesling, der enormes Potential mitbringt.

2016	Scharlachberg Riesling Weingut Riffel	0,75 l	42.00 hier trinken	27.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Einzigartig vom Quarzit! Die erste Nase ist sehr mineralisch mit Feuerstein-Noten. Es folgt ein feiner Rosenduft, Pfirsich, weiße Johannisbeeren und natürlich zitrische Noten. Unglaublich saftig mit ungeheuer viel Zug am Gaumen. Ein Wein mit sehr viel Tiefe und Substanz. Unglaublich spannend!!!

2018	Westhofener Riesling GG Weingut Wittmann	0,75 l	37.50 hier trinken	22.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein zeigt ein intensives Bukett nach reifen Aprikosen, gelben Äpfeln, Pfirsich; exotische Fruchtnoten. Er besitzt nicht nur ein elegantes Säurespiel gepaart mit saftiger Frucht, sondern auch eine würzige Mineralität. Sehr ausgewogen und doch spannend mit klarer Struktur.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

2020	Riesling Unfiltered Weingut Peth-Wetz	0,75 l	34.50 hier trinken	14.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein Meisterstück. Dichtgewobenen und komplex. Das Bouquet wirkt leicht exotisch mit Anklängen von Mango, Orange und Papaya und einem Hauch Pfirsich. Am Gaumen ein herrlicher Schmelz gepaart mit der herrlichen Mineralität des Rieslings.

## Rheingau

2010	Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese, trocken Graf von Kanitz	0,75 l	29.50 hier trinken	14.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Druckvoll, saftig, ausladend, äußerst komplex und offenherzig. Eine Spätlese trocken der Spitzenklasse!

2012	Riesling Gelblack QbA Schloss Johannisberg	0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein Klassiker aus dem Rheingau. Nicht nur unfassbar gut, sondern auch mit gutem Reifepotenzial!

2012	Stielweg Riesling „Alte Reben“ Weingut Künstler	0,75 l	35.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Von 60 Jahre alten Rebstöcken. Kleine Beeren, hoher Extrakt, intensiv. Große Fruchtfülle, feine Lebendigkeit. Langer Abgang und Nachhall.

2013	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling GG Georg Müller Stiftung	0,75 l	39.50 hier trinken	24.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein Spitzenwein von Könnern für Kenner! Feine, mineralische Akzente. Saftig, wirkt kraftvoll und elegant. Feine Struktur, sehr gute Länge, fruchtiger Nachhall.

2013	Landgeflecht –Unikat PJK- Peter Jakob Kühn	0,75 l	71.00 hier trinken	66.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Sehr komplex. Erst saftig, dann mineralisch-salzige Noten. Deutliche Kräuter- und Gewürznoten. Langes, vielschichtiges Finish mit interessantem Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2014	Oestrich Klosterberg VDP Erste Lage Peter Jakob Kühn	0,75 l	37.50 hier trinken	22.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein mittelkräftiger Wein der durch seine glasklare Mineralität besticht. Er duftet herrlich nach Melone und floralen Noten. Eleganter Schmelz am Gaumen.

## Sauvignon Blanc

### Franken

2016	Sauvignon Blanc Juliuspital	0,75 l	54.50 hier trinken	38.50 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Die intensive fruchtige Aromatik erinnert an Orangenschalen, Weinbergpfirsich und Ananas. Am Gaumen sehr elegant und fein, dennoch mit viel Struktur und langanhaltend. Fränkischer Spitzen-Wein!

### Rheinhessen

2019	Sauvignon Blanc Weingut Peth-Wetz	0,75 l	26.50 hier trinken	11.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein begeistert bereits in der Nase mit seinem grazilen Bouquet. Am Gaumen dann viel Spannung mit saftiger Textur und cremigen Körper. Ein wunderbarer Sauvignon Blanc von einem ganz großen deutschen Winzer.

### Loire / Frankreich

2018	Pouilly-Fumé AOC Mademoiselle de T Château de Tracy	0,75 l	32.50 hier trinken	17.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Bouquet von Zitrusfrüchten, Blumen, Birnen und frischen Haselnüssen. Zarte Aromen von Rosen und Veilchen, köstlich blumige Note am Gaumen.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Scheurebe

### Franken

2016	Iphöfer Scheurebe Kabinett Weingut Hans Wirsching	0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Eine Spezialität des Hauses Wirsching: unendliche exotische Fruchtvielfalt, feine belebende Säure und eine unglaubliche Fülle am Gaumen.

### Rheinhessen

2018	Scheurebe QbA trocken Weingut Wittmann	0,75 l	29.50 hier trinken	14.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Finessenreiche Aromen der Stachelbeere sowie Zitrusnoten von Limette, Grapefruit und Mandarine prägen diese Scheurebe mit langem Nachhall.

## Silvaner

### Franken

2017	Sister Act Silvaner QbA Weingut Wirsching	0,75 l	35.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein Silvaner von alten Reben. Zauberhaft komplex und vielschichtig. Ein aromatisches, dichtes Bouquet von Wildkräutern, reifer Birne und Apfel.

2015	Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner GG Juliuspital	0,75 l	48.00 hier trinken	33.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Wow, was für ein Wein! Aromen von Pfirsich, gelbem Apfel, Citrus und etwas Ananas werden umrahmt von einer pikanten Kräuterwürze.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann



2015	Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner GG Horst Sauer	0,75 l	47.00 hier trinken	32.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ausdrucksvoller Duft nach Orangen, reifen Äpfeln und Blüten Intensive Mineralität. Am Gaumen äußerst reintonig, vielschichtig und hervorragend balanciert.

2018	Würzburger Abtsleite Silvaner Erste Lage Juliuspital	0,75 l	30.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Angenehmer Duft von gelben Äpfeln und Birnen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Silvaner feingliedrig mit viel Frische und Saftigkeit.

## **Rheinhessen**

2016	Bingen Silvaner QUARZIT Weingut Riffel	0,75 l	30.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein Silvaner mit Ausdruck. Beste Lagen auf den Südhängen des Binger Rochusberges liefern die idealen Voraussetzungen für diesen feinmineralischen Silvaner mit Aromen von Birne, Mirabelle und tatsächlich Litschi.

## **Weißer Burgunder**

### **Baden**

2017	„Gras im Ofen“ Weißburgunder GG Dr. Heger	0,75 l	52.50 hier trinken	37.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Eine ganz eigene Charakteristik! Reife Birne, weißer Pfirsich, schöner Schmelz, unglaublicher Zug im Mund, dieser Wein hat Druck und Spannung.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Franken

2014	Volkacher Karthäuser Weißburgunder GG Juliuspital	0,75 l	52.50 hier trinken	34.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Der Duft dieses Großen Gewächses präsentiert Noten von hellem Steinobst, etwas Vanille und Brioche sowie einen Anklang Quitte. Am Gaumen dann herrlich schmelzig druckvoll und sehr mineralisch.

## Mosel

2018	Haus Klosterberg Pinot blanc Markus Molitor	0,75 l	30.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Feinst goldgelben im Glas mit einer höchst opulenten Nase, extrem vielschichtig und finessenreich. Dabei ist die Säure bestens eingebunden und lässt den Wein ungemein lebendig wirken – ein Wein zum Innehalten!

## Nahe

2018	Weißburgunder Christian Bamberger	0,75 l	28.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Weißwein ist fruchtig und verspielt mit viel Charme. Ein harmonischer, unaufdringlicher Speisenbegleiter für viele Gelegenheiten.

## Rheinhessen

2016	Juwel Weißburgunder Juliane Eller	0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Fasziniert mit Aromen von Ananas und Pfirsich, leichten Kräuternoten sowie enormer Saftigkeit. Tolle Balance zwischen frischer Frucht und kräftiger Würze.

2018	Weißer Burgunder Reserve Weingut Wittmann	0,75 l	54.50 hier trinken	39.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein braucht nicht viele Worte. Feine burgundische Nase, cremige Frucht, zarte Röstnoten, präzise Mineralität.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Cuvée

### Franken

2019	TriTerra	0,75 l	38.50	23.50
	Weingut Wirsching		hier trinken	mitnehmen

Ein Klassiker dieses renommierten Weinguts im besten Burgunderstil. Das sollte man einfach nur genießen.

2020	Amadeus	0,75 l	26.50	9.50
	Weingut Wirsching		hier trinken	mitnehmen

Zart, frisch und mit einer leichten, fruchtigen Süße. Tolle Komposition aus den Rebsorten Scheurebe, Bacchus und Rivaner.

### Rheinhessen

2018	Weisser Burgunder & Chardonnay	0,75 l	28.50	14.50
	Weingut Wittmann		hier trinken	mitnehmen

Ein eindeutiger Beweis wie gut sich diese beiden Rebsorten ergänzen zeigt sich in dieser harmonischen Cuvée. Gelbe exotische Fruchtnoten, saftige Frische und feiner Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Blanc de Noir

### Nahe

2018	Merlot Blanc de Noir Christian Bamberger	0,75 l	28.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein weiß gekelterter Rotwein. Am Gaumen viel Stoff, sehr ausgewogen und mit wenig Säure. Mal etwas ganz Anderes. Danke dafür, lieber Christian!

## Rotling

### Franken

2020	Rotling, halbtrocken Weingut Wirsching	0,75 l	26.50 hier trinken	9.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	-------------------

Dieser Rotling aus Müller-Thurgau und Portugieser entwickelt feine Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. Die ausbalancierte Fruchtsüße und das leichte, frische Bukett erzeugen ein angenehmes Prickeln am Gaumen. Besonders im Sommer ein frisches Vergnügen!

## Rosé Wein

### Mosel

2018	Haus Klosterberg Pinot Noir Rosé Markus Molitor	0,75 l	27.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein finessenreicher und sehr eleganter Wein aus Spätburgunder Trauben. Er duftet nach saftigen Himbeeren, reifen Waldbeeren sowie frischen Johannisbeere. Im Abgang sehr verspielten mit mineralischen Noten.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Nahe

2018	Lichtblick Rosé Christian Bamberger	0,75 l	25.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Diese Cuvée wurde aus Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa und Cabernet Sauvignon erzeugt. Der Wein zeigt eine vielschichtige, konzentrierte Nase mit Aromen von roten Beeren und Holunderblüten. Am Gaumen frisch, saftig mit dichter Frucht.

## Pfalz

2018	Clarette“ Rosé Weingut Knipser	0,75 l	27.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Auch für mich einer der besten Roséweine Deutschlands, die ich bisher verkostet habe. Ein herrlich frischer Wein mit wunderbaren Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis.

## Rheinhessen

2018	Claire Red Rosé Weingut Peth-Wetz	0,75 l	28.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Eine Cuvée aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec. Nicht so là là sondern oh là là.

2020	Rosé d'une Nuit Weingut Peth-Wetz	0,75 l	28.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	--------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Der perfekte Roséwein für laue Sommertage. Herrlich fruchtig dufteter nach roten Johannisbeeren, frischen Himbeeren und etwas Erdbeere.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Rotwein

### Barbera

#### **Piemont / Italien**

2017	Barbera d'Alba DOC „Ape Reale“ Bel Colle	0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein wunderschöner Barbera, erstklassig gemacht. Klare Fruchtnoten wie Pflaume und Kirschen prägen seinen intensiven Duft, am Gaumen ist er griffig und dennoch harmonisch: Jetzt trinken und einfach nur freuen 😊

## Blaifränkisch

#### **Baden**

2014	Himmelreich Blaifränkisch Weingut Klumpp	0,75 l	35.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Vielschichtiger und eleganter Rotwein mit exotischen Aromen von Eukalyptus, Pfeffer, Paprika und roter Johannisbeere sowie einer feinen Mineralität.

## Cabernet Sauvignon

#### **Elqui Valley/ Chile**

2014	Donna Maria Cabernet Sauvignon Weingut Falernia	0,75 l	39.00 hier trinken	24.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase reife Beerenfrüchte, Lorbeerblatt, Eukalyptus und Minze gepaart mit Röst- und Vanillearomen. Am Gaumen kraftvoll, dicht und komplex mit einer angenehmen Süße. Außergewöhnlicher Wein!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Frühburgunder

### Rheingau

2014	Frühburgunder „Edition PW“ Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	30.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase eine würzige, nach roten Beeren und Holz duftende Note. Ein warmer, sanfter Rotwein mit leichten Tanninen und angenehmen Abgang.

## Petit Verdot

### Rheinhessen

2017	Grand Vintage Petit Verdot Weingut Peth-Wetz	0,75 l	66.50 hier trinken	51.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Einsame Spitze: Ein spannender Wein für alle, die gerne Neues probieren und dabei nicht auf die Nase fallen wollen.

## Sangiovese

### Toskana / Italien

2013	Rosso di Montalcino DOC Capanna	0,75 l	34.50 hier trinken	19.50 mitnehmen
------	------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Würzigen Noten im Bouquet, die eindringliche Kräuter und die ganz dezente Minze machen ihn zu einem Spitzenwein. Überraschender Abgang mit reifer süßer Frucht und ein wenig Vanille.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

2010	Brunello di Montalcino DOCG Poggio Antico	0,75 l	77.50 hier trinken	62.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sehr eleganter Spitzenwein mit einer aromatischen, grandiosen Tiefe. Extrem feine Nase nach Moschus, Nelken und Veilchen. Tolles Spiel der typischen Sangiovese Aromen von Cassis, Brombeere und satter Schwarzkirsche.

## Shiraz

### **Pfalz**

2015	Syrah Weingut Knipser	0,75 l	68.00 hier trinken	48.00 mitnehmen
------	--------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Im Duft Cassis, Brombeer, etwas Rose, schwarzer Pfeffer und Nelke. Toll eingebundenes Tannin runden den noblen Gesamteindruck ab.

2016	Holy Moly Shiraz QbA Markus Schneider	0,75 l	47.50 hier trinken	32.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Kompakt, konzentriert, reduziert, eine Bombe - unglaublich gut und perfekt strukturiert. Das Bukett ist hocharomatisch und wird von einem Potpourri dunkler Waldbeeren dominiert.

### **Ardèche / Frankreich**

2016	Patriarche Syrah Domaine de Vigier	0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein ist unglaublich rund mit ganz weichem Tannin und viel Duft in der Nase. Unglaubliche Länge am Gaumen.

### **Toskana / Italien**

2015	La Sirah Tenuta Lenzini	0,75 l	41.00 hier trinken	26.00 mitnehmen
------	----------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Im Duft Cassis, Brombeer, etwas Rose, schwarzer Pfeffer und Nelke. Toll eingebundenes Tannin runden den noblen Gesamteindruck ab.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann



## **Elqui Valley/ Chile**

2010	Donna Maria Syrah unfiltered Weingut Falernia	0,75 l	39.0o hier trinken	24.0o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Diesen Wein muss man probieren! Frisch im Glas erst würzig mit dunkler Kirsche und Bitterschokolade. Nach einiger Zeit dann kräutrig mit fast schon ätherischem immens langem Nachhall. Ganz große Klasse!

## **St. Laurent**

### **Baden**

2013	Rothenberg St. Laurent Weingut Klumpp	0,75 l	38.0o hier trinken	23.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Kraftvoller Vertreter dieser unterschätzten Rebsorte. Erst viel Frucht in der Nase. Am Gaumen dann Vanille, Bitterschokolade, geröstete Haselnuss und eine Spur Lakritz. Am Gaumen ganz wunderbar samtig-seidige Tannine.

## **Spätburgunder**

### **Baden**

2017	Oberrotweil Spätburgunder Weingut Peter Wagner	0,75 l	34.5o hier trinken	19.5o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Würzig-pfeffriger Rotwein auf den Punkt gebracht. In der Nase fruchtige Frische und zugleich rauchige Würze. Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, etwas Gewürznelke und Tabak. Durch und durch straff. Einfach gut!

2017	Oberrotweil Spätburgunder „Alte Reben“ Weingut Peter Wagner	0,75 l	40.5o hier trinken	25.5o mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase fruchtig mit einem Hauch von Lorbeer. Ein Spätburgunder der neuen Generation. Sehr konzentriert, würzig und kein bisschen breit. Sehr empfehlenswert.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Franken

2016	Grossheubach Spätburgunder Alte Reben Weingut Benedikt Baltes	0,75 l	47.50 hier trinken	29.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Feinsinnig und doch intensives Bukett, das eine würzige Richtung vorgibt. Duftet nach frischem Heu, Pflaume, Cassis und Himbeere. Elegant im Hintergrund eine feine Würze.

2014	Spätburgunder „R“ Weingut Benedikt Baltes	0,75 l	68.00 hier trinken	48.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Mein Geheim-Tipp!!! Sehr edler Spätburgunder von einem qualitätsversessenen, genialen jungen Weinmacher. Kirsche, Tabakwürze, Pfeffer, Schokolade. Kraftvoll, mineralisch, lang im Abgang.

2014	Klingenberg Schlossberg Spätburgunder GG Weingut Benedikt Baltes	0,75 l	84.00 hier trinken	64.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Zeigt sich wie der große Bruder des »R«. Das Holz hält sich etwas zurück, das Spiel der Aromen ist noch filigraner und komplexer. Voll am Gaumen, mit viel Zug und Druck, ohne dabei fett zu wirken. Wow!!!

2014	Terra 1261 Spätburgunder Weingut Benedikt Baltes	0,75 l	225.00 hier trinken	210.00 mitnehmen
------	--	--------	------------------------	---------------------

Der Falstaff schrieb: „Ein monumentaler Spätburgunder, mit Potenzial für Äonen. Ein Meisterwerk!“ Was soll ich sagen, er wäre nicht in meinem Weinkeller, wenn ich ihn nicht auch außerordentlich finden würde. 😊

## Pfalz

2012	Spätburgunder Réserve Weingut Knipser	0,75 l	87.00 hier trinken	72.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sein intensiver und betörender Duft nach Pflaumen, Kirschen und frischen Johannisbeeren, Tabak und etwas Veilchen. Im Mund dann ein zarter Schmelz. Der Abgang ist lang mit atemberaubender Würze und spannender Mineralik.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

2017	Spätburgunder Réserve Weingut Andres	0,75 l	35.50 hier trinken	20.50 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Intensives Bukett mit Aromen von dunkler Kirsche, reifen Pflaumen, Vanille und Lakritze. Unglaublich vielschichtig und komplex.

## **Rheingau**

2012	Hattenheimer Engelmansberg Spätburgunder 1. Lage Georg-Müller-Stiftung	0,75 l	44.50 hier trinken	29.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Wunderbarer Spätburgunder mit leichten Nuancen von Vanille und feinen Tanninen! Am Gaumen eine angenehme Fülle und Würze, langer und milder Abgang.

## **Württemberg**

2011	Fellbacher Lämmle Bergmandel Spätburgunder GG Rainer Schnaitmann	0,75 l	63.00 hier trinken	48.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Sein üppiges Bukett ist intensiv mit Aromen von Kirsche. Am Gaumen wirkt er anfangs dezent, bis er kräftig zulegt und mit feinem Nachhall endet.

## **Tempranillo**

### **Ribera del Duoro / Spanien**

2014	Velvet Limited Edition Monica Penas	0,75 l	47.50 hier trinken	32.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Lieblings-Wein! Dieser Wein aus 70 Jahre alten Reben bei Pesquera ist auf 2980 Flaschen limitiert. Er strotzt gerade so vor Kraft, Länge und Ausdruck. Und doch ist er samtig, tiefgründig, würzig und vor allem elegant. Toller Wein einer begnadeten Weinmacherin!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Zweigelt

### **Burgenland / Österreich**

2013	Ried Hallebühl Weingut Umathum	0,75 l	63.0o hier trinken	48.0o mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Der Name dieses Weines ist keltischen Ursprungs und bedeutet heiliger Berg - später auch Holunder-Hügel. Die Weinberglage ist mit Eisenquarz und Magnesium durchsetzt. Ein magischer Wein mit Aromen von Waldbeeren, gedörrten Früchten, reifen Kirschen und Gewürzen.

2016	Zweigelt Exklusiv Jacqueline Klein	0,75 l	33.5o hier trinken	18.5o mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Wer Zweigelt mag, wird diesen Wein lieben! Stoffig, gute Komplexität und Extraktsüße, integrierte Tannine, schokoladiger Touch, feinwürzig-mineralisch im Abgang, feine Röstaromen, gute Länge.

## Cuvée

### **Baden**

2008	Cuvée Maximilian QbA Weingut Johner	0,75 l	29.0o hier trinken	14.0o mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Am Gaumen voll angenehmer Opulenz, spürbare, aber angenehme Tannine und ein runder weicher Abgang. Ein sehr ansprechender Wein.

### **Franken**

2016	Rondos Barrique Hans Wirsching	0,75 l	34.5o hier trinken	17.5o mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Toll ausgebaute Cuvée aus Spätburgunder und Domina. Noten von Kirsche, Brombeere, Vanille und Kaffee. Ein Klassiker aus dem Hause Wirsching.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Nahe

2013	Cuvée „S“ Christian Bamberger	0,75 l	33.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Eine Komposition aus Cabernet Dorsa, Spätburgunder und Dornfelder „alter Reben“. In der Nase schwarzer Pfeffer, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Schokolade.

2017	Machtlust Christian Bamberger	0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Kirschen, Pflaumen und Veilchen dominieren das Bukett. Auf der Zunge feinwürzig, mit viel frischen Beerenaromen und toller Textur.

## Pfalz

2012	Cuvée X QbA Weingut Knipser	0,75 l	63.00 hier trinken	48.00 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Einem klassischen Bordeaux nachempfunden ist dieser Wein schon längst ein Klassiker. Dieser Jahrgang überzeugt wieder einmal mit würzigen Aromen von Cassis, Tabak, Kaffee und Zeder.

2015	Cuvée No Name Weingut Ellermann-Spiegel	0,75 l	29.50 hier trinken	14.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein wurde aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent erzeugt und im Barrique ausgebaut. Schönes Bouquet mit Kirsche und etwas Rauch sowie Spuren von Vanille. Fleischig, saftig, samtene Tannin, leicht würzig, fruchtig und elegant.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

2015	Cuvée Anno XIV Weingut Ellermann-Spiegel	0,75 l	33.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Dieser Wein wurde aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder erzeugt und im Barrique ausgebaut. In der Nase Cassis, Schokolade, Mokka, Graphit, ein Hauch Minze und Feuerstein. Am Gaumen saftig, würzig, beerig und weich. Herrlich im Abgang und langanhaltend.

2017	CAPO Weingut Andres	0,75 l	37.00 hier trinken	22.00 mitnehmen
------	------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Vollmundig aus Cabernet Sauvignon und Merlot mit samtiger Gerbstoffstruktur, reife rote Beerenfrucht, im Abgang feine Kräuternoten und Kakao. Sehr, sehr gut!

### Rheinhessen

2017	Assemblage unfiltered Weingut Peth-Wetz	0,75 l	28.50 hier trinken	13.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Diese hochwertige Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos ist 12 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Im Glas feinste Aromen von reifen Beerenfrüchten, Schattenmorelle und Cassis.

### Burgenland / Österreich

2012	K+K Cuvée Weingut Kirnbauer	0,75 l	29.50 hier trinken	14.50 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Leuchtendes Rubinrot mit violetter Schimmer, fruchtig-mineralische Nase, nach Kirschen duftend, Brombeeren am Gaumen, weich und mollig im Abgang.

### Bordeaux / Frankreich

2001	Premières Côtes de Blaye Vieux Château Valentin	0,75 l	61.00 hier trinken	46.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Bemerkenswerter, gereifter Wein aus einem sehr guten Jahrgang!  
Noten von roten Früchten und etwas Zimt. Feines Tannin und langer Nachhall.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Médoc / Frankreich

2010	Cru Bourgeois AC Château Leboscq	0,75 l	27.50 hier trinken	12.50 mitnehmen
------	-------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

In der Nase intensive Noten von schwarzen Johannisbeeren, dunklen Schattenmorellen. Am Gaumen feinwürzige, reife Fruchtaromen, saftige Fülle, gute Struktur und ein feinwürziges Finale mit mittlerer Länge.

## Côtes du Rhône / Frankreich

2012	Lirac Rouge Château d'Acqueria	0,75 l	30.50 hier trinken	15.50 mitnehmen
------	-----------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Ein klassischer Lirac präsentiert sich komplex und vielschichtig mit langem Finale und weichen Tanninen. 50% Grenache, 25% Mourvedre, 25% Syrah

2016	VISAN Vieilles Vignes Domaine La Guintrandy	0,75 l	32.50 hier trinken	17.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Herrlich samtig, mit einem phantastischen Duft nach roten Früchten und Holz. 90% Grenache, 5% Carignan, 5% Syrah.

## Languedoc / Frankreich

2011	Château les Pins Côtes de Roussillon	0,75 l	33.00 hier trinken	18.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Lieblings-Wein!

In diesem perfekt ausbalancierten und vielschichtigen Wein stecken die Traubensorten Grenache, Mourvedre, Syrah und Carignan.

## Rioja / Spanien

2009	Marqués de Murrieta DOC Tinto Reserva	0,75 l	37.00 hier trinken	22.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Dieser packende Rote (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo) zeigt wunderschöne Fruchtaspekte, ergänzt durch filigrane Holzanklänge. Gelungene Liaison aus modernem Stil und Reserva-Tradition.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Yecla / Spanien

2015	Barahonda DO Monastrell y Syrah Señorio de Barahonda	0,75 l	27.00 hier trinken	12.00 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein konzentrierter, kraftvoller Wein mit Noten von dunklen Beeren und Sauerkirschen. Nuancen von Schokolade, etwas Minze und Karamell sorgen für Spannung. Im Gaumen erscheint der Wein noch komplexer: pfeffrige Noten und im Nachhall eine angenehme Süßholznote.

## Sardinien / Italien

2012	Barrua Isola dei Nuraghi IGT Agricola Punica	0,75 l	49.00 hier trinken	34.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Ein unglaublich eleganter Wein mit üppigem Duft.  
Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10 % und Merlot 5%.

## Toskana / Italien

2010	EBO Val di Cornia DOC Weingut Petra	0,75 l	32.50 hier trinken	17.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Ein toller Wein mit dem gewissen Etwas. Besonders ausgefallen sind seine leichten Nuancen von Eukalyptus. Im Gaumen voll, weich und anhaltend.  
20% Merlot, 30% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

2012	Biserno Bibbona IGT Biserno	0,75 l	127.00 hier trinken	112.00 mitnehmen
------	--------------------------------	--------	------------------------	---------------------

Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. Klingt nach einem großen Franzosen, ist jedoch ein überaus großartiger Italiener. Die Selektion der besten Trauben bescherten dieser Cuvée eine unglaubliche Intensität, Komplexität und Eleganz.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann



2012	Chianti Classico DOCG Montornello Tenuta di Bibbiano	0,75 l	34.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	--	--------	-----------------------	--------------------

Aromen von Kirschen und Pflaumen und einem feinwürzigen Nachhall. Die angenehme Säure und die reifen Tannine verleihen diesem Chianti Frische und Lebendigkeit. Ein klassischer, authentischer Roter aus dem Herzen der Toskana. 95% Sangiovese, 5% Colorino

2013	Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG Antinori	0,75 l	39.00 hier trinken	22.00 mitnehmen
------	---	--------	-----------------------	--------------------

Großer Name – viel dahinter. Hier präsentiert sich das Flaggschiff der traditionsbewussten Familie Antinori. Brillanter Wein!

2013	Guado De'Gemoli Giovanni Chiappini	0,75 l	86.50 hier trinken	68.50 mitnehmen
------	---------------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Kraftvolle und intensive Nase, nach Leder und Gewürzen, dann Holunder- und Johannisbeeren. Entwickelt sich unglaublich spannend im Glas, herzhaftes, gut eingebundenes Tannin, hallt lange nach, im Finale würzig.

2016	Felciaino Giovanni Chiappini	0,75 l	47.00 hier trinken	28.00 mitnehmen
------	---------------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Geschmeidiger Wein aus einem sympathischen Familienweingut, das traumhaft schöne und beeindruckende Rotweine kreiert. In dieser Cuvée stecken 50% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10% Sangiovese.

## Valle del Elqui / Chile

2012	Number One Falernia	0,75 l	50.50 hier trinken	35.50 mitnehmen
------	------------------------	--------	-----------------------	--------------------

Manche Weine kann man getrost vergessen. Und manche lassen mich meine Prinzipien vergessen – wie diese Granate. In der Nase ein Potpourri an Aromen, Am Gaumen elegant, weich, dennoch komplex und mitreißend. Viel Spaß damit!

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Süßweine

### Furmin

#### Ungarn

2007	Tokaji Aszu 3 Puttonyos Disznókö	0,5 l	45.50 hier trinken	30.50 mitnehmen
------	-------------------------------------	-------	-----------------------	--------------------

Der Klassiker aus der Traubensorte Furmin. Tolle Konzentration von reifen Äpfeln, Karamell, gerösteten Nüssen und Honig.

### Gewürztraminer

#### Baden

2016	Gewürztraminer Weingut Klumpp	0,375 l	33.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	----------------------------------	---------	-----------------------	--------------------

Eleganter Süßwein mit exotischer Fruchtaromatik und einem frischen Säurespiel, unterlegt durch eine mineralische Würze.

### Riesling

#### Mosel

2017	Zeltinger Schlossberg** Riesling Auslese Markus Molitor	0,375 l	33.50 hier trinken	18.50 mitnehmen
------	---	---------	-----------------------	--------------------

Sehr klar und enorm konzentriert mit feinem Duft nach Rosine, Citrus und der von mir so geliebte Schiefer. Saftig und pikant am Gaumen, extrem fein.

#### Franken

2015	Escherndorfer Lump Riesling Trockenbeerenauslese Horst Sauer	0,5 l	91.00 hier trinken	76.00 mitnehmen
------	--	-------	-----------------------	--------------------

Spektakulär, spendabel, spielerisch, exotisch, großartig. Das ist große Winzerkunst und ein absoluter Hochgenuss.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Sauvignon Blanc

### Baden

2011	Sauvignon Blanc Auslese Weinhaus Pfaffenweiler	0,5 l	25.50 hier trinken	10.50 mitnehmen
------	---	-------	-----------------------	--------------------

Im Geschmack eine absolute Fruchtbombe mit schöner Fruchtsüße und einer verspielt anregenden Säure.

## Scheurebe

### Pfalz

2017	Deidesheimer Paradiesgarten Scheurebe Auslese Weingut Andres	0,375 l	31.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	--	---------	-----------------------	--------------------

Herrlich duftig nach Grapefruit, reifen Stachelbeeren und Litschi. Ein Wein der die Sinne betört. Keinesfalls überladen, sondern wunderbar elegant.

## Silvaner

### Franken

2016	Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Auslese Weingut Wirsching	0,375 l	32.50 hier trinken	17.50 mitnehmen
------	---	---------	-----------------------	--------------------

Feines Frucht-Süße-Spiel mit wunderbarer Komplexität und einem genialen Aprikosenbouquet.

## Cuvée

### Franken

2015	WIQEM Hans Wirsching	0,375 l	31.50 hier trinken	16.50 mitnehmen
------	-------------------------	---------	-----------------------	--------------------


Diese Auslese im Stil eines Sauternes betört mit einem zarten Duft nach Aprikosen, Honig und einem Hauch Vanille. In diesem Jahrgang stecken Silvaner, Riesling, Weißburgunder.

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

#### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Aperitif

Sekt Edition  SCHWARZKOPF RESTAURANT · WEINE · HOTEL	0,1 l	5.50
Campari <sup>1</sup> Soda / Orange	0,2 l	6.80
Spessart Gin Tonic <sup>6</sup>	0,2 l	6.80
Pfälzer Wermut Weiß	5 cl	5.80
Portwein rot	5 cl	5.80
Portwein weiß	5 cl	5.80
Sherry trocken	5 cl	5.80

## Wasser

Bad Brückenauer Gourmet medium	0,75 l	6.20
Spessart Wasser still	1,0 l	5.20
Bad Brückenauer Gourmet medium	0,5 l	4.20
Spessart Wasser still	0,5 l	3.20

## alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade <sup>4,11</sup>	0,2 l	2.80
Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	0,2 l	2.80
Coca Cola light <sup>1,3,5,8</sup>	0,2 l	2.80
Fanta <sup>1,3</sup>	0,2 l	2.80
Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,2 l	2.80
Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,3 l	4.20
Saft/Nektar (versch. Sorten)	0,2 l	2.80
Saft/Nektar (versch. Sorten)	0,3 l	4.20
Saftschorle	0,2 l	2.80
Saftschorle	0,3 l	4.20
Schweppes Tonic Water <sup>6</sup>	0,2 l	3.00

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann

## Biere

Frammersbacher Bier vom Fass	0,3 l	2.90
Frammersbacher Bier vom Fass	0,4 l	3.40
Frammersbacher Bier vom Fass	0,5 l	4.20
Frammersbacher Hefeweizen	0,5 l	4.20
Paulaner alkoholfrei	0,33 l	2.90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4.20

## Heißgetränke

Espresso	2.60
Espresso Macchiato	2.90
Espresso doppio	4.20
Kaffee	3.20
Cappuccino	3.20
Milchkaffee	3.20
Tee, verschiedene Sorten	3.20

1) mit Farbstoff

4) mit Geschmacksverstärker

11) mit Süßungsmittel

2) mit Konservierungsstoff

5) koffeinhaltig

8) enthält eine Phenylalaninquelle

3) mit Antioxidationsmittel

6) chininhaltig

14) mit Taurin

♥ **Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen** ♥

### **Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten**

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektkellerei J. Oppmann

## Feine Brände

Granatapfel Likör, Franken	38 %	2 cl	3.8o
Spessart Räuber, Krämer, Spessart	35 %	2 cl	3.8o
Topinambur, Krämer, Spessart	40 %	2 cl	4.0o
Williams Birne, Fruchthof Stenger, Franken	40 %	2 cl	3.8o
Mirabelle, Gößwein, Franken	42 %	2 cl	3.8o
Waldhimbeer Exklusiv, Wecklein, Franken	40 %	2 cl	5.8o
Haselnuss, Dirker, Franken	40 %	2 cl	4.8o
Quittenbrand, Staab, Nachbarort	40 %	2 cl	4.5o
Wildkirsch N°1, Ziegler, Untermain	43 %	2 cl	17.0o
Marc vom Burgunder, Klumpp, Baden	40 %	2 cl	4.5o
Grappa di Barbera, Marolo, Piemont	40 %	2 cl	4.5o
Grappa Tradizione 41°, Nonino, Friaul	41 %	2 cl	4.5o
Spessart Rum, Simon's Feinbrennerei	40 %	2 cl	5.5o
Pyrat Rum	40 %	2 cl	5.5o
Bénédictine Liqueur	40 %	2 cl	4.5o
Jose Cuervo Tequila Especial Reposado	38 %	2 cl	4.5o
Calvados Hors d'Âge Famille Dupont	42 %	2 cl	4.8o
Cognac Hine VSOP Rare Fine Champagne	40 %	2 cl	5.5o
Spessart Whiskey, Simon's Feinbrennerei	40 %	2 cl	5.5o
Hazelnut Hill Whisky 5 years, Wecklein, Franken	40 %	2 cl	8.2o
Chivas Regal Blended Scotch Whisky	48 %	2 cl	4.5o
Dalwhinnie Single Malt 15 years, Highlands	43 %	2 cl	5.5o
Lagavulin Distillers Edition 1999/2015	43 %	2 cl	14.5o

♥ Mit viel Liebe selbstgemacht: Eis und Sorbet | Marmeladen und Aufstriche | Brote | Nudeln | Saucen ♥

### Regional und nachhaltig – unsere Lieferanten

Imkerhonig: Jochen Aull, Frammersbach; Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Franz, Metzgerei Haut, Metzgerei Weigand; Wildfleisch: heimische Jagd; Süßwasserfische: Fischzucht Lohr am Main, Günter Kraus Frammersbach; Salzwasserfische: nachhaltige Fangware; Eier und Freilandhuhn: Sonnenhof Westerngrund; Spargel und Erdbeeren: Gustav Gold; Kartoffeln: Familie Kissner, Frammersbach; Säfte: Kelterei Stenger, Privatkelterei van Nahmen; Weine: ausgesuchte europäische Winzer; Brände: Spessarter Brennereien; Frammersbacher Bier: Waldschloss Bräu; Mineralwasser: Spessartwald Mineralbrunnen; Sekt: Sektellerei J. Oppmann