

# Klassisches Franken

	Fränkische Kompetenz und Vielfalt	0,25L
2008er	<b>Silvaner</b> , QbA, trocken Das Bukett zum anbeißen frisch. Mangos und Limetten spielen auf der Zunge.	3,30
2009er	<b>Silvaner</b> , Kabinett, feinherb Ziegelangerer Ölschnabel Ein schöner Frankensilvaner, belebend frisch und saftig. Er duftet nach Kornäpfeln	3,50
2009er	<b>Kerner</b> , Kabinett Zeiler Kapellenberg, trocken Ein rassiger Wein mit herrlichem Duft nach Aprikosen und weissen Blüten Aus dem Bocksbeutel	3,50
2009er	<b>Kerner</b> , Kabinett Zeiler Kapellenberg, feinfruchtig Ein Bilderbuch Kerner. Ungemein frischer Duft nach einem ganzen Korb Grapefruits, Stachelbeeren und tropischen Früchten. Im Mund enorm belebend und rassig. Hervorragend, prachtvoll.	3,50
2008er	<b>Rieslaner</b> , Spätlese Rieslaner ist eine weisse Rebsorte, die in guten Weinjahre aussergewöhnliche Qualitäten hervorbringt. Der Wein strahlt in saftigem Goldgelb. Ein rassig-fruchtiges Weinerlebnis!	4,80
2008er	<b>Riesling</b> , Kabinett Ziegelangerer Ölschnabel, trocken Bemerkenswert schöner Duft nach Weinbergspfirsich und saftig grünem Gras. Eine noble Persönlichkeit . Aus dem Bocksbeutel	3,80

# Weissweine

## Die neuen Franken – moderner Trinkspaß

Finessenreiche, leichte und unkomplizierte Weine garantieren Trinkspaß für jeden Tag. Durch die kalte Vergärung bleibt ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure und die vielfältigen Fruchtaromen im Wein erhalten.

Genießen Sie diese frisch-fruchtigen Weine, in denen sich unsere Weinbegeisterung widerspiegelt gut gekühlt bei 6-8 Grad.

## Neues Franken

Modern, frisch, jung, unkompliziert und für jeden Tag

0,25L

2008er	<b>Martin's Fischschoppen</b> QbA, trocken Genießen Sie diesen Wein bevorzugt zu Fischgerichten	2,50
2009er	<b>Bacchus,</b> QbA, feinfruchtig Zeiler Kapellenberg Ein eleganter Weisswein, delikater mit sanften Citrus und Blütenaromen	3,00
2008er	<b>Rivaner,</b> Kabinett Zeiler Kapellenberg, feinherb Sehr elegant und lebendig. Mit Noten von Birne bis Holunderblüte	3,00

Weissweinschorle 2,50

Rotweinschorle 3,00

# Klassisches Franken

	Fränkische Kompetenz und Vielfalt	0,25L
2008er	<b>Silvaner</b> , QbA, trocken Das Bukett zum anbeißen frisch. Mangos und Limetten spielen auf der Zunge.	3,30
2009er	<b>Silvaner</b> , Kabinett, feinherb Ziegelangerer Ölschnabel Ein schöner Frankensilvaner, belebend frisch und saftig. Er duftet nach Kornäpfeln	3,50
2009er	<b>Kerner</b> , Kabinett Zeiler Kapellenberg, trocken Ein rassiger Wein mit herrlichem Duft nach Aprikosen und weissen Blüten Aus dem Bocksbeutel	3,50
2008er	<b>Rieslaner</b> , Spätlese Rieslaner ist eine weisse Rebsorte, die in guten Weinjahen aussergewöhnliche Qualitäten hervorbringt. Der Wein strahlt in saftigem Goldgelb. Ein rassig-fruchtiges Weinerlebnis!	4,80
2008er	<b>Riesling</b> , Kabinett Ziegelangerer Ölschnabel, trocken Bemerkenswert schöner Duft nach Weinbergspfirsich und saftig grünem Gras. Eine noble Persönlichkeit . Aus dem Bocksbeutel	3,80



		0,25l
	Weissweinschorle	2,50
	Rotweinschorle	3,00

# Klassisches Franken

	Fränkische Kompetenz und Vielfalt	0,25L
2008er	<b>Silvaner</b> , QbA, trocken Das Bukett zum anbeißen frisch. Mangos und Limetten spielen auf der Zunge.	3,30
2009er	<b>Silvaner</b> , Kabinett, trocken Ziegelangerer Ölschnabel Ein schöner Frankensilvaner, belebend frisch und saftig. Er duftet nach Kornäpfeln Aus dem Bocksbeutel	3,50
2009er	<b>Kerner</b> , Kabinett Zeiler Kapellenberg, trocken Ein rassiger Wein mit herrlichem Duft nach Aprikosen und weissen Blüten Aus dem Bocksbeutel	3,50
2008er	<b>Rieslaner</b> , Spätlese Rieslaner ist eine weisse Rebsorte, die in guten Weinjahen aussergewöhnliche Qualitäten hervorbringt. Der Wein strahlt in saftigem Goldgelb. Ein rassig-fruchtiges Weinerlebnis!	4,80
2008er	<b>Riesling</b> , Kabinett Ziegelangerer Ölschnabel, trocken Bemerkenswert schöner Duft nach Weinbergspfirsich und saftig grünem Gras. Eine noble Persönlichkeit . Aus dem Bocksbeutel	3,80



		0,25l
	Weissweinschorle	2,50
	Rotweinschorle	3,00

# Klassisches Franken

	Fränkische Kompetenz und Vielfalt	0,25L
2008er	<b>Silvaner</b> , QbA Edition Messerschmitt, trocken Das Bukett zum anbeißen frisch. Mangos und Limetten spielen auf der Zunge	3,30
2008er	<b>Silvaner</b> , Kabinett Ziegelangerer Ölschnabel, feinherb Ein schöner Frankensilvaner, belebend frisch und saftig. Er duftet nach Kornäpfeln	3,50
2008er	<b>Kerner</b> , Kabinett Zeiler Kapellenberg, trocken Ein rassiger Wein mit herrlichem Duft nach Aprikosen und weissen Blüten	3,30
2008er	<b>Rieslaner</b> , Spätlese Rieslaner ist eine weisse Rebsorte, die in guten Weinjahre aussergewöhnliche Qualitäten hervorbringt. Der Wein strahlt in saftigem Goldgelb. Ein rassig-fruchtiges Weinerlebnis!	4,80
2008er	<b>Riesling</b> , Kabinett Ziegelangerer Ölschnabel, trocken Bemerkenswert schöner Duft nach Weinbergspfirsich und saftig grünem Gras Eine noble Persönlichkeit	3,80



		0,25l
	Weissweinschorle	2,00
	Rotweinschorle	2,50

# Rotling / Rotweine

Selection „ROT“ – unsere Spitzenklasse  
Mit diesen Weinen höchste Gaumenfreuden zu schaffen  
bereitet uns unendliches Vergnügen. In ihnen stecken unser  
Herzblut und unsere Leidenschaft. Reduzierte Erträge, selektive Lese  
und modernste Kellertechnik, aber auch der Einsatz kleiner  
Eichenholzfässer ermöglichen es uns, aus jedem einzelnen Wein,  
eine Persönlichkeit heranreifen zu lassen.

## Neues Franken

	Modern, frisch, jung, unkompliziert und für jeden Tag	0,25L
2008er	<b>Martin's Wildschweinschoppen</b> , DW Zur deftigen Brotzeit, wie herzhaftem Schinken und würzigem Käse	2,80
2009er	<b>Rotlicht-</b> , QbA Ein moderner Rotwein, neu interpretiert glänzt mit Einem faszinierendem Bukett. Dieses herrlich frische Geschmackserlebnis sollte man Unbedingt gut gekühlt auf der Zunge schmelzen lassen.	3,30
2009er	<b>Nina - Anna</b> <b>Rotling -feinherb-</b> , QbA Auf der Zunge zergehen Himbeeren und Hagebutten	3,30
2005er	<b>Barbarossa</b> , QbA Voller saftiger Körper, Anklänge von Blaubeeren und Schwarzkirschen	3,50
2008er	<b>Domina</b> , QbA Geschmeidige Aromen von vollreifen Zwetschgen. Auf der Zunge herbe Tabak und Holztöne.	4,00
2008er	<b>Schwarzriesling</b> , QbA Ein samtig eleganter Schwarzriesling mit feinem Körper und belebender Aromatik	4,00
2008er	<b>Spätburgunder</b> , QbA Im Glas funkelt ein dichtes Purpur, der prächtige Duft kündigt Wärme an.	4,40

## Grosses Franken

große Weine, internationale Kompetenz

2005er	<b>Johann No. 1</b> , QbA Im Barrique gereifter Dornfelder Duft nach schwarzen Beeren, am Gaumen angenehm Weich und herrlich fruchtbetont. Ein außergewöhnlicher Rotwein	4,40
--------	--	------

# Sekt und Secco – Perlen im Glas

Für unseren Sekt, hergestellt nach der Champagner- Methode,  
werden exzellente Weine auf höchstem Qualitätsniveau veredelt.  
Er lässt besondere Anlässe zu unvergesslichen Erlebnissen werden.

	0,1L	Flasche
<b>Laura</b> trocken		
Pur	3,50	22,00
mit Pfirsichlikör	4,00	
mit Johannisbeerlikör	4,00	

<b>Maximilian</b> brut		22,00
Dieser Sekt ist eine brausende Woge. Ein prickelnder Klassiker.		

Gerade bei der jüngeren Generation steht Secco als Synonym  
für unbeschwerten Genuss und modernen Lifestyle. Mit seiner  
feinen Perlage im Glas weckt er die Lust auf Heiterkeit und Lebensfreude.

	0,1L	Flasche
<b>Martinello</b> trocken -weiss-		
Pur	2,50	15,00
mit Pfirsichlikör	3,00	
mit Johannisbeerlikör	3,00	

<b>Martinello</b> trocken – rosarot-	3,00	18,00
Leicht, frisch und animierend, mit ausgeprägten Erdbeer- und Sauerkirschnuancen.		

# Flaschenweine

aus unserem Weinkeller

## Weisswein

2008er	<b>Silvaner</b> -Kabinett- trocken Ein schöner Franken Silvaner, belebend Frisch und saftig. Er duftet nach Kornäpfeln, gefolgt von einem grünen Limettenton. Idealer Begleiter zu Fischgerichten	<u>0,75l</u> 14,00
2008er	<b>Rivaner</b> , -Kabinett- feinherb Zeiler Kapellenberg Ein frischer Wein mit begeisternder Jugendlicher Finesse. Idealer Begleiter zu Geflügelgerichten.	12,00
2008er	<b>NON PLUS ULTRA</b> , -Kabinett feinherb Zeiler Kapellenberg, Bacchus Duftige frische Aromen von Aprikose. Perfekt zu leichten Speisen wie Geflügel, Fisch und Pastagerichten.	12,00
2008er	<b>Rieslaner</b> , -Spätlese- Rieslaner ist eine weisse Rebsorte, die in guten Weinjahre aussergewöhnliche Qualitäten hervorbringt., Der Wein erstrahlt in saftigem Goldgelb; Im Bouquett dominieren frische, feine Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch Pfirsich und Maracuja. Die erfrischende Säure paart sich mit wunderbar harmonischer Tiefe und Mineralität. Ein spannendes Süsse-Säure-Spiel begleitet den anhaltenden Abgang. Ein rassig-fruchtiges <b>Weinerlebnis!</b> JMB Linie	18,50



## Rotwein

2006er	<b>U N U M</b> Spätlese -trocken im Barrique gereift, Dornfelder Duft nach schwarzen Beeren, am Gaumen angenehm Weich und herrlich fruchtbetont. Eine Wein-Delikatesse	21,00
2005er	<b>Pinot Noir</b> QbA –trocken- Nach Brombeeren und Veilchen duftend Am Gaumen seidige Tannine und ein reicher Körper. Eine einmalige Spezialität!	21,00

# Geistiges aus edlen Früchten



		2 cl
Fränkischer Tresterbrand	40%	2,80
Fränkische Williamsbirne	40%	2,80
Fränkische Mirabelle	40%	2,80
Fränkischer Schlehengeist	40%	2,80
Fränkischer Haselnussgeist	40%	2,80
Fränkischer Himbeergeist	40%	2,80
Fränkische Zwetschge	40%	2,80
Fränkisches Kirschwasser	40%	2,80
Fränkischer Weinhefebrand im Maulbeerfaß gereift	40%	2,80



# Erfrischungsgetränke

Mineralwasser spritzig	0,25l	1,70
Mineralwasser spritzig	0,75l	3,30
Mineralwasser medium	0,75l	3,30
Orangensaft	0,2l	1,80
Apfelsaft	0,2l	1,80
Johannisbeernektar	0,2l	1,80
Orangenlimonade	0,2l	1,70
Coca-Cola	0,2l	1,70
Spezi	0,2l	1,70
Spezi	0,4l	2,50
Apfelsaftschorle	0,4l	2,50
Orangensaftschorle	0,4l	2,80
Johannisbeerschorle	0,4l	2,80



Ingwer – Orange	0,33l	2,30
Holunder	0,33l	2,30

# Flaschen-Biere

Jever Pils	0,5l	2,80
Jever Alkoholfreis Bier	0,5l	2,80
Göller Lager	0,5l	2,80
Göller Radler	0,5l	2,80
Erdinger Weißbier	0,5l	2,80
Erdinger Alkoholfreies Weizen	0,5l	2,80

## VON DER TRAUBE ZUM WEIN

Auf der einen Seite stehen in den Kellern Tradition und Kulturgut, auf der anderen Seite modernste Kellertechnik. Den richtigen Mittelweg beim Ausbau der Weine zu finden, das liegt in der Hand des Kellermeisters.

Fachkenntnis und Fingerspitzengefühl, das richtige Gespür für die Qualität und das Potential des Produktes einerseits und die Bedürfnisse des Marktes andererseits, Kreativität sowie die Bereitschaft und Offenheit für Innovation und neue Ideen sind hier gefragt.

Von Anfang an hat der Kellermeister

ein Ziel vor Augen:

Was soll aus diesen Trauben,

was soll aus diesem Ausgangsmaterial werden?

Die jeweils beste Ausbauweise ist dann gerade gut genug dafür.

Das Eingehen auf die Besonderheiten der einzelnen Lagen wurde zur Tradition, ja beinahe schon zur Kunst, die auf unzähligen Versuchen und Erfahrungen aufbaut.

Frische, gesunde Trauben werden lange- und qualitätsdifferenziert eingekeltert. Was die Natur bringt, das muss erkannt und in jeder Phase entsprechend schonend bearbeitet und verarbeitet werden. Das beginnt beim behutsamen Pressen der Trauben über die kontrollierte Gärführung im Edelstahltank bis hin zum verstärkten Einsatz von kleinen Holzfässern beim Ausbau der Weine.

~ Sekt

~ Secco

~ Weine

~ Erlesene Brände

~ Alkoholfreie  
Getränke

~ Flaschen Biere