



Offene Weißweine

2022 ,Georg' Cuveé

Weingut Seeger, Baden, 12%

6,5 / 13 / 45

Melone, Karamell, gelbe Steinfrucht

2022 Gemischter Satz -Kalkterrassen-

Weingut Prieler, Burgenland, 12,5%

5,5 / 10 / 35

Saftige gelbe Frucht, salzige Mineralität, Zitrusfrucht

2022 ,Burg'

Öko-Weingut Zang, Franken, 12,5%

4,5 / 8,5 / 30

Blüten, Birne, saftige Quitte, dezenter Rauch

2022 Sauvignon Blanc - VDP.Ortswein

Weingut Seeger, Baden, 13%

5,7 / 10,5 / 36,5

Stachelbeere, Ananas, Holunderblüte

2023 Riesling ,roter Hang'

Weingut Gröhl, Rheinhessen, 12,5%

5 / 9,5 / 33

Reife Zitrone, feine Mineralik, harmonische Säure

2023 Silvaner

Weingut Stahl, Franken, 13%

4 / 7,5 / -

Grüner Apfel, Zitrone, grüne Aromen

Fränkische Weinschorle – 0,2l / 0,5l

4,5 / 8,5

Offene Roséweine

2023 Rosé - VDP. Gutswein

Weingut Heitlinger, Baden, 11,5%

4,5 / 8,5 / 30

Erdbeere, rote Beeren, kräftiges Bouquet

Preisangaben beziehen sich auf 0,1l / 0,2l / 0,75l

Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.
Die Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.



2023 Blanc de Noir

Weingut Gröhl, Rheinhessen, 11,5%

4,5 / 8,2 / 29

Helle Lachsfarbe, saftige Beeren, Mineralik

**Offene Natur- und Orangeweine
spontan vergoren & unfiltriert**

2015 Silvaner ‚Einsteiger‘

Weingut Plackner, Franken, 12,5%

5,5 / 10 / 35

zarter Rauch, gelbe Frucht, Kräuter, mineralisch

Recas Solara - Orangewein

Cramele Recas, Rumänien

4,5 / 8,3 / 29

Aprikose, Honig, Mineralik

Offene Rotweine

2022 Frühburgunder

Weingut Gröhl, Rheinhessen, 13,5%

5 / 9,5 / 34

Frische Beeren, Würze, Rauch, Mokkanoten

2022 ‚Marie‘ St. Magdalener Classico

Weingut Fliederhof, Südtirol, 13,5%

7,5 / 15 / 53

Sauerkirsche, milde Tannine, leichte Säure

2022 Vino Passito Appassimento

Terre di Campo Sasso, Puglia, 14,5%

4,5 / 8,5 / 30

Dunkle Beere, seidig, leichte Süßholznoten, würzig

2018 Blaufränkisch ‚Johanneshöhe‘

Weingut Prieler, Burgenland, 13,5%

4,8 / 9 / 32

Sauerkirsche, Pfeffer, Mineralik, erfrischende Säure

Preisangaben beziehen sich auf 0,1l / 0,2l / 0,75l



Kaffee

Espresso	2,5
Doppelter Espresso	4,5
Tasse Kaffee	3,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	5
<i>wahlweise entkoffeiniert</i>	
<i>wahlweise mit Pflanzenmilch</i>	0,2

Spezialitäten Kaffee von der fränkischen Rösterei



Aus der Siebträger-Maschine

Espresso	3
Doppelter Espresso	5

Aus der French Press

Kleine Kanne Kaffee	5
---------------------	---

Heißgetränke

Frischer Tee – Pfefferminze / Ingwer / Zitrone	4,5
Verschieden Teesorten	4



Leinburger Bier von der Privatbrauerei der Familie Bub
0,25l / 0,5l

Aus dem Fass

Helles	2,8 / 4,2
Dunkles	2,8 / 4,2
Weizen	2,8 / 4,2
„Jubi 1617“	2,8 / 4,2
Dunkles oder helles Radler	2,8 / 4,2

Aus der 0,5 l Flasche von der Brauerei Weihenstephan

leichtes Weizen	4,2
alkoholfreies Weizen	4,2
dunkles Weizen	4,2
alkoholfreies Helles	4,2

0,2l / 0,4l

Pils	2,0 / 4,0
------	-----------



Alkoholfreie Getränke

0,5l / 1,0l

Wasser spritzig oder still in der Karaffe 3,8 / 6,8

0,2l / 0,4l

Wasser spritzig oder still 2,4 / 3,5

Zitronenlimo / Orangenlimo 2,8 / 4,4

Afri Cola / Afri Spezi 3 / 4,8

Afri Cola zuckerfrei 3 / -

Hausgemachte Limonaden

0,4l

Wildkräuter - Zitrone 4,8

Lavendel - Pfirsich 4,8

Hegnenberger Kirsche 4,8

Saftschorlen

0,2l / 0,4l

Von der Privatkellerei Nagler aus Regensburg

Orange / Johannisbeere / Rhabarber / Maracuja 2,4 / 4,2

Gemostet in Altdorf

Apfel 2,4 / 4,2

Quitte 2,6 / 4,5



Digestif

2cl

Fränkische Brände von Daniel Then aus Sommerach

Haselnuss 37%, Williams Christ Birne 40% , Zwetschge 40%	4,2
Mirabelle 40%, Quitte 40%, Tresterbrand vom Silvaner 40%	4,4

Fränkische Brände von Gebr. Geiger Jun. aus Thüngersheim

Kirsche 40%	4,4
Schlehe 40%	4,8

Whiskey

Slyrs Single Malt Whisky, 43%	7
-------------------------------	---

Grappa

il Moscato di NONINO Grappa, 41%	7,5
Villa Sandi – Grappa Oris Invecchiata, 40%	5,5

Kräuter

Der Apotheker – Kräuterbitter, 27,5%	4,8
--------------------------------------	-----

Cognac

Cognac Trusart Encore Une Fois, 43%	14
-------------------------------------	----



Allergene erfragen Sie bitte beim
Servicepersonal.
Die Preise verstehen sich in € inkl.
MwSt.



Sekt – weiß und rosé
0,1l / 0,75l

Winzersekt Riesling - brut

Privatkellerei Rolf Willy, Württemberg, 12,5%

7,5 / 48

Cuveé Sekt ‚Pure‘ - brut nature

Weingut Gröhl, Rheinhessen, 12,5%

7,5 / 48

Weitere ‚Prickelnde‘ Flaschen finden Sie in unserer Flaschenkarte

Hausgemachte Spritz
0,1l

Wildkräuter - Zitrone

Lavendel - Pfirsich

Hegnenberger Kirsche

Mit Secco vom Weingut Gröhl aus Rheinhessen

6,5

Alkoholfrei

5,5

Hausgemischter Aperitif
0,2l

Apotheker – Tonic

Kräuterbitter Apotheker, Altdorfer Apfelsaft, Tonic

9,5

Kleiner Gin Tonic

The Illusionist Dry Gin, Tonic

9

Lavendel – Belvedere

Belvedere Vodka, Soda, hausgemachter Lavendelsirup

9