Herzlich Willkommen in der ROSE

Vortrunk

Secco "MIRU"-Rosè aus eigener Winzerei
"Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" 0,10l 4,40

Aperol Spritz
Wein aus der Rose | Aperol | Eiswürfel | Soda 0,25l 7,80

San Bitter$_3$ (alkoholfreier Aperol)
San Bitter | Orangensaft | Orange | Eiswürfel 0,25l 5,90

Gin-Tonic Gin vom Freihof in Sommerach
4cl. Gin | 0,2l Indian-Tonic-Water | Orangenschalen-Streifen | Eiswürfel 9,90

Hausgemachte alkoholfreie Limonaden (0,40 l)

Aus reinen Frucht-Reduktionen ohne zugesetzte Aromen und ohne künstliche Zusatzstoffe:

Quittenlimonade aus hauseigenem Quittensaft
Quittensaft | Mineralwasser | Zitrone | brauner Zucker | Minze 5,70

Ananas-Kokos Ananas-Kokosreduktion
Ananas | Eiswürfel | Mineralwasser 5,70

Johannisbeere-Ingwer Johannisbeere-Ingweressenz
Gefrorene Johannisbeeren | Ingwer | Mineralwasser | Minze 5,70

Himbeere-Hibiskus Himbeere-Hibiskusextrakt
Gefrostete Himbeeren | Mineralwasser | Minze 5,70

Brot und Suppen

Kleiner Brotkorb | zweierlei Aufstriche 5,40

Fränkische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe | Leberknödel | Schwimmerle 7,60

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe | Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch 6,80

Mostsuppe vom hauseigenen Silvaner
mit gerösteten Zimt-Weißbrotcroutons 6,80

Salat

Großer Blatt-Salat
Kirschtomaten | Bärlauchkracherl | geröstete Körnermischung | helles Steinofenbrot 13,80

Verschiedene Dressing zur Wahl: Balsamico | French | Essig-Öl

- Gegrillte Hähnchenstücke 6,50
- Gebratene Kräuterseitlinge (vegan) 6,50

Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Bacchus, halbtrocken 1/4 l 5,80

Klassisch Fränkisch

Hausgemachte Rinderroulade
Klassisch gefüllt | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 23,80
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Blauer Zweigelt Trocken. 1/4 l 6,80

Zarter Rinderbraten „in Franken-Domina geschmort"*
Rinderlendenrolle | Domina | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 23,80
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Domina, 1/4 l 6,80

Fränkisches Hochzeitsessen
vom Bürgermeisterstück | Meerrettichsoße | Bandnudeln | Preiselbeeren 23,60
Weinempfehlung: Der 2020er Volk. Ratsherr, „heller Rotling trocken" 1/4 l 5,80

Gebratene Rinderleber
Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | glasierte Apfelspalten | Rotweinjus 24,70
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Weißburgunder trocken 1/4 l 6,50

Schnitzel, Steak und Lendchen

Schweineschnitzel*
Schweinerücken | Panade | Pommes **oder** hausgem. Kartoffelsalat (Essig-Öl) 18,20
Mit **Süßkartoffelpommes** 19,70
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Müller-Thurgau 1/4 l 4,80

Schweineschnitzel mit Pilzragoutc
Schweinerücken | Pilzragout | Panade | Pommes oder Spätzle 20,20
Mit **Süßkartoffelpommes** 21,70
Weinempfehlung: Der 2020er Volk. Ratsherr, „heller Rotling trocken" 1/4 l 5,80

Cordon Bleu „klassisch mit gekochtem Schinken & Käse gefüllt" 22,60

Cordon Bleu „mit Camembert & Schwarzwälder Schinken gefüllt" 24,60
Schweinerücken | Pommes **oder** hausgemachten Kartoffelsalat | Preiselbeeren
⇒ Mit **Süßkartoffelpommes**, Aufpreis: 1,50
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Schwarzriesling „ROSÉ" trocken 1/4 l 5,80

Wiener Schnitzel*
Kalbfleisch | Panade | Pommes **oder** hausgemachter Kartoffelsalat 28,40
Mit **Süßkartoffelpommes** 29,90
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Weißburgunder, trocken 1/4 l 6,50

Schweinelendchen-Pfanne*
Schweinefilet | Spätzle | Pilzragout | mit Käse überbacken 25,20
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Bacchus, halbtrocken 1/4 l 5,80

Rumpsteak
Argentinien | 250g Rohgewicht | Bratkartoffeln | hausgem. Kräuterbutter 35,20
Weinempfehlung: Der 2020er Volk. Ratsherr, „heller Rotling trocken" 1/4 l 5,80

Bunter Beilagensalat 5,50

Fränkischer Fisch vom Gerstner aus Obervolkach

Forellenfilet fränkisch
frisch geriebenes Weißbrot | gebacken | hausgem. Kartoffelsalat (Essig, Öl) 24,20
Weinempfehlung: Volk. Ratsherr Silvaner trocken 1/4 l 5,80

Karpfenfiletstreifen im Kellerbierteig
Kellerbierteig | lauwarmer Bratkartoffelsalat | Remuladensoße 25,80
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Riesling, 1/4 l 5,80
Oder einen Tonkrug Kellerbier 0,5 l 4,80

Vegan und Vegetarisch

Pilzragout*
Kräuterseitlinge | Egerlinge | Steinpilze | Servietten-Knödel | (vegetarisch) 19,80
Weinempfehlung; Volk. Ratsherr Müller-Thurgau, halbtrocken 1/4 l 4,80

Buntes Pfannengemüse
- Vegetarisch: Gebratene Kartoffeln | hausgem. Kräuterbutter 18,90
- Vegan: Gebratene Kartoffeln | Olivenöl* 18,90

1 Paar vegane (net fränkisch) Bratwürscht
- Rotkraut | Bratkartoffeln 18,60
- Selbstfermentiertes Weinsauerkraut | ¼ Bauernbrot 15,80
- Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) 15,80

Weinempfehlung: Rote Weinschorle 1/4 l 4,40

Kässpätzle mit Röstzwiebeln*
hausgenmachte Spätzle | Bergkäse | Sahne | Röstzwiebel 18,90
Weinempfehlung: Der 2020er Volk. Ratsherr, „heller Rotling trocken“ 1/4 l 5,80

Bratwürste vom Nachbar-Metzger Wild

1 Paar fränkische Bratwürscht
- Wirsing | Bratkartoffeln 16,80
- Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog | Bauernbrot 12,90
- hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) 12,90

Weinempfehlung: Weiße Weinschorle ¼ l 3,80

„Blaue Zipfl“
Ein typisch fränkisches Gericht. „Blau“ bedeutet in Franken so viel wie „süß-sauer eingekocht“
1 Paar Bratwürste | Sud | Wein | Essig | Wurzelgemüse | Bauernbrot 13,80
Weinempfehlung: Schwarzriesling *Blanc De Noirs* ¼ l 5,80

Paar fränkische Wild-Bratwürscht
Von Kulinna`s Metzgerei und Heimatküche
- Wirsing | Bratkartoffeln 19,20
- Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) 15,60
- Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog | Bauernbrot 15,60

Weinempfehlung: Rote Weinschorle ¼ l 4,40

Kalte Küche

„Gerupfter“ „DAS SCHMANKERL zum Wein!“
Camembert | Butter | Zwiebeln | Paprikapulver | Bauernbrot 9,80

Schweinskopfsülze | Zwiebel | Essig-Öl | Bratkartoffeln 14,80
Weinempfehlung:: Weiße Weinschorle 1/4 l 3,80

Dessert

Eiscreme von Langnese, *„CARTE D´OR"*

Gemischtes Eis

Eine große Kugel Eis	je Kugel	2,80
Ohne Sahne	(drei Kugeln)	6,80
Mit Sahne	(drei Kugeln)	7,80

Heiße Liebe

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne 9,30

Feinherbes Cassissorbet mit „MiRu"-Secco serviert 7,80

Erfrischendes Zitronensorbet, in der Zitrone serviert 7,80

Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelmus | Staubzucker 11,90

Apfelküchle | Zucker/Zimt | Vanilleeis 8,90

Als kleines Versucherle 4,90

Fränkisch: Ersoffener Kaffee (Italienisch: affogato al caffè)

Espresso | Kugel Vanilleeis 5,80

Ein fränkischer Klassiker

Hausgemachte Karthäuserklöße

Weinschaum vom Rose Silvaner | Weißbrot | Milch | Ei | Zimt | Zucker 12,20

Kaffee und Tee

Wir verwenden nur frisch gemahlen Dallmayr "Via Verde" Fairtrade-Biokaffee

Tasse Kaffee Creme		3,20
Pott Kaffee Creme		4,20
Espresso		3,00
Doppelter Espresso		4,20
Verlängerter	(Americano)	3,50
Cappuccino		3,90
Milchkaffee		3,90
Latte Macchiato		4,40
Ronnefeldt Tee	Glas	4,40

Verschiedene Sorten zur Auswahl

Allergene und Zusatzstoffe in Gerichten: Bitte den Service fragen.
Pro Umbestellungen berechnen wir 1 € | Umstellung auf Bratkartoffeln 2,50€
Bestellung von Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht.
Gerichte mit Sternchen* kochen wir gerne auch bissle kleiner (– 1€)

Schoppenweine im Weingasthof *ROSE*

Alle Weine aus der Region „Volkacher Mainschleife“
und Lage „Volkacher Ratsherr“

- *Rosengenuss (Ortswein)* Unsere gehobenen Weine zum Genießen
- *Rosenschoppen (Gutswein)* Weine zum Schöppeln

Als fränkisches Traditionswirtshaus schenken wir unsere Weine im Römer-Glas aus.

Weißweine

Allergeninformation: Alle Weine enthalten Sulfite.

0.	2020er alle Sorten *„Rotling“ Rosengenuss* Alkohol:12,0 %vol. | Säure:6,3 g/L | Restzucker:6,8 g/L		trocken	0,25l 0,10l	5,80 3,50
			Flasche	0,75l	16,40
1.	2023er Müller-Thurgau *Rosenschoppen* Alkohol:11,5 %vol. | Säure:5,6 g/l | Restzucker:4,7 g/l		trocken	0,25l 0,10l	4,80 3,00
			Flasche	0,75l	13,40
2.	2021er Riesling *Rosengenuss* Alkohol:12,0 %vol. | Säure:6,5 g/l | Restzucker: 7,3 g/l		trocken	0,25l 0,10l	5,80 3,50
			Flasche	0,75l	16,40
3.	2021er Bacchus *Rosenschoppen* *Alkohol*:12,0 %vol. | Säure:6,3 g/l | Restzucker:11,2 g/l		halbtrocken	0,25l 0,10l	5,80 3,50
			Flasche	0,75l	16,40
5.	Weißburgunder *Rosengenuss* Alkohol:14,5 %vol. | Säure:6,6 g/l | Restzucker: 7,3 g/l		trocken	0,25l 0,10l	6,50 3,90
			Flasche	0,75l	18,50
6.	2025er Silvaner *Rosengenuss* Alkohol:14,0 %vol. | Säure:5,9 g/l | Restzucker: 4,5 g/l *Aus dem Holzfass*		trocken Bocksbeutel	0,25l 0,10l 0,75l	6,90 4,20 19,80
7.	2023er Silvaner *Rosenschoppen* Alkohol:12,5 %vol. | Säure:6,0 g/l | Restzucker: 3,0 g/l		trocken	0,25l 0,10l	5,80 3,50
			Flasche	0,75l	16,40
8.	2021er Müller-Thurgau *Rosenschoppen* Alkohol:12,0 %vol. | Säure:6,2 g/l | Restzucker: 12,5 g/l		halbtrocken	0,25l 0,10l	4,80 3,00
			Flasche	0,75l	13,40

Unsere besonderen Flaschenweine aus dem Barrique-Fass:

Die auserlesensten Weine aus unserem Weinkeller : 0,75L

08-22	2021er Weißburgunder Trocken Alkohol:13,5 %vol. **|** Säure:5,7 g/L **|** Restzucker:2,7 g/L	(Weißwein)	26,60
10-22.	2021er Blauer Zweigelt Trocken Alkohol:13,0 %vol. | Säure:5,7 g/L | Restzucker:0,7 g/L	(Rotwein)	28,80

Rotling und Rotweine

9.	2023er „Rotling“	*Rosenschoppen*	feinherb	0,25l	5,80
	Alkohol:11,5%vol. | Säure:6,3 g/l | Restzucker: 11,8 g/l			0,10l	3,50
			Flasche	0,75l	16,40
10.	2019er Blauer Zweigelt	*Rosengenuss*	trocken	0,25l	6,80
	Alkohol:13,00 %vol. | Säure:4,9 g/l | Restzucker:3,5 g/l			0,10l	4,00
			Flasche	0,75l	19,40
11.	2022er Schwarzriesling „Rosè“	*Rosenschoppen*	trocken	0,25l	5,80
	Alkohol:12,0%vol. | Säure:5,7g/l | Restzucker: 5,8 g/l			0,10l	3,50
			Flasche	0,75l	16,40
12.	2021er Domina	*Rosengenuss*	trocken	0,25l	6,80
	Alkohol:13,0 %vol. | Säure:5,1 g/l | Restzucker:4,8 g/l			0,10l	4,00
			Flasche	0,75l	19,40
13.	Rotweincuvée	*Rosenschoppen*	feinherb	0,25l	5,80
	Alkohol:11,5 %vol. | Säure:5,0 g/l | Restzucker:5,1 g/l			0,10l	3,50
			Flasche	0,75l	16,40
14.	2017er Schwarzriesling *Blanc De Noirs*		trocken	0,25l	5,80
	Rotweintraube, ausgebaut als Weißwein	*Rosengenuss*		0,10l	3,50
	Alkohol:10,5 %vol. | Säure:5,9 g/l | Restzucker:5,3 g/l		Flasche	0,75l	16,40
15.	2024er Schwarzriesling	*Rosenschoppen*	feinherb	0,25l	5,80
	Alkohol:11,5%vol. | Säure:4,9 g/l | Restzucker: 11,2 g/l			0,10l	3,50
			Flasche	0,75l	16,40

Weinschorlen

Weiße Hausweinschorle	herb oder mild	0,25l	3,80
		0,50l	6,90
Weißweinschorle mit Wunschrebsorte	herb oder mild	0,25l	4,40
		0,50l	7,80
Rote Hausweinschorle	herb oder mild	0,25l	4,40
		0,50l	7,80
Rotweinschorle mit Wunschrebsorte	herb oder mild	0,25l	4,90
		0,50l	8,80

Weinproben:

Das kleine Weinkarussell, drei verschiedene Weine à 0,1l

1. Das Halbtrockene 9,70
1. Nr.3 2021er Bacchus **| 2.**Nr.8 2021er Müller-Thurgau *htr.* **| 3.** Nr 9, 2023er Rotling

2. Das Trockene 9,70
1. Nr. 1, 2023er Müller-Thurgau tr. **| 2.** Nr 2, 2021er Riesling **| 3.** Nr. 0, Der 2020er Rotling

3. Das Rote 11,20
1. Nr.10, 2019er Blauer Zweigelt. **| 2.** Nr.15, 2024er Schwarzriesling feinherb **| 3.** Nr.12, 2021er Domina

Das große Weinkarussell, sechs verschiedene Weine a. 0,1l

Sechs trockene Weine à 0,1l 20,90
1. Nr. 1, 2023er Müller-Thurgau **| 2.** Nr. 2, 2021er Riesling **| 3.** Nr. 0, Der 2020er
4. Nr. 7, 2023er Silvaner **| 5.** Nr.10, 2019er Blauer Zweigelt **| 6.** Nr.12, 2021er Domina

Fränkische Edelbrände & Liköre (4cl)

		Alk.Vol %	2 cl.
	Obstbrände vom Obsthof Flammersberger aus Astheim		
Obstler Edelbrand	Von fränkischen Streuobstfeldern.	40 Vol.%	4,00
Zwetschgen Edelbrand	Der traditionelle aus Franken.	40 Vol.%	4,00
Mirabellen Edelbrand	Die feine fränkische Spezialität.	40 Vol.%	4,50
Williams Birnen Edelbrand	Ein Edler unter den Obstbränden.	40 Vol.%	4,50
Trester Edelbrand	Aus Spät und Auslese- Trestern.	40 Vol.%	4,50
Mirabellen Edelbrand	*D*er Vergessene, über 35 Jahre alt	42 Vol.%	7,50
Golden-Delicious Edelbrand	*1972 von meinem Vater gebrannt*	40 Vol.%	7,50
fränkischer GIN	*vom Freihof in Sommerach*	42 Vol.%	4,80
fränkischer Whisky *„single Malt*"	*von Fleischmann aus Eggolsheim*	40 Vol.%	4,80

Liköre

	Alk.Vol %	5 cl.
Weinbergspfirsich Likör	19 Vol.%	5,50
Birnenlikör	19 Vol.%	5,50
Haselnuss Likör	19 Vol.%	5,50
Schokolade-Rotweinlikör	19 Vol.%	5,50

Magenbitter

Frankenbitter	*von Leonhard Herbst aus Ebermannstadt*	32 Vol.%	5,70

Getränkeauswahl

Bierbrauspezialitäten aus Oberfranken:

Mönchshof-Kellerbier	vom Faß	im Tonkrug	0,50l	4,80
Mönchshof-Kellerbier	vom Faß		0,30l	3,80
Mönchshof Pils			0,50l	4,80
Mönchshof-Natur-Radler			0,50l	4,80
Kapuziner-Hefe-Weizenbier			0,50l	4,80

Alkoholfreies Bier:

Mönchshof-Natur-Radler 0,0%	0,50l	4,80
Mönchshof-Hell Alkoholfrei	0,50l	4,80
Kapuziner-Hefe-Weizenbier	0,50l	4,80

Gin-Tonic | Gin vom Freihof in Sommerach
4cl Gin | 0,2l Indian-Tonic-Water | Orangenschalen-Streifen | Eiswürfel 9,80

Mineralwasser:

Rhönsprudel	medium	0,50l	3,90
Rhönsprudel	still	0,50l	3,90
Rhönsprudel	spritzig	0,50l	3,90

Fruchtsaftschorle:

Rhönsprudel Apfelsaft	0,50l	4,60
Rhönsprudel Johannisbeer	0,50l	4,60
Fränkische Traubensaftschorle	0,40l	4,60
Orangensaftschorle	0,40l	4,6 0

Säfte:

Fränkischer weißer Traubensaft	0,20l	2,90
Orangensaft	0,20l	2,90

Limonaden

Coca Cola[1]	0,40l	4,40
Coca Cola[1]	0,20l	2,90
Coca Cola Zero[1]	0,40l	4,40
Coca Cola Zero[1]	0,20l	2,90
Mezzo-Mix[1]	0,40l	4,40
Mezzo-Mix[1]	0,20l	2,90
Gartenlimonade Orange	0,50l	4,70
Bitter Lemon[1]	0,20l	2,90

1 Zusatzstoffe: Mit Farbstoff, Koffein, Süßstoff, Chinin, Säuerungsmittel usw.

Herzlich Willkommen in der Rose,
DAS Traditionswirtshaus in Volkach,
wo der Koch auch Winzer ist!

ROSE
WEINGASTHOF & HOTEL

Wir sind stolz auf eine über 100-jährige Familien-Tradition und möchten ihnen diese gerne vorstellen: Seit Jahrhunderten empfängt Unser Wirtshaus vor dem oberen Tor der alten Weinstadt Volkach seine Gäste. Am Kreuzungspunkt der alten Handelsrouten zwischen Würzburg und Bamberg sowie Kitzingen und Schweinfurt gelegen, erfüllte es als Herberge und „Garküche“ für Reisende eine wichtige gesellschaftliche Funktion.

Erstmals 1690 durch eine Verkaufsurkunde erwähnt bekam unser Haus den Namen “ROSE” und ihr erster urkundlich erwähnter Besitzer war Hans-Peter Vogel. Die Besitzer der Gastwirtschaft wechselten damals recht häufig. So sind allein zwischen 1811 und 1918 sieben verschiedene Wirte verzeichnet, bis die Rose 1918 Uhr an Herrn Sebastian Heßmann verkauft wurde. Er und seine Frau Anna Müller übernahmen mit diesem Kauf im letzten Jahr des ersten Weltkrieges ein großes wirtschaftliches Wagnis. Aber mit unternehmerischer Tatkraft gründet sie auf drei Säulen ihren neuen Betrieb. Neben dem Gasthof erweiterten sie den Betrieb um eine “Pension”, d.h. um Gästezimmer, und vergrößerten den eigenen Weinbau.

Nach dem 2. Weltkrieg übernahm Josef Heßmann 1960 den elterlichen Betrieb mit seiner Ehefrau Hilde Gasser; mit ihr fand er eine tatkräftige und umsichtige Wirtin aus dem österreichischen Kärnten. In einem Neubau wurde in den Jahren 1976/77 und 1996 ein familiär geführtes Hotel mit dreißig Doppel- und Einzelzimmer errichtet.
Mit dem Charme eines kleinen gemütlichen Hotels, in einer Umgebung mit Wohlfühlgarantie den Gästen die persönliche Gastfreundschaft zu vermitteln, war schon damals das Streben von Josef Heßmann. Die allzeit zufriedenen Gäste, die das Hotel beherbergte, konnte er jedoch nicht mehr erleben, er starb überraschend im Jahr 1996.

In der Folge übernahm dann 2003 in dritter Generation Michael Heßmann den Familienbetrieb. Er hat seine Ausbildung als Hotelier, Winzer und Koch u.a. am Tegernsee und im Spessart erfahren. Sein Hobby “die Jagd” findet sich auch auf der Speisekarte des Wirtshauses wieder. Gemeinsam mit seiner Frau Ruth Heßmann wird die Tradition der ROSE fortgesetzt.

Als Herzstück des Wirtshauses gilt die Gaststube mit ihrem typisch rustikalen Ambiente, mit dunklen Holzbalken, bemalten Fenstergläsern und Kachelofen. Die Stube ist nach dem fränkischen Maler Peter Geist, ein bekannter fränkischer Maler benannt, der einst 1816 in dem Haus geboren wurde. Ein Eindruck seiner Werke können Sie in der “Peter-Geist-Stube” in den wunderbaren Glasmalereien bewundern.

Aus der ehemaligen Garküche entwickelte sich im Laufe der Jahre ein Wirtshaus, welches seine Traditionen schätzt und wie einen roten Faden in den Räumlichkeiten, den Gläsern bzw. Steinkrügen, aber vor allem auf der Speisekarte widerspiegeln lässt.

Gestern wie heute finden Sie in der ROSE fränkische Ursprünglichkeit, hervorragende fränkische Küche, frisch zubereitet, mit regionalen Zutaten aus überlieferten Rezepten. Der Schwerpunkt der Küche liegt in traditionellen Speisen, eine kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Küche trägt den veränderten Ernährungsweisen Rechnung. Darum setzen wir auf regional erzeugte Produkte, schonende Zubereitung und ein sorgsamer Einkauf. Das alles sind Themen, die in der Rose verstärkt an Bedeutung gewinnen, die es aufzugreifen und umzusetzen gilt.

Der nachhaltige und sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist unser Anspruch.

Zu den drei Säulen der “ROSE” gehören neben dem Weinhotel und dem Wirtshaus auch die hauseigenen Weinberge, Die Weinberge liegen in der klassischen Lage „Volkacher Ratsherr.“ Sie befinden sich größtenteils unterhalb des Volkacher Wahrzeichens, der Wallfahrtskirche „Maria im Weingarten.“ Dort an den steilen Hängen unweit des Mains reifen die Trauben. Neben den klassischen Franken wie Silvaner, oder die feine rote Domina, werden auch Exoten wie der Blaue Zweigelt angebaut. Um ihren persönlichen Lieblingsfrankenwein zu finden, können sie sich im Wirtshaus durch acht verschiedene Rebsorten probieren und diesen auch anschließend gerne mit nach Hause nehmen.
Heute im Jahr 2022 sind wir froh, dass die ROSE nach schwierigen 2 Jahren noch (fast) so wie einst, Bestand hat. Das ist zum einen unserer optimistischen Lebenseinstellung; unsere realistische wirtschaftliche Planung, aber allen voran unserem Team zu verdanken. Die drei Säulen im Team der Rose sind Wertschätzung, Achtsamkeit und Respekt, und diese Werte werden vom Spüler, über das Zimmermädchen bis zu den Chefs gelebt. Momentan arbeiten 18 Mitarbeitende aus 7 Nationen in der Rose. Jeder hat seine teils ganz besondere Geschichte, aber jeder trägt mit seiner Arbeit einen Teil dazu bei, dass sie sich als Gast gerade jetzt hier bei uns wohlfühlen.

Wir freuen uns das sie unsere Gäste sind, beim Traditionshaus ROSE, beim Koch der auch Winzer ist!
Ruth und Michael Heßmann und Team.

Unsere Lieferanten:

Unser Restaurant mit eigenem Weingut ist bekannt für seine gute fränkische Landküche. Auf unserer Speisekarte finden Sie ausschließlich Gerichte die durch frische, regionale Produkte überzeugen.

Wein und Secco

Von eigenen Weinbergen, geerntet unterhalb „Maria im Weingarten"

Fleisch und Wurstwaren

Konrad Böhnlein, Bamberg | Metzgerei Wild, Oberer Markt Volkach

Fisch

Fischzucht Gerstner; Obervolkach | Nußbaumer; Kürnach

Wild

Aus eigener Jagd
WILDFRANK Leinach

Obst, Apfelsäfte, Gemüse und Kräuter

Schraud und Baunach; Würzburg
Obsthof Zörner; Biebergau
Spargelhof Bernhard; Volkach
Kräuter aus dem eigenen Garten

Marmeladen

Hausgemachte Marmeladen von der Chefin | Maintal Haßfurt

Brot und Backwaren

Bäckerei Mahler; Volkach | Nußbaumer Kürnach

Weitere Lebensmittel und Spezialitäten

Nußbaumer; Bestes für Küche und Gastlichkeit; Kürnach
Selgroß; Würzburg | Essig-Schleicher; Arnstein

Getränke, Kaffee (Bioqualität) und Tee

Getränke Hilf; Scheinfeld
Kulmbacher Brauerei; Kulmbach
Dallmayr Kaffee; München
Ronnefeldt Tee; Frankfurt

Servierten, Papierwaren und Reinigungsmittel

Lochner; Schweinfurt
Arndt; Mainfrankenpark Dettelbach

Allergene:
„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte! Gerne gibt Ihnen unser separates Allergeneverzeichnis Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten."
Zusatzstoffe:
1. mit Farbstoff / 2. mit Nitrat / 3. mit Nitritpökelsalz / 4. mit Phosphat 5. mit Antioxidationsmittel / 6. mit Geschmacksverstärker / 7. mit Süßungsmitteln / 9. Geschwefelt