

# Schoppenweine aus unserem eigenen Weingut

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

## Weißweine

- |    |   |          |             |                          |
|----|---|----------|-------------|--------------------------|
| 1. | 2017er Müller-Thurgau<br>(01-18) Alkohol:12,0 %vol.   Säure:5,5 g/l   Restzucker:5,1 g/l  | Q.b.A.   | trocken     | 0,25l 3,60<br>0,10l 1,80 |
| 2. | 2017er Riesling<br>(05-18) Alkohol:11,0 %vol.   Säure:7,0 g/l   Restzucker: 16,0 g/l  | Kabinett | halbtrocken | 0,25l 4,60<br>0,10l 2,30 |
| 3. | 2016er Bacchus<br>(01-17) Alkohol:11,0 %vol.   Säure:5,8 g/l   Restzucker:11,7 g/l  | Kabinett | halbtrocken | 0,25l 3,90<br>0,10l 1,95 |
| 4. | 2016er Traminer<br>(04-17) Alkohol:13,0 %vol.   Säure:5,3 g/l   Restzucker: 12,2 g/l  | Spätlese | halbtrocken | 0,25l 5,80<br>0,10l 2,90 |
| 5. | 2016er Riesling<br>(05-17) Alkohol:13,0 %vol.   Säure:6,8 g/l   Restzucker: 3,7 g/l   | Kabinett | trocken     | 0,25l 4,20<br>0,10l 2,10 |
| 6. | 2017er Weißburgunder<br>(04-18) Alkohol:11,5 %vol.   Säure:6,7 g/l   Restzucker: 7,1 g/l  | Kabinett | trocken     | 0,25l 4,80<br>0,10l 2,40 |
| 7. | 2018er Silvaner<br>(02-18) Alkohol:13,0 %vol.   Säure:5,8 g/l   Restzucker: 3,6 g/l   | Kabinett | trocken     | 0,25l 4,40<br>0,10l 2,20 |
| 8. | <u>Unser Jubiläums-Silvaner; 1918-2018</u><br>2016er Silvaner<br>(03-17) Alkohol:13,5 %vol.   Säure:6,1 g/l   Restzucker: 3,2 g/l | Spätlese | trocken     | 0,25l 5,00<br>0,1l 2,50  |
| 9. | 2012er Weißburgunder<br>(aus dem Holzfass)<br>(07-14) Alkohol:14,5 %vol.   Säure:4,7 g/l   Restzucker: 2,6 g/l                    | Spätlese | trocken     | 0,25l 5,90<br>0,1l 2,95  |

Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite.

## Roseweine und Rotweine

10.	2018er „Rotling“ (06-19) Alkohol:13,0 %vol.   Säure:5,8 g/l   Restzucker: 13,8 g/l	Kabinett	feinherb	0,25l 4,60 0,1l 2,30
11.	2018er Schwarzriesling „ROSE“ (07-19) Alkohol:13,0 %vol.   Säure:5,8 g/l   Restzucker: 4,5 g/l	Kabinett	trocken	0,25l 4,60 0,1l 2,30
12.	2016er Blauer Zweigelt (06-18) Alkohol:13,5 %vol.   Säure:4,2 g/l   Restzucker:2,5 g/l	Kabinett	trocken	0,25l 4,60 0,1l 2,30
13.	2015er Schwarzriesling (08-16) Alkohol:14,0 %vol.   Säure:5,0 g/l   Restzucker: 0,6 g/l	Kabinett	trocken	0,25l 4,20 0,1l 2,10
14.	2015er Domina (10-17) Alkohol:13,5 %vol.   Säure:4,9 g/l   Restzucker:0,1 g/l	Kabinett	trocken	0,25l 4,60 0,1l 2,30
15.	2016er Domina (07-18) Alkohol:13,0 %vol.   Säure:4,9 g/l   Restzucker:10,8 g/l	Spätlese	halbtrocken	0,25l 5,40 0,1l 2,70
16.	Unser Rosentraum <u>Rotweincuvée</u> (09-17) Alkohol:12,0 %vol.   Säure:5,0 g/l   Restzucker:0,1 g/l	Kabinett	trocken	0,25l 4,80 0,1l 2,40
18.	2017er Schwarzriesling <u>Blanc De Noirs</u> Q.b.A. Rotweintraube, ausgebaut als Weißwein (08-18) Alkohol:10,5 %vol.   Säure:5,9 g/l   Restzucker:5,3 g/l		trocken	0,25l 4,80 0,1l 2,40

## Weinschorlen

Weißer Weinschorle	herb oder mild	0,25l 2,90 0,5l 5,80
Silvanerschorle	herb oder mild	0,25 3,20 0,5l 6,40
Rote Weinschorle	herb oder mild	0,25 3,20 0,5l 6,40

# Getränkeauswahl

## Bierbrauspezialitäten aus Oberfranken:

Mönchshof-Kellerbier vom Faß	im Tonkrug	0,50l	3,60
Mönchshof-Kellerbier vom Faß		0,25l	2,60
Mönchshof Pils		0,50l	3,60
Mönchshof-Natur-Radler		0,50l	3,60
Kapuziner-Hefe-Weizenbier		0,50l	3,60

## Alkoholfreies Bier:

Mönchshof-Natur-Radler 0,0%		0,50l	3,60
Mönchshof-Naturtrüb		0,50l	3,60
Kapuziner-Hefe-Weizenbier		0,50l	3,60

## Mineralwasser:

Rhönsprudel	medium	0,50l	3,40
Rhönsprudel	still	0,50l	3,40
Rhönsprudel	spritzig	0,50l	3,40

## Fruchtsaftschorle:

Rhönsprudel	Apfelsaft	0,50l	3,50
Rhönsprudel	Johannisbeer	0,50l	3,50
Rauch Bio-	Rhababerschorle	0,33l	3,20
Fränkische	Traubensaftschorle	0,40l	3,80
Orangensaftschorle		0,40l	3,50

## Limonaden

Coca Cola <sup>1</sup>		0,40l	4,00
Coca Cola <sup>1</sup>		0,20l	2,20
Coca Cola Zero <sup>1</sup>		0,40l	4,00
Coca Cola Zero <sup>1</sup>		0,20l	2,20
Mezzo-Mix <sup>1</sup>		0,40l	4,00
Mezzo-Mix <sup>1</sup>		0,20l	2,20
Fanta <sup>1</sup>		0,40l	4,00
Fanta <sup>1</sup>		0,20l	2,20
Bitter lemon <sup>1</sup>		0,25l	2,80

## Säfte:

Rauch Bio-	Pfirsich-Eistee	0,33l	3,20
Fränkischer weißer	Traubensaft	0,20l	2,60
Fränkischer	Apfelsaft	0,20l	2,20
Orangensaft		0,20l	2,60

<sup>1</sup> Zusatzstoffe: Mit Farbstoff, Koffein, Süßstoff, Chinin, Säuerungsmittel usw.

## Weinproben:

Das kleine Weinkarussell, drei verschiedene Weine a. 0,1l

### 1. Die Spätlesen

**8,20**

1. Nr.9 2012er Weißburgunder *Spät.* | 2.Nr.4, 2016er Traminer *Spät.* | 3.Nr.8. 2016er Silvaner *Spät.*

### 2. Das Halbtrockene

**6,60**

1. Nr.3 2016er Bacchus *Kab.* | 2.Nr.10 2018er Rotling *Kab.* | 3. Nr 2, 2017er Riesling *Kab*

### 3. Das Trockene

**6,30**

1. Nr. 1, 2017er Müller-Thurgau *Kab.* | 2. Nr 5, 2016er Riesling *Kab.* | 3. Nr. 6, 2017er Weißburgunder *Kab.*

### 4. Das Rote

**6,70**

1. Nr.12, 2016er Blauer Zweigelt. | 2. Nr.13, 2015er Schwarzriesling *Kab.* | 3. Nr.14, 2015er Domina *Kab.*

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

**Sechs trockene Weine a. 0,1l dazu Schwarzbrot-**

**13,00**

1. Nr. 1, 2017er Müller-Thurgau *Kab.* | 2. Nr. 5, 2016er Riesling *Kab* | 3. Nr. 6, 2017er Weißburgunder *Kab.*  
4. Nr. 7, 2018er Silvaner *Kab.* | 5. Nr.12, 2016er Blauer Zweigelt | 6. Nr.14, 2015er Domina *Kabinett*

## Fränkische Edelbrände:

		Alk.Vol %	2 cl.
Obstler Edelbrand	Von fränkischen Streuobstfeldern.	40 Vol. %	3,20
Zwetschgen Edelbrand	Der traditionelle aus Franken.	40 Vol. %	3,40
Mirabellen Edelbrand	Die feine fränkische Spezialität.	40 Vol. %	3,80
Williams Birnen Edelbrand	Ein Edler unter den Obstbränden.	40 Vol. %	3,80
Trester Edelbrand	Aus Spät und Auslese- Trestern.	40 Vol. %	3,90
Mirabellen Edelbrand	<i>Der Vergessene, über 35 Jahre alt</i>	42 Vol. %	6,50
Golden Delicium Edelbrand	Einer der verborgenen Schätze meines Vaters, gebrannt 1973=über 46 Jahre alt!	42 Vol. %	6,50

## Für den Magen

	Alk.Vol %	2 cl.
Jägermeister	35%	3,90
Underberg	44%	3,90
Fernet-Branca	39%	3,90
Ramazotti	30%	3,90