

## Biere

<i>Krautheimer</i>			
Pilsner <sup>4</sup>		0,5l	3,40
Radler <sup>4</sup>		0,5l	3,40
Urtyp dunkel <sup>4</sup>		0,5l	3,40
Kellerbier <sup>4</sup>		0,5l	3,40
Hefe-Weißbier hell <sup>4,5</sup>		0,5l	3,40
Pilsner alkoholfrei <sup>4</sup>		0,5l	3,40
Hefe-Weißbier alkoholfrei <sup>4,5</sup>		0,5l	3,40

## Brände und Liköre

Zwetschgenwasser	40 Vol.%	2cl	2,90
Mirabellenbrand	42 Vol.%	2cl	2,90
Williamsbrand	40 Vol.%	2cl	2,90
Traubenbrand	40 Vol.%	2cl	2,90
<i>Im Eichenholzfass gereift</i>			
Reneclaudenbrand	43 Vol.%	2cl	3,60
Mirabellenbrand	44 Vol.%	2cl	3,60
Weinbrand	40 Vol.%	2cl	3,60
Williams-Christtraum	31 Vol.%	2cl	3,60
<i>Williamsbrand mit Williams-Christ Birnensaft und echter Bourbon-Vanille</i>			
Pfirsichlikör	20 Vol.%	2cl	2,90
Himbeerlikör	20 Vol.%	2cl	2,90
Ramazzotti	30 Vol.%	2cl	2,90

## Sekt und Perlwein

Secco „ <b>Spring</b> “		0,1l	2,90
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure		0,75l	21,00

## Alkoholfreie Getränke

<i>Frankenbrunnen</i> Mineralwasser classic, medium oder naturell	0,5l	3,30
Tafelwasser spritzig oder still	1l	4,80
<i>Krautheimer</i> Cola <sup>1,2,3</sup> , Cola-Mix <sup>1,2,3</sup> , Orangen <sup>2,3</sup> -, Zitronenlimonade <sup>2,3</sup>	0,3l	2,90
	0,5l	3,90
Apfel-, Orangen-, Traubensaft, Maracuja-, Johannisbeernektar	0,3l	3,30
Saftschorle	0,3l	3,10
	0,5l	4,10

## Kaffee- und Teespezialitäten

Tasse Café Crème		2,90
Milchkaffee		3,20
Cappuccino		3,10
Latte Macchiato		3,30
Espresso		2,30
Glas Tee		3,00
Kamillenblüten, Pfefferminzblätter, Sommerbeeren, Darjeeling, Grüner Tee		

## Weinschorle

vom Hausschoppen „Torbäck“	0,25l	2,40
	0,5l	4,40
von anderen offenen Schoppenweinen	0,25l	2,80
	0,5l	4,80

Alle unsere Weine beziehen wir von



## Schoppenweine Weißweine aus Franken – trocken

	0,1l	0,25l
<b>2020 Hauswein Cuvée „Rosa“</b>	2,40	3,40
Deutscher Wein <i>Duftend nach Waldbeeren, harmonisch, Cuvée aus 80% Spätburgunder und 20% Rotling</i> Restsüße: 7,7 g/L Säure: 6,4 g/L		
<b>2020er Müller-Thurgau Kabinett</b>	2,70	3,70
Volkacher Kirchberg <i>feine Säure, Apfelaromen in der Nase, gelbfruchtig, ausgewogen im Abgang</i> Restsüße: 4,3 g/L Säure: 6,1 g/L		
<b>2020er Silvaner Q.b.A.</b>	2,90	3,90
Volkacher Ratsherr <i>geschmeidiger Silvaner, weich in seiner Struktur, typisch fränkisch, Birne</i> Restsüße: 3,6 g/L Säure: 5,8 g/L		
<b>2020er Weißburgunder Kabinett</b>	3,30	4,30
Volkacher Ratsherr <i>saftig, harmonisch, feiner Schmelz, Mirabelle am Gaumen, etwas Aprikose</i> Restsüße: 5,3 g/L Säure: 6,1 g/L		
<b>2020er Scheurebe Kabinett</b>	3,50	4,50
<i>fruchtig, frische Scheurebe, ein Hauch von Pfirsich und rote Johannisbeeren, feine Säure</i> Restsüße: 7,1 g/L Säure: 6,8 g/L		
<b>2020er Riesling Kabinett</b>	3,50	4,50
Volkacher Ratsherr <i>Aprikose, gehaltvolles Finale, ausgewogen, cremig, feingliedrige, elegante Säure</i> Restsüße: 4,7 g/L Säure: 6,7 g/L		

## Weißweine aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
<b>2020er Bacchus Kabinett</b>	2,90	3,90
Volkacher Ratsherr <i>Blumig, dezent duftend nach Holunder, frisch, der ideale Wein für Einsteiger</i> Restsüße: 11,5 g/L Säure: 6,5 g/L		
<b>2020er Scheurebe Kabinett</b>	3,30	4,30
Volkacher Kirchberg <i>Pfirsich, gute Struktur, ausgewogen, feines Süße-Säurespiel am Gaumen</i> Restsüße: 12,9 g/L Säure: 6,8 g/L		

## Rotling aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2020er <b>Rotling</b> Kabinett Volkacher Kirchberg <i>lebendiger Sommerwein aus weißen und roten Trauben, leicht, erfrischend</i> <i>Restsüße: 11,1 g/L Säure: 6,6 g/L</i>	2,60	3,60

## Rotwein aus Franken – feinherb

	0,1l	0,25l
2018er <b>Mainberry Rotweincuvée</b> Q.b.A. Volkacher Ratsherr <i>samtiger Rotwein mit feiner Restsüße, Aromen nach heimischen roten Früchten</i> <i>Restsüße: 10,8 g/L Säure: 4,1 g/L</i>	2,80	3,80

## Rotweine aus Franken – trocken

	0,1l	0,25l
2019er <b>Rotweincuvée „Torbäck“</b> Q.b.A. Volkacher Ratsherr <i>leichter Rotwein, saftig am Gaumen, etwas Tannin, Sauerkirsche</i> <i>Restsüße: 5,0 g/L Säure: 4,9 g/L</i>	2,40	3,40
2017er <b>Spätburgunder</b> Q.b.A. Volkacher Ratsherr <i>leichter Spätburgunder, zarter Sauerkirschenduft gepaart mit feinen Mandelaromen</i> <i>Restsüße: 5,0 g/L Säure: 4,8 g/L</i>	2,90	3,90
2018er <b>Domina</b> Q.b.A. Volkacher Ratsherr <i>fränkisch trockene Domina, gute Tanninstruktur, Waldbeere, passt gut zu Wild</i> <i>Restsüße: 2,3 g/L Säure: 5,1 g/L</i>	2,90	3,90

## Flaschenweine und Bocksbeutel (je 0,75l) Weißweine aus Franken – trocken

<p>2020er <b>Kerner</b> Kabinett Volkacher Ratsherr <i>frisch, Eisbonbon, Apfel &amp; Stachelbeere am Gaumen, kühler und saftiger Kerner</i> Restsüße: 6,1 g/L    Säure: 6,3 g/L</p>	18,90
<p>2019er <b>Schönburger</b> Spätlese Volkacher Kirchberg – Frankenweinmedaille in Silber <i>feiner Rosenduft, sanfte Säure, gehaltvoll, duftend nach frischen Blumen</i> Restsüße: 7,4 g/L    Säure: 5,4 g/L</p>	20,90
<p>2019er <b>Silvaner</b> Spätlese Volkacher Ratsherr – Frankenweinmedaille in Gold <i>feine Kräuternuancen gepaart mit Kraft, saftige reife Birne rundet ein langes Finale ab</i> Restsüße: 4,2 g/L    Säure: 6,7 g/L</p>	20,90
<p>2019er <b>Weißburgunder</b> Spätlese Volkacher Ratsherr – Frankenweinmedaille in Silber <i>etwas Heu, gelbfruchtig, leicht nussig, feine Säure, guter Körper, kräftig im Abgang</i> Restsüße: 3,6 g/L    Säure: 7,1 g/L</p>	20,90
<p>2019er <b>Riesling</b> Spätlese Volkacher Ratsherr – Frankenweinmedaille in Gold Top 6 Platzierung beim internationalen Weinwettbewerb AWC Vienna Duftend nach Pfirsich und etwas Litschi, facettenreicher Riesling, komplex, mineralisch Restsüße: 4,4 g/L    Säure: 7,5 g/L</p>	24,90

## Weißweine aus Franken – feinherb

<p>2019er <b>Scheurebe</b> Kabinett Volkacher Kirchberg – Frankenweinmedaille in Gold <i>feine Grapefruitaromen, feine Süße, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, fruchtig</i> Restsüße: 12,6 g/L    Säure: 6,2 g/L</p>	20,90
<p>2019er <b>Optima</b> Spätlese Volkacher Ratsherr – Frankenweinmedaille in Silber <i>feines Orangenaroma, mild, etwas Honig, feine Restsüße am Gaumen, harmonisch</i> Restsüße: 21,1 g/L    Säure: 7,7 g/L</p>	20,90

## Rotweine aus Franken – trocken

<p>2019er <b>Domina</b> Spätlese Volkacher Ratsherr – Frankenweinmedaille in Silber <i>weich, samtig, feines Tannin auf der Zunge, etwas Vanille, kräftig, waldbeerig</i> Restsüße: 2,5 g/L    Säure: 5,1 g/L</p>	20,90
<p>2018er <b>Spätburgunder</b> Spätlese im Barrique gereift Volkacher Ratsherr – Frankenweinmedaille in Silber <i>weiche Tannine, zarte Holzaromen, reife Kirsche, vielschichtig, langes Finale</i> Restsüße: 2,1 g/L    Säure: 4,8 g/L</p>	20,90

Alle Preise in Euro – alle Weine, Brände und Liköre enthalten Sulfite  
1=koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= Gerste, 5= Weizen, 6= chininhaltig  
Preisänderungen vorbehalten