

Herzlich Willkommen in der ROSE

Vortrunk

Secco "MIRU"-Rosè aus eigener Winzerei

"Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" 0,10l 3,90

Aperol Spritz

Wein aus der Rose | Aperol | Eiswürfel | Soda 0,25l 5,80

San Bitter₃ (alkoholfreier Aperol)

San Bitter | Orangensaft | Orange | Eiswürfel 0,25l 5,20

Gin-Tonic Gin vom Freihof in Sommerach

4cl. Gin | 0,2l Indian-Tonic-Water | Orangenschalen-Streifen | Eiswürfel 9,80

Hausgemachte alkoholfreie Limonaden (0,40l)

Himbeer-Holunderlimonade

Himbeeren | Holundersirup | Zitrone | Mineralwasser 4,90

Limonade vom heimischen Apfel

Fränkischer Apfelsaft von alten Sorten | San Bitter | Mineralwasser | frischer Apfel 4,90

Veilchen-Limonade

Veilchensirup | Zitrone | Gingerbeer | Rosmarin | Limette 4,90

Suppen

Fränkische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe | Leberknödel | Schwimmerle 7,20

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch 6,50

Mostsuppe vom hauseigenen Silvaner

mit gerösteten Zimt-Weißbrotcroustons 6,80

Salat

Großer Blatt-Salat

Kirschtomaten | Bärlauchkracherl | geröstete Körnermischung | helles Steinofenbrot 13,40

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

• Gegrillte Hähnchenbruststücke 6,50

• Gebratene Kräutersaitlinge 6,50

Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Bacchus, halbtrocken 1/4l 4,90

Bunter Beilagen Salat

5,30

Vegan | Vegetarisch

Pilzragout*

Kräuterseitlinge | Egerlinge | Steinpilze | Servietten-Knödel | vegetarisch 19,20
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Müller-Thurgau, halbtrocken 1/4 l 4,40

Buntes Pfannengemüse

• Vegetarisch: gebratene Kartoffeln | hausgem. Kräuterbutter 16,80
• Vegan: gebratene Kartoffeln | Olivenöl* 16,80
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr ROTLING halbtrocken. 1/4 l 5,20

1 Paar vegane (net fränkisch) Bratwürscht

• Rotkraut | Bratkartoffeln vegan 17,80
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut | ¼ Bauernbrot | vegetarisch 14,90
• Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl) vegan 14,40
Weinempfehlung; Rote Weinschorle 1/4 l 3,80

Fisch Fränkischer Fisch vom Gerstner aus Obervolkach

Forellenfilet fränkisch

frisch geriebenes Weißbrot | gebacken | hausgem. Kartoffelsalat (Essig, Öl) 22,90
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Silvaner trocken 1/4 l 5,60

Fränkisches Karpfenfilet

Kellerbierteig | Kartoffel-Gurkensalat 23,80
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Riesling, 1/4 l 5,40
Oder einen Tonkrug Kellerbier 0,5 l 4,40

Steak

Rumpsteak (Argentinien | 250g Rohgewicht)

Bratkartoffel | hausgem. Kräuterbutter 32,80
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, „alle Sorten“ 1/4 l 5,60

Klassisch Fränkisch

Hausgemachte Rinderroulade

Klassisch gefüllt | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 21,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Ratsherr Blauer Zweigelt Trocken. 1/4 l 6,10

Altfränkischer Sauerbraten

Eingelegt nach altem Hausrezept | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 23,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Ratsherr Domina, 1/4 l 6,10

Fränkisches Hochzeitsessen

vom Bürgermeisterstück | Meerrettichsoße | Bandnudeln | Preiselbeeren 21,80
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, Kabinett trocken 1/4 l 5,60

Halbe knusprige Bauernente

Entenjus | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße 26,80
Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr ROTLING halbtrocken. 1/4 l 5,20

Fein geschmorte Lammhaxe

Majoran Bratkartoffel | Bohnengemüse 25,30
Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, „alle Sorten“ 1/4 l 5,60

Wir kochen unsere Gerichte für Sie mit größter Sorgfalt aus frischen, erstklassigen Produkten und „a la Minute“. Daher kann es schon einmal zu kleinen Wartezeiten kommen.

Bratwürste vom Nachbar-Metzger Wild

1 Paar fränkische Bratwürscht

• Wirsing Bratkartoffeln		16,40
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog Bauernbrot		12,90
• hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl)		12,50
Weinempfehlung; Weiße Weinschorle	1/4 l	3,40

Kein ein Gericht ist typischer für Franken:

1 Paar „Blaue Zipfl“

Bratwürste Sud Wein Essig Wurzelgemüse Bauernbrot		13,80
Weinempfehlung; 17er Volk. Schwarzriesling <u>Blanc De Noirs</u>	1/4 l	5,70

Wildbratwürste aus Leinach

Paar fränkische Wild-Bratwürscht

• Wirsing Bratkartoffeln		18,70
• Hausgemachter Kartoffelsalat (Essig, Öl)		14,70
• Selbstfermentiertes Weinsauerkraut aus dem Steintrog Bauernbrot		15,40
Weinempfehlung; Rote Weinschorle	1/4 l	3,80

Kalte Küche

„Gerupfter“ (Angemachter Camembert)

DAS SCHMANKERL zum Wein!

Camembert Butter Zwiebeln Paprikapulver Bauernbrot		9,40
--	--	------

Schweinskopfsülze | Zwiebel | Essig-Öl | Bratkartoffeln

Weiße Weinschorle	1/4 l	3,40
-------------------	-------	------

Fl Fleisch

Schweineschnitzel*

Schweinerücken | Panade | Pommes **oder** hausgem. Kartoffelsalat (Essig-Öl)

Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Müller-Thurgau	1/4 l	4,40
--	-------	------

Schweineschnitzel mit Pilzragout*

Schweinerücken | Pilzragout | Panade | Pommes oder Spätzle

Weinempfehlung; Der 2020er Volk. Ratsherr, „alle Sorten“	1/4 l	5,60
--	-------	------

Cordon Bleu klassisch mit gekochtem Schinken & Käse gefüllt

Schweinerücken | Pommes **oder** hausgemachten Kartoffelsalat

Weinempfehlung; 17er Volk. Schwarzriesling <u>Blanc De Noirs</u>	1/4 l	5,70
--	-------	------

Wiener Schnitzel*

Kalbfleisch | Panade | Pommes **oder** hausgemachter Kartoffelsalat

Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Weißburgunder, trocken	1/4 l	5,90
--	-------	------

Schweinelendchenpfanne*

Schweinefilet | Spätzle | Pilzragout | mit Käse überbacken

Weinempfehlung; 21er Volk. Ratsherr Weißburgunder, trocken	1/4 l	5,90
--	-------	------

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€)

Dessert

Eiscreme von Langnese, „CARTE D´OR“

Gemischtes Eis

Kugel Eis	je Kugel	2,40
Ohne Sahne	(drei Kugeln)	6,80
Mit Sahne	(drei Kugeln)	7,30

Heiße Liebe

Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	8,70
--------------------------------------	------

Feinherbes Cassissorbet (Schwarze Johannisbeere) | Secco 7,60

Erfrischendes Zitronensorbet, in der Zitrone serviert 7,40

Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelmus | Staubzucker 11,70

Apfelküchle | Zucker/Zimt | Vanilleeis 8,80

Als kleines Versucherle 4,90

Fränkisch: **Ersoffener Kaffee** (Italienisch: affogato al caffè)
Espresso | Kugel Vanilleeis 5,40

Ein fränkischer Klassiker;

Hausgemachte Karthäuserklöße

Weinschaum vom Rose Silvaner | Weißbrot | Milch | Ei | Zimt | Zucker 10,90

Kaffee und Tee

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

Tasse Kaffee Creme 2,70

Pott Kaffee Creme 3,90

Espresso 2,90

Doppelter Espresso 4,20

Verlängerter (Americano) 3,10

Cappuccino 3,60

Milchkaffee 3,90

Latte Macchiato 3,90

Ronnefeldt Tee Glas 4,00

Verschiedene Sorten zur Auswahl

Schoppenweine vom Weingasthof ROSE

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

Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite.

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

Edelrose (Erste Lage) Die auserlesensten Weine aus unseren besten Lagen
Rosengenuss (Ortswein) Unsere gehobenen Weine zum Genießen
Rosenschoppen (Gutswein) Weine zum Schöpfeln

Weißweine

0.	2020er alle Sorten „Rotling“	<i>Rosengenuss (Ortswein)</i>	trocken	0,25l	5,60
	Alkohol:12,0 %vol. Säure:6,3 g/l Restzucker:6,8 g/l			0,10l	3,40
1.	2021er Müller-Thurgau	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	trocken	0,25l	4,40
	Alkohol:12,5 %vol. Säure:6,2 g/l Restzucker:5,3 g/l			0,10l	2,80
2.	2021er Riesling	<i>Rosengenuss (Ortswein)</i>	trocken	0,25l	5,40
	Alkohol:12,0 %vol. Säure:6,5 g/l Restzucker: 7,3 g/l			0,10l	3,30
3.	2021er Bacchus	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	halbtrocken	0,25l	4,90
	Alkohol:12,0 %vol. Säure:6,3 g/l Restzucker:11,2 g/l			0,10l	3,00
4.	2018er Riesling	<i>Rosengenuss (Ortswein)</i>	trocken	0,25l	5,40
	Alkohol:14,0 %vol. Säure:6,8 g/l Restzucker: 3,3 g/l			0,10l	3,30
5.	2021er Weißburgunder	<i>Rosengenuss (Ortswein)</i>	trocken	0,25l	5,90
	Alkohol:12,0 %vol. Säure:5,7 g/l Restzucker: 1,3 g/l			0,10l	3,50
6.	2018er Silvaner		trocken	0,25l	5,20
	Alkohol:14,5 %vol. Säure:5,9 g/l Restzucker: 0,7 g/l			0,10l	2,70
7.	2021er Silvaner	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	trocken	0,25l	5,60
	Alkohol:11,0 %vol. Säure:6,2 g/l Restzucker: 4,4 g/l			0,10l	2,90
8.	2021er Müller-Thurgau	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	halbtrocken	0,25l	4,40
	Alkohol:12,0 %vol. Säure:6,2 g/l Restzucker: 12,5 g/l			0,10l	2,80

Rotling und Rotweine

9.	2021er „Rotling“	Rosenschoppen (Gutswein) feinherb	0,25l 5,20
	Alkohol:11,5%vol. Säure:6,1 g/l Restzucker: 14,4 g/l		0,10l 3,10
10.	2017er Blauer Zweigelt	Rosengenuss (Ortswein) trocken	0,25l 6,10
	Alkohol:12,5 %vol. Säure:5,1 g/l Restzucker:3,6 g/l		0,10l 3,60
11.	2022er Schwarzriesling „Rosè“	Rosenschoppen (Gutswein) trocken	0,25l 5,60
	Alkohol:12,0%vol. Säure:5,7g/l Restzucker: 5,8 g/l		0,10l 3,30
12.	2021er Domina	Rosengenuss (Ortswein) trocken	0,25l 6,10
	Alkohol:13,0 %vol. Säure:5,1 g/l Restzucker:4,8 g/l		0,10l 3,60
13.	Roter Hausschoppen	Rosenschoppen (Gutswein) feinherb	0,25l 4,60
	Alkohol:11,5 %vol. Säure:5,0 g/l Restzucker:5,1 g/l		0,10l 2,80
14.	2017er Schwarzriesling <u>Blanc De Noirs</u>	trocken	0,25l 5,70
	Rotweintraube, ausgebaut als Weißwein	Rosengenuss (Ortswein)	0,10l 3,40
	Alkohol:10,5 %vol. Säure:5,9 g/l Restzucker:5,3 g/l		

Weinschorlen

Weiße Hausweinschorle	herb oder mild	0,25l 3,50
		0,50l 6,60
Weißweinschorle mit Wunschrebsorte	herb oder mild	0,25l 3,90
		0,50l 7,40
Rote Hausweinschorle	herb oder mild	0,25l 3,90
		0,50l 7,40
Rotweinschorle mit Wunschrebsorte	herb oder mild	0,25l 4,40
		0,50l 7,80

Weinproben:

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

1. Das Halbtrockene 9,10
1. Nr.3 2021er Bacchus | 2.Nr.8 2021er Müller-Thurgau *htr.* | 3. Nr 2, 2021er Rotling
2. Das Trockene 9,00
1. Nr. 1, 2021er Müller-Thurgau *tr.* | 2. Nr 4, 2019er Riesling | 3. Nr. 0, Der 2020er Frostwein
3. Das Rote 9,90
1. Nr.10, 2017er Blauer Zweigelt. | 2. Nr.13, Rosenschoppen | 3. Nr.12, 2021er Domina

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

- Sechs trockene Weine a. 0,1l* 18,80
1. Nr. 1, 2021er Müller-Thurgau | 2. Nr. 4, 2019er Riesling | 3. Nr. 0, Der 2020er
4. Nr. 7, 2021er Silvaner | 5. Nr.12, 2017er Blauer Zweigelt | 6. Nr.14, 2021er Domina

Fränkische Edelbrände & Liköre (4cl) Alk.Vol % 2 cl.

- | | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|----------|------|
| Obstler Edelbrand | Von fränkischen Streuobstfeldern. | 40 Vol.% | 3,30 |
| Zwetschgen Edelbrand | Der traditionelle aus Franken. | 40 Vol.% | 3,50 |
| Mirabellen Edelbrand | Die feine fränkische Spezialität. | 40 Vol.% | 3,90 |
| Williams Birnen Edelbrand | Ein Edler unter den Obstbränden. | 40 Vol.% | 3,90 |
| Trester Edelbrand | Aus Spät und Auslese- Trestern. | 40 Vol.% | 3,90 |
| Mirabellen Edelbrand | Der Vergessene, über 35 Jahre alt | 42 Vol.% | 6,80 |
| Golden-Delicious Edelbrand | 1972 von meinem Vater gebrannt | 40 Vol.% | 6,80 |
| GIN | vom Freihof in Sommerach | 42 Vol.% | 4,20 |

Liköre Alk.Vol % 5 cl.

- | | | | |
|-------------------------|--|----------|------|
| Weinbergspfirsichlikör | | 19 Vol.% | 4,90 |
| Birnenlikör | | 19 Vol.% | 4,90 |
| Haselnußlikör | | 19 Vol.% | 4,90 |
| Schokolade-Rotweinlikör | | 19 Vol.% | 4,90 |

Magenbitter Alk.Vol % 5 cl.

- | | | | |
|---------------|---------------------------------------|----------|------|
| Frankenbitter | von Leonhard Herbst aus Ebermannstadt | 32 Vol.% | 4,90 |
|---------------|---------------------------------------|----------|------|

Getränkeauswahl

Bierbrauspezialitäten aus Oberfranken:

Mönchshof-Kellerbier	vom Faß	im Tonkrug	0,50l	4,40
Mönchshof-Kellerbier	vom Faß		0,30l	3,40
Mönchshof Pils			0,50l	4,40
Mönchshof-Natur-Radler			0,50l	4,40
Kapuziner-Hefe-Weizenbier			0,50l	4,60

Alkoholfreies Bier:

Mönchshof-Natur-Radler 0,0%			0,50l	4,40
Mönchshof-Naturtrüb			0,50l	4,40
Kapuziner-Hefe-Weizenbier			0,50l	4,60

Gin-Tonic | Gin vom Freihof in Sommerach

4cl Gin 0,2l Indian-Tonic-Water Orangenschalen-Streifen Eiswürfel				9,70
---	--	--	--	------

Mineralwasser:

Rhönsprudel	medium		0,50l	3,60
Rhönsprudel	still		0,50l	3,60
Rhönsprudel	spritzig		0,50l	3,60

Fruchtsaftschorle:

Rhönsprudel	Apfelsaft		0,50l	3,90
Rhönsprudel	Johannisbeer		0,50l	3,90
Fränkische	Traubensaftschorle		0,40l	3,90
Orangensaftschorle			0,40l	3,90

Säfte:

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

Limonaden

Coca Cola ¹			0,40l	3,90
Coca Cola ¹			0,20l	2,40
Coca Cola Zero ¹			0,40l	3,90
Coca Cola Zero ¹			0,20l	2,40
Mezzo-Mix ¹			0,40l	3,90
Mezzo-Mix ¹			0,20l	2,40
Gartenlimonade	Orange		0,50l	3,90
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 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

Fa. Neckermann- Qualitätsfleisch; Aub | 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

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; München

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

@Jens H.