

# Schoppenweine aus unserem eigenen Weingut

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 um genießen

*Rosenschoppen (Gutswein)* Weine zum Schöpfeln

## Weißweine

---

### Der „2020er“ – Eine frostige Komposition

Aufgrund eines starken Mai-Frostes (Der Ertrag lag bei ca. 10% einer normalen Ernte)  
wurden die Trauben des 2020er Jahrgangs gemeinsam ausgebaut und abgefüllt.

---

0.	2020er alle Sorten	<i>Rosengenuss (Ortswein)</i>	trocken	0,25l 5,60 0,10l 3,40
Alkohol:12,0 %vol.   Säure:6,3 g/L   Restzucker:6,8 g/L				
1.	2019er Müller-Thurgau	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	trocken	0,25l 4,40 0,10l 2,80
Alkohol:12,5 %vol.   Säure:5,8 g/l   Restzucker:4,8 g/l				
2.	2021er Riesling	<i>Rosengenuss (Ortswein)</i>	trocken	0,25l 5,40 0,10l 3,30
Alkohol:12,0 %vol.   Säure:6,5 g/l   Restzucker: 7,3 g/l				
3.	2019er Bacchus	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	halbtrocken	0,25l 4,90 0,10l 3,00
Alkohol:12,0 %vol.   Säure:6,0 g/l   Restzucker:11,6 g/l				
4.	2018er Riesling	<i>Rosengenuss (Ortswein)</i>	trocken	0,25l 5,40 0,10l 3,30
Alkohol:14,0 %vol.   Säure:6,8 g/l   Restzucker: 3,3 g/l				
5.	2019er Weißburgunder	<i>Edelrose (Erste Lage)</i>	feinherb	0,25l 5,90 0,10l 3,50
Alkohol:13,0 %vol.   Säure:6,0 g/l   Restzucker: 10,0 g/l				
6.	2018er Silvaner	<i>Edelrose (Erste Lage)</i>	trocken	0,25l 5,80 0,10l 3,00
Alkohol:14,5 %vol.   Säure:5,9 g/l   Restzucker: 0,7 g/l				
7.	2021er Silvaner	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	trocken	0,25l 5,60 0,10l 2,90
Alkohol:11,0 %vol.   Säure:6,2 g/l   Restzucker: 4,4 g/l				
8.	2021er Müller-Thurgau	<i>Rosenschoppen (Gutswein)</i>	halbtrocken	0,25l 4,40 0,10l 2,80
Alkohol:12,0 %vol.   Säure:6,2 g/l   Restzucker: 12,5 g/l				

## Rotling und Rotweine

9.	2021er „Rotling“ Alkohol:11,5%vol.   Säure:6,1 g/l   Restzucker: 14,4 g/l	Rosenschoppen (Gutswein)	feinherb	0,25l 5,20 0,10l 3,10
10.	2017er Blauer Zweigelt Alkohol:12,5 %vol.   Säure:5,1 g/l   Restzucker:3,6 g/l	Rosengenuss (Ortswein)	trocken	0,25l 6,10 0,10l 3,60
11.	2015er Schwarzriesling Alkohol:14,0 %vol.   Säure:5,0 g/l   Restzucker: 0,6 g/l	Rosengenuss (Ortswein)	trocken	0,25l 5,50 0,10l 3,30
12.	2017er Domina Alkohol:12,5 %vol.   Säure:5,1 g/l   Restzucker:4,4 g/l	Rosengenuss (Ortswein)	trocken	0,25l 6,10 0,10l 3,60
13.	Roter Hausschoppen Alkohol:11,5 %vol.   Säure:5,0 g/l   Restzucker:5,1 g/l	Rosenschoppen (Gutswein)	feinherb	0,25l 4,40 0,10l 2,80
14.	2017er Schwarzriesling Rotweintraube, ausgebaut als Weißwein Alkohol:10,5 %vol.   Säure:5,9 g/l   Restzucker:5,3 g/l	<u>Blanc De Noirs</u> Rosengenuss (Ortswein)	trocken	0,25l 5,70 0,10l 3,40

## Weinschorlen

Weiße Hausweinschorle	herb oder mild	0,25l 3,40 0,50l 6,60
Weißweinschorle mit Wunschrebsorte	herb oder mild	0,25l 3,80 0,50l 7,20
Rote Hausweinschorle	herb oder mild	0,25l 3,80 0,50l 7,20
Rotweinschorle mit Wunschrebsorte	herb oder mild	0,25l 4,00 0,50l 7,40

# Getränkeauswahl

## Bierbrauspezialitäten aus Oberfranken:

Mönchshof-Kellerbier	vom Faß	im Tonkrug	0,50l	4,20
Mönchshof-Kellerbier	vom Faß	im Glaskrug	0,25l	2,80
Mönchshof Pils			0,50l	4,20
Mönchshof-Natur-Radler			0,50l	4,20
Kapuziner-Hefe-Weizenbier			0,50l	4,30

## Alkoholfreies Bier:

Mönchshof-Natur-Radler 0,0%			0,50l	4,20
Mönchshof-Naturtrüb			0,50l	4,20
Kapuziner-Hefe-Weizenbier			0,50l	4,30

## Mineralwasser:

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

## Fruchtsaftschorle:

Rhönsprudel Apfelsaft			0,50l	3,80
Rhönsprudel Johannisbeer			0,50l	3,80
Fränkische Traubensaftschorle			0,40l	3,80
Orangensaftschorle			0,40l	3,80

## Säfte:

Fränkischer weißer Traubensaft			0,20l	2,80
Orangensaft			0,20l	2,80

## Limonaden

Coca Cola <sup>1</sup>			0,40l	3,90
Coca Cola <sup>1</sup>			0,20l	2,30
Coca Cola Zero <sup>1</sup>			0,40l	3,90
Coca Cola Zero <sup>1</sup>			0,20l	2,30
Mezzo-Mix <sup>1</sup>			0,40l	3,90
Mezzo-Mix <sup>1</sup>			0,20l	2,40
RASPA	Flasche	Orangen-Limonade von Frankenbrunnen <sup>1</sup>	0,25l	2,60
Bitter Lemon <sup>1</sup>			0,20l	2,90

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

## Weinproben:

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

1. Das Halbtrockene 9,10  
1. Nr.3 2019er Bacchus | 2.Nr.5 2019er Weißburgunder. | 3. Nr 2, 2021er Rotling

2. Das Trockene 9,00  
1. Nr. 1, 2019er Müller-Thurgau | 2. Nr 4, 2018er Riesling | 3. Nr. 0, Der 2020er Frostwein

3. Das Rote 9,90  
1. Nr.10, 2017er Blauer Zweigelt. | 2. Nr.11, 2015er Schwarzriesling | 3. Nr.12, 2017er Domina

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

*Sechs trockene Weine a. 0,1l* 18,80  
1. Nr. 1, 2019er Müller-Thurgau | 2. Nr. 4, 2018er Riesling | 3. Nr. 0, Der 2020er  
4. Nr. 7, 2018er Silvaner | 5. Nr.12, 2017er Blauer Zweigelt | 6. Nr.14, 2017er Domina

### **Fränkische Edelbrände & Liköre (4cl)** 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	Der Vergessene, über 35 Jahre alt	42 Vol. %	6,50
Golden-Delicious Edelbrand	1972 von meinem Vater gebrannt	40 Vol. %	6,50

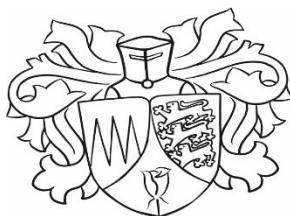
### **Liköre** Alk.Vol % 5 cl.

Weinbergspfirsichlikör		19 Vol. %	4,80
Birnenlikör		19 Vol. %	4,80
Haselnußlikör		19 Vol. %	4,80
Schokolade-Rotweinlikör		19 Vol. %	4,80

### **Magenbitter** Alk.Vol % 5 cl.

Frankenbitter		32 Vol. %	4,90	
Zum Mitnehmen:	Franken-Bitter (1L=36,57€)	0,35L	32 Vol. %	12,80

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.