

---

## FEIERN IM MARIENPLATZ

---

Mit uns treffen Sie immer die richtige Wahl für Ihr kulinarisches Erlebnis. Unsere Marienplatz-Crew zeichnet sich durch ihre kreative Küche auf hohem Niveau aus. Ob im kleinen Kreis, für private Festlichkeiten wie Hochzeiten und Geburtstage, das Betriebsfest, ein Jubiläum oder den Business-Event – gerne reservieren wir für Sie.

---

## GREIFENSTEIN EVENTS & CATERING

---

... für perfekte Feiern außer Haus!  
Wir begleiten Sie von der Idee bis zur Realisierung Ihres Events.  
Sprechen Sie uns auf Ihre Veranstaltung an.  
[www.greifenstein-catering.de](http://www.greifenstein-catering.de)

---

## RESERVIERUNG & INFOS

---

**fon** +49 (0) 931 3 51 70    [info@marienplatz-wuerzburg.de](mailto:info@marienplatz-wuerzburg.de)  
**fax** +49 (0) 931 5 70 57    [www.marienplatz-wuerzburg.de](http://www.marienplatz-wuerzburg.de)

---

## ÖFFNUNGSZEITEN

---

**Sonntag bis Donnerstag** 09.30 - 24.00 | Küche bis 22.00  
**Freitag und Samstag** 09.30 - 01.00 | Küche bis 23.00

---

## HARMONIE DER SINNE

---

## FRÜHSTÜCK

---

<b>Kleines Frühstück</b>	3.00
1 Brötchen und 1 Croissant mit Butter, Marmelade, Honig oder Nutella	,
<b>Französisches Frühstück</b>	3.00
Milchkaffee und 1 Croissant	,
<b>Großes Frühstück</b>	5.90
Brotkorb, 1 Croissant, 1 Ei, Butter, Wurst und Käse, Marmelade, Honig oder Nutella	
<b>Bayerisches Frühstück</b>	4.90
1 Paar Weißwürste, 1 große Brezel und Original Hendlmaier-Senf	
<b>Männerfrühstück</b>	7.90
2 Rühreier mit gebratenem Speck, 3 Brat- würstchen, Grilltomate, Brotkorb und Butter	

## FRÜHSTÜCK

---

<b>Fitness Frühstück</b>	7.90
Joghurt mit Müsli und exotischen getrockneten und frischen Früchten, Variation von frischem Gemüse, Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln, 3 Scheiben Mehrkornfitnessbrot und frisch gepresster Orangensaft 0.1 LTR	
<b>CARPE DIEM Frühstück</b>	8.90
Räucherlachs, Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln, Joghurt mit frischen Früchten, 3 Scheiben Mehrkornfitnessbrot, CARPE DIEM Kombucha Classic   Quitte   Cranberry 0.25 LTR	
<b>Frühstück Royal für 2 Personen</b>	24.90
Marmelade, Honig und Nutella, italienische Salamivariation, Camembert, Parmaschinken mit Melone, Krabbencocktail, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder Honig-Senf-Sauce, Portion Rührei, Spiegelei oder 2 gekochte Eier, Brotkorb und hausgebackenes Ciabatta, 2 Glas frisch gepresster Orangensaft 0.1 LTR, 2 Glas Prosecco 0.1 LTR	

## FRÜHSTÜCK

---

## BAUEN SIE IHR EIGENES FRÜHSTÜCK

Fragen Sie nach der Liste zum ankreuzen.

Müsli mit Milch	2.00	Croissant	1.20
Kellogg's Cornflakes mit Milch	2.50	1 große Brezel	1.50
Kellogg's Smacks mit Milch	2.50	Brötchen	0.50
Kellogg's Frosties mit Milch	2.50	2 Scheiben Toast	0.50
		2 Scheiben Schwarzbrot	0.60
		3 Scheiben Mehrkornfitnessbrot	0.60
Portion Obstsalat	3.00	Bratkorb	2.50
Portion frische Früchte	3.00	Kuchen	1.80
Portion Wassermelone	2.50		
Portion Honigmelone	3.00		
		Portion Butter, Marmelade, Honig oder Nutella	0.50
2 Pancakes mit Zimtucker	3.00	Portion Wurst oder Käse	2.00
2 Pancakes mit Zimtucker und Honig, Ahornsirup oder Nutella	3.50	Portion Parmaschinken	3.50
		Portion Frischkäse	0.70
		1 Weißwurst	1.50
1 Ei	0.80		
1 Spiegelei	1.20	Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3.80
2 Eier im Glas	2.50	Portion Krabbencocktail	3.50
2 Rühreier	2.50		
2 Rühreier mit gebratenem Speck	3.00	Portion Joghurt	1.50
2 Rühreier mit Schinken	3.00	Portion Joghurt mit getrockneten Früchten und Honig	2.50
2 Rühreier mit Tomate	3.00	Portion Joghurt mit Müsli und Honig	2.50
2 Rühreier mit Shrimps	4.00	Portion Joghurt mit frischen Früchten	3.50
Portion gebratener Speck	1.00		
3 kleine Bratwürstchen	2.00		
Portion Gurken, Tomaten und Karotten	2.50		

## FRÜHSTÜCK

## SANDWICHES & BURGER

---

Alle Sandwiches werden mit Toastbrot  
oder Baguette zubereitet

<b>Veggi-Sandwich</b>	5.90
Oliven, Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Fetawürfel, Petersilie und Kräuterdip auf Baguette	
<b>Red Pepper-Salmon-Sandwich</b>	7.90
Lachsfilet, Kirschtomaten, Aprikosen-Chutney und Wakame auf Baguette	
<b>Chicken-Caprese-Sandwich</b>	6.90
gegrillte Hähnchenbrust, Rucola, Tomaten- und Mozzarellawürfel, mit Mascarponecrème	
<b>Club Sandwich</b>	6.90
Triple Toast mit gegrillter Putenbrust, gebratenem Speck, Spiegelei, Mayonaise, Salat und Tomaten	
<b>Cheeseburger</b>	5.90
Tomate, Salat, Cheddarcheese und Zwiebeltempura	
<b>French Fries</b>	3.00
<b>1 Kleiner Salat</b>	3.00

## SUPPEN

---

<b>Kokosschaum</b>	4.50
mit gegrillter Ananas, Zitronengras und rotem Thai-Curry	
<b>Weißer Tomatenschaum</b>	4.50
mit Pesto-Croûtons	

## PASTA

---

<b>Tagespasta</b>	5.00
<b>Orichetti</b>	5.90
mit getrockneten Tomaten und Babymozzarella	
<b>Fusili « Scampi »</b>	9.50
Tomatenkonkassée, getrockneten Tomaten, Peperoncini, Speck und gebratene Garnelen	

## ZWISCHENGERICHTE

---

## VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

---

<b>Shrimp „San Remo“</b>	11.50
Shrimp in Pankokruste mit Aioli, Sweet-Chili und Erdnusssauce	
<b>Lamm-Satay</b>	9.50
mit Tomatengelee und Frischkäsemousse	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	10.50
auf Rucolasalat, Parmesan und Knoblauchcrostinis	
<b>„Antipasti mista“</b>	9.50
Parmaschinken, marinierter Schafskäse, Tomaten, Oliven, Zucchini und frisches Ciabatta	

## KÄSE

---

Feinste Rohmilchkäse des Maitre Affineurs G. Waltmann

<b>Käsevariation</b>	8.90
5 versch. Sorten mit Fruchtechutney, Walnüsse, gesalzene Mandeln und Brotauswahl	
<b>Käsevariation</b>	5.90
3 versch. Sorten mit Fruchtechutney, Walnüsse, gesalzene Mandeln und Brotauswahl	

## HOT SALADS

---

Wählen Sie als Dressing: Senf-Vinaigrette, Joghurt-Lemone, Balsamico-Walnuss

<b>Heute bleibt der Salat kalt</b>	5.90
bunte Salatschüssel, frische Tomaten, Gurken, Kresse, Karotten, Blattsalate und Buttercroûtons	
<b>Salad meets Veggie</b>	8.50
gebratene Champignons, Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Auberginen, Karotten und Kichererbsen auf Blattsalaten	
<b>Arabian Nights</b>	9.50
knusprige Falafel, Schafskäse, Kichererbsen und rote Zwiebeln auf Blattsalaten mit Joghurt-Dressing	
<b>Mediterraneo</b>	10.50
mit Aromaten gegrillte Garnelen, Zucchini, getrocknete Tomaten und Pinienkerne auf Blattsalaten	
<b>Thai-Chicken Salad</b>	9.50
gegrillte Hähnchenbruststreifen, Curcuma, Green Curry, Paprika und Frühlingszwiebeln mit Kokosmilch auf Blattsalaten	
<b>Wer rastet der roastet!</b>	11.50
scharf angebratenes Roastbeef, rotes Thai-Curry, frische Chilis, Sugarsnaps, Zwiebeln, Paprika und Erdnüsse, auf Salat	

## VORSPEISEN & HOT SALADS

---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Zweierlei vom Lamm</b>	19.50
rosa gebratenes Karree und Medaillon mit Ratatouille-Bulgurtürmchen	
<b>Surf &amp; Turf Marienplatz</b>	22.50
gegrilltes Rinderfilet und Garnelen an Röstgemüse und Kartoffelcubes mit Sourcream	
<b>Schweinemedallions</b>	17.90
mit Bohneninvoltini und geschmelzten Blutwurstravioli auf Dijonsenfauce	
<b>Ragout von Krustentieren und gegrilltem King Prawn</b>	22.90
mit Zucchini-Spaghetti und Tagliatelle	
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b>	17.90
mit Gemüsetempura und Yasminreis auf Orangen-Kardamomreduktion	

## HAUPTGERICHTE

---

---

## FLAVOUR

---

<b>Grilltomate</b> mit Semmelbröseln gefüllt	1.50
<b>Gegrillte Zucchiniastreifen</b> mit Thymian und Rosmarin	1.50
<b>Kleiner Salat</b>	3.00
<b>Gebratenes Gemüse</b>	3.00
<b>Sauerkraut</b>	2.00

---

## FILLER

---

<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark	3.00
French Fries	3.00
neue Kartoffeln	3.00
Kartoffelgratin	3.00
Rosmarinwedges	3.00
Bratkartoffeln	3.00
Kartoffelpüree	3.00
Duftreis	3.00

---

## SIMPLY GRILLED

---

Alle Steaks und Fische werden auf dem Grill mit Olivenöl, Meersalz und frischem Pfeffer zubereitet. Unsere hausgemachten Bratwürste wandern in fränkischer Tradition ohne Vorbehandlung direkt auf den Grill. Wählen Sie zwischen hausgemachter Kräuterbutter, Salsa Verde, Ketchup, Mayonaise oder Senf.

---

## MAIN

---

<b>6 Bratwürstchen am Spiess</b>	4.00
<b>Putensteak</b>	7.50
<b>Hähnchenbrust</b>	7.50
<b>Pork Steak</b>	7.90
<b>Schweinemedallions</b>	10.90
<b>„Black Angus“ Roastbeef 220g</b>	18.50
<b>„Black Angus“ Rinderfilet 220g</b>	21.50

---

## FISH

---

<b>8 Riesengarnelen</b>	11.90
<b>Lachsfilet</b>	11.90
<b>Loup de mer</b>	13.90
<b>Forelle im Ganzen gegrillt</b>	12.90

...aus unserem Bassin - fragen Sie auch nach unserem aktuellen Tagesangebot.

---

## SIMPLY GRILLED

---

---

## EIS

---

<b>Kleines gemischtes Eis</b> mit Sahne	3.50
<b>Bananasplit</b>	5.50
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> warmer Schokoladensauce	4.50 3.00
<b>Froozen Joghurt &amp; Sorbets</b> Sorbets, Joghurteis und frische Früchte	4.50

---

## LASSIES & SHAKES

---

### Shakes

Vanille	3.50
Schoko	3.50
Erdbeere	3.50
Banane	3.50

### Lassis

Mango	3.50
Erdbeere	3.50
Banane	3.00

---

## DESSERTS & KUCHEN

---

Unsere Konditoren backen täglich frisch,  
fragen Sie nach dem aktuellen Angebot!

<b>Mascarpone-Kirsch-Crumble</b>	5.50
<b>Ofenwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Karamelleis (Zubereitungszeit ca. 20min.)	6.50
<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b> und Blutorangensorbet	6.00
<b>Dessertkollektion Marienplatz</b>	7.90

---

## KÄSE

---

Feinste Rohmilchkäse des Maitre Affineurs Waltmann

<b>Käsevariation</b>	8.90
5 versch. Sorten mit Früchtechutney, Walnüsse, gesalzene Mandeln und Brotauswahl	
<b>Käsevariation</b>	5.90
3 versch. Sorten mit Früchtechutney, Walnüsse, gesalzene Mandeln und Brotauswahl	

---

## DANACH

---

---

## FRANKEN

---

**2010 Sulzfelder Maustal  
Müller-Thurgau halbtrocken** 0.2 LTR 2.90

Weingut: Roland Staudt  
Rebsorte: Müller-Thurgau

**2010 Casteller Kirchberg  
Müller-Thurgau trocken** 0.2 LTR 3.20

Weingut: Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
Rebsorte: Müller-Thurgau

**2010 Sommeracher Katzenkopf  
Kerner Kabinett feinherb** 0.2 LTR 3.90

Weingut: Winzerkeller Sommerach  
Rebsorte: Kerner

**2010 Edition St. Valentin  
Scheurebe halbtrocken** 0.2 LTR 3.90

Weingut: Winzerkeller Sommerach  
Rebsorte: Scheurebe

---

## FRANKEN

---

**2010 Würzburger Pfaffenberg  
Silvaner trocken** 0.2 LTR 3.90

Weingut: Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg  
Rebsorte: Silvaner

**2010 Würzburger Abtsleite  
Riesling Kabinett trocken** 0.2 LTR 3.90

Weingut: Juliusspital Würzburg  
Rebsorte: Riesling

**2010 Thüngersheimer Johannisberg  
Bacchus Kabinett halbtrocken** 0.2 LTR 3.30

Weingut: Winzergenossenschaft Thüngersheim  
Rebsorte: Bacchus

**2010 Würzburger Stein  
Bacchus Kabinett** 0.2 LTR 3.90

Weingut: Juliusspital Würzburg  
Rebsorte: Bacchus

---

„Eine Weinkarte mit Fantasie gelesen,  
ist fast so schön wie voll gewesen.“ Autor unbekannt

## OFFENE WEISSWEINE

---

## SÜDAFRIKA

---

**2010 Sauvignon Blanc** 0.2 LTR 4.90  
**Table Mountain** 0.75 LTR 15.90

Weingut: Bergkelder

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Beschreibung: helles Gelb mit grünen Reflexen  
intensive Aromen von Stachelb. und Pampelmusen,  
lebendige erfrischende Säurestruktur

## OFFENER ROSÉWEIN

---

**2011 Pinotage Rose** 0.2 LTR 4.90  
**Table Mountain** 0.75 LTR 15.90

Weingut: Table Mountain

Rebsorte: Pinotage

Beschreibung: brillantes Kirschrot, würzige Aromen von  
reifen Beerenfrüchten, saftige, volle Frucht,  
erfrischend und ausgewogen.

## ITALIEN

---

**2010 Pinot Grigio** 0.2 LTR 3.90  
**Lis Ravis**

Weingut: Cantina di Bertolo

Rebsorte: Pinot Grigio

Beschreibung: goldgelbe Farbe, fruchtig, harmonische  
Note von grünen Nussschalen und getoastetem Brot

**2010 Chardonnay** 0.2 LTR 3.90  
**Lis Ravis**

Weingut: Cantina di Bertolo

Rebsorte: Chardonnay

Beschreibung: helles Gelb, leicht würziger  
frischer Duft von grünen Äpfeln

## WEINSCHORLE

---

**Weinschorle weiß** 0.2 LTR 3.00

**Weinschorle rose** 0.2 LTR 3.00

## OFFENE WEISS & ROSÉWEINE

---

---

## FRANKEN

---

**2009 Thüngersheimer Pfaffenberg  
Domina trocken** 0.2 LTR 5.60  
0.75 LTR 21.50

Weingut: Winzergenossenschaft Thüngersheim  
Rebsorte: Domina  
Beschreibung: kräftiges Rot, mit intensiven  
Aromen einheimischer Wildbeeren

**2010 Würzburger Spätburgunder  
trocken** 0.2 LTR 6.20  
0.75 LTR 22.50

Weingut: Juliusspital Würzburg  
Rebsorte: Spätburgunder  
Beschreibung: zartrote Farbe, unkomplizierte Fruchtaromen

---

## SPANIEN

---

**2009 Tinto Crianza 3 Fincas  
Castillo Perelada** 0.2 LTR 4.90  
0.75 LTR 15.90

Weingut: Castillo Perelada  
Rebsorte: Garnacha, Samsó, Merlot und Cabernet Sauvignon  
Beschreibung: Mittleres Kirschröt; beeindruckende Nase  
nach reifen Früchten und zarten Röstaromen

---

## AUSTRALIEN

---

**2010 Cabernet Shiraz  
Benchmark** 0.2 LTR 4.90  
0.75 LTR 15.90

Weingut: Benchmark  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Shiraz  
Beschreibung: sattes Rubinrot, intensive Aromen von  
schwarzen Beerenfrüchten u. reifen schwarzen Kirschen,  
saftige Fruchtfülle, gut strukturiert, mittlerer Körper,  
lebendige Säure, geschmeidiges Tannin, ausgewogen

---

## CHILE

---

**2009 Carmenère Reserva  
Baron Philippe de Rothschild** 0.2 LTR 6.50  
0.75 LTR 19.90

Weingut: Baron Rothschild  
Rebsorte: Carmenere  
Beschreibung: viel Frucht, Schwarze Johannisbeeren,  
Schwarzkirsche u. Pflaumen, leichte Vanille, dezente,  
weiche Tannine, Carmenère gilt als die Rebsorte Chiles

---

## OFFENE ROTWEINE

---

## FRANKEN

---

**2009 Würzburger Abtsleite  
Riesling Kabinett trocken** 0.75 LTR 22.90

Weingut: Bürgerspital zum Hl. Geist  
Rebsorte: Riesling  
Beschreibung: elegante Pfirsich- und Zitrusaromen,  
ausgewogene Säure

**2009 Würzburger Stein Harfe  
Silvaner Spätlese** 0.75LTR 29.50

Weingut: Bürgerspital zum Hl. Geist  
Rebsorte: Silvaner  
Beschreibung: feine Karamell-, Vanille- und Fruchtaromen,  
mit zartem Schmelz und dezenter Säure

**2009 Casteller Kugelspiel  
Silvaner Kabinett trocken** 0.75 LTR 17.50

Weingut: Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
Rebsorte: Silvaner  
Beschreibung: feinwürziger Wiesenkräuterduft,  
Aromen von Banane, cremiger Charakter

**2008 „Apriles 1659“  
Silvaner GG** 0.75LTR 24.90

Weingut: Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
Rebsorte: Silvaner  
Beschreibung: feine Karamell-, Vanille- und Fruchtaromen,  
mit zartem Schmelz und dezenter Säure

## FLASCHENWEINE WEISS

---

## FRANKEN

---

**2010 Würzburger Stein  
Riesling Kabinett trocken** 0.75 LTR 26.50

Weingut: Juliusspital Würzburg  
Rebsorte: Riesling  
Beschreibung: klassischer Pfirsich und exotische  
Fruchtnoten, anregende Säure

**2010 Würzburger Stein  
Silvaner Kabinett trocken** 0.75LTR 24.90

Weingut: Juliusspital Würzburg  
Rebsorte: Silvaner  
Beschreibung: Aromen von Melone und gelbem Apfel,  
Stein-Mineralität mit leichten rauchigen Komponenten

**2009 „Pur Mineral“  
Riesling trocken** 0.75 LTR 23.50

Weingut: Rudolf Fürst  
Rebsorte: Riesling  
Beschreibung: komplex in Farbe und Säure,  
ausgewogene Aromen von heimischen Früchten

---

## FRANKEN

---

**2007 Spätburgunder „R“  
weiß gekeltert** 0.75 LTR 50.50

Weingut: Rudolf Fürst  
Rebsorte: Spätburgunder  
Beschreibung: zarte Lachsfarbe und feine  
Aromen von saftigem Obst

**2008 Karthäuser  
Chardonnay trocken** 0.75LTR 63.90

Weingut: Rudolf Fürst  
Rebsorte: Chardonnay  
Beschreibung: warme Nase mit Birne und Feige,  
mit viel saftigem Obst und einer blumigen Komponente

**2009 Escherndorfer Lump  
Silvaner Spätlese trocken** 0.75 LTR 23.50

Weingut: Horst Sauer  
Rebsorte: Silvaner  
Beschreibung: Aroma von Birne, Mango und  
feinen Kräutern, gute Substanz mit feiner Mineralik

---

## FRANKEN

---

**2009 „Sehnsucht“  
Silvaner trocken** 0.75 LTR 36.90

Weingut: Horst Sauer  
Rebsorte: Silvaner  
Beschreibung: Goldgelb mit grünen Reflexen,  
Aromen von reifer Birne, Quitte und grünem Apfel,  
harmonische Säure und fülliger Körper

**2010 Edition St. Valentin  
Grauburgunder trocken** 0.75LTR 14.90

Weingut: Winzerkeller Sommerach  
Rebsorte: Grauburgunder  
Beschreibung: Duft nach Birne und Mirabelle,  
elegante Säure mit strukturiertem Nachhall

**2010 Weinreich EINS  
Weißburgunder trocken** 0.75 LTR 19.50

Weingut: Winzerkeller Sommerach  
Rebsorte: Weißburgunder  
Beschreibung: komplex in Farbe, zarte Holznote,  
ausgewogene Note von Honig und Melone

---

## FLASCHENWEINE WEISS

---

## ÖSTERREICH

---

**2010 Alte Reben** 0.75 LTR 23.90  
**Grüner Veltliner**

Weingut: Markowitsch

Rebsorte: Grüner Veltliner

Beschreibung: Helles Grüngelb und intensiver Duft von reifen Pfirsichen und Aprikosen, ein Wein mit Tiefe und Schmelz

**2007 Federspiel** 0.75 LTR 23.90  
**Grüner Veltliner**

Weingut: Rudi Pichler

Rebsorte: Grüner Veltliner

Beschreibung: Leuchtendes Gelb und delikate Aromen von exotischen Früchten, mineralische Säure, Anklänge von frischer Minze und Aprikose

## ITALIEN

---

**2010 Lugana I Frati** 0.75 LTR 23.90  
**Cà dei Frati**

Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Beschreibung: reinduftiger Wein mit Noten von Aprikosen, Kräutern und Mandeln; schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig und mit delikater Säure

## SÜDAFRIKA

---

**2010 Buiten blancs** 0.75 LTR 17.90  
**Buitenverwachting**

Weingut: Buitenverwachting

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Beschreibung: helles Strohgelb, Sauvignon-Bouquet v. reifen Stachelbeeren und dezente exotischen Früchten

## FLASCHENWEINE WEISS

---

---

## FRANKREICH

**2007 Sancerre** 0.75 LTR 26.90  
**Domaine Bailly-Reverdy**

Weingut: Franck und Jean-Francois Bailly  
Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Beschreibung: Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen;  
intensive Aromen von Stachelbeeren, Zitronen und  
Gras, mineralisch geprägt, lebendige Säure, feinwürzig

**2006 Chablis Domain de Vaudon** 0.75 LTR 35.90  
**Joseph Drouhin**

Weingut: Joseph Drouhin  
Rebsorte: Chardonnay  
Beschreibung: Leuchtendes Grüngelb; intensive Aromen  
von Aprikosen, dezente Röstnoten, feinwürzig  
mineralisch, saftige Fruchtfülle, geschmeidig und  
cremig, ausgewogenes Säurespiel

**2007 Puligny Montrachet** 0.75 LTR 77.90  
**Joseph Drouhin**

Weingut: Joseph Douhin  
Rebsorte: Chardonnay  
Beschreibung: Leuchtendes Grüngelb, delikate Aromen  
von weißen Blüten, Pfirsich, Zitrone und Birne,  
Anklänge von Vanille und Rauch,  
mineralisch, feinfruchtig und mit seidiger Textur

---

## ITALIEN

**2009 Rosa dei Frati** 0.75 LTR 23.90  
**Cà dei Frati**

Weingut: Cà dei Frati  
Rebsorte: Barbera | Gropello | Marzemino | Sangiovese  
Beschreibung: brillante Lachsfarbe mit Noten von  
Himbeeren, Kirschen, reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten  
und frisch fruchtigem Nachhall

---

## SÜDAFRIKA

**2010 Blanc de Noir** 0.75 LTR 17.90  
**Buitenverwaching**

Weingut: Buitenverwaching  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Merlot  
Beschreibung: leuchtendes Rosé. Feines Bouquet  
von Beeren und dezenten exotischen Früchten

---

# FLASCHENWEINE WEISS & ROSÉ

## FRANKEN

---

**2007 Veitshöchheimer Sonnenschein  
Spätburgunder „R“ trocken** 0.75 LTR 39.00

Weingut: Bürgerspital zum Hl. Geist  
Rebsorte: Spätburgunder

Beschreibung: Duft von dunklen Waldfrüchten,  
feine Röst- und Tabakaromen, im Barrique gereift

**2008 Castell Castell „1224“  
Cuvée trocken** 0.75 LTR 16.90

Weingut: Fürstlich Castell'sches Domänenamt  
Rebsorte: Domina | Dornfelder | Portugieser | Regent  
Beschreibung: Duft nach Brombeere und Kirsche,  
harmonische Tannine und Frucht

**2009 „Tradition“ Spätburgunder  
Rudolf Fürst** 0.75 LTR 25.90

Weingut: Weingut Rudolf Fürst  
Rebsorte: Spätburgunder  
Beschreibung: leuchtendes Rubinrot,  
feiner Burgunderduft mit fruchtbetonter Note

## FRANKEN

---

**2007 Centgrafenberg  
Spätburgunder „R“ GG** 0.75 LTR 94.90

Weingut: Weingut Rudolf Fürst  
Rebsorte: Spätburgunder

Beschreibung: tiefdunkles Purpurrot und kräftiges Bukett,  
feine Röstaromen und harmonische Tanninstruktur

**2008 Parzival  
Cuvée trocken** 0.75 LTR 34.90

Weingut: Weingut Rudolf Fürst  
Rebsorte: Spätburgunder | Domina | Cabernet Dorsa  
Beschreibung: kräftiges Rubinrot, Aromen  
von dunklen Waldbeeren und getrockneten Früchten

**2009 Weinreich EINS  
Spätburgunder** 0.75 LTR 19.90

Weingut: Winzerkeller Sommerach  
Rebsorte: Spätburgunder  
Beschreibung: Fruchtaromen von Herzkirschen und  
Waldbeeren mit harmonischen Holz- und Röstaromen

## FLASCHENWEINE ROT

---

---

## CHILE

**2009 Merlot** 0.75 LTR 16.90  
**Cousino-Macul**

Weingut: Cousino Macul  
Rebsorte: Merlot

Beschreibung: leuchtendes, sattes Rubinrot, rauchiger  
Duft von Cassis und Schwarzkirschen, delikate Röstnoten,  
Anklänge von Lakritz saftige Fruchtfülle,  
gute Tanninstruktur, komplex, herzhaft und ausgewogen

**2006 Cabernet Sauvignon** 0.75 LTR 19.90  
**« Antiguas Reservas » Cousino-Macul**

Weingut: Cousino Macul  
Rebsorte: Cabernet-Sauvignon

Beschreibung: leuchtendes Rubinrot mit violetten  
Reflexen; intensive Aromen von schwarzen  
Johannisbeeren, feinwürzige Röstaromen, feinkörniges  
Tanningerüst, ausgewogen; anhaltendes Finale

---

## SPANIEN

**2006 Rioja Tinto Reserva** 0.75 LTR 25.90  
**Bodegas « CVNE »**

Weingut: Compania Vinicola del Norte de España  
Rebsorte: Tempranillo | Garnacha tinta | Graciano | Viura.

Beschreibung: purpurrot; rauchiger Duft von  
Zwetschgen, Anklänge von Schokolade, Zimt und  
Gewürznelke; buttrige sehr reife Frucht,  
zartwürzig, rund und harmonisch

**2001 Gran Claustro** 0.75 LTR 69.90  
**Castillo Perelada**

Weingut: Castillo Perelada  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Merlot | Garnacha | Cariñena  
Beschreibung, tiefdunkles Rubinrot, intensive Aromen  
von schwarzen Früchten, Anklänge von Rauch und Speck,  
Eleganz und Tiefe, finessenreich, komplex und vielschichtig

---

## PORTUGAL

**2007 Tinto** 0.75 LTR 24.90  
**Quinta de Sant`Ana**

Weingut: Quinta de Sant`Ana  
Rebsorte: Touriga Nacional | Aragonez  
Beschreibung: konzentriertes Rubinrot, Aromen von  
Pflaumen, dunklen Beeren und Kirsche,

---

## FLASCHENWEINE ROT

## SÜDAFRIKA

---

**2009 Malbec** 0.75 LTR 29.90  
**Neethlingshof**

Weingut: Neethlingshof Wine Estate  
Rebsorte: Malbec

Beschreibung: dunkles Rubinrot, Duft von schwarzen Beeren und Pflaumen, dezente Holznote, Anklänge von dunkler Schokolade, sanftes Tannin

**2007 Pinotage** 0.75 LTR 21.90  
**Jacobsdal**

Weingut: Jacobsdal  
Rebsorte: Pinotage

Beschreibung: tiefdunkles Rubinrot, intensive Aromen von schwarzen Früchten, Anklänge von Rauch und Speck, Eleganz und Tiefe, finessenreich, komplex und vielschichtig

## AUSTRALIEN

---

**2009 Shiraz** 0.75 LTR 21.90  
**Barosso Vines Grant Burge**

Weingut: Grant Burge  
Rebsorte: Shiraz

Beschreibung: sattes Rubinrot, intensive Aromen von dunklen Beerenfrüchten, delikate Anklänge von Rauch, Vanille und Tabak, komplex, saftige Fülle, vielschichtig, gut strukturiert und ausgewogen

**2008 Cabernet Sauvignon** 0.75 LTR 29.90  
**Barosso Vines Grant Burge**

Weingut: Grant Burge  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Beschreibung: intensives Purpurrot, satte Aromen von der Brombeere und kandierten Früchten und ein Hauch von Minze, schöner Schmelz, geschmeidig, ausgewogene Tannine, angenehme Reife

**2003 The Holy Trinity** 0.75 LTR 52.90  
**Barosso Vines Grant Burge**

Weingut: Grant Burge  
Rebsorte: Shiraz | Grenache | Mourvedre

Beschreibung: sattes Rubinrot, intensive Aromen von Cassis und Waldbeeren, dezente Noten von Lakritz, Unter- und Zedernholz, füllige Substanz, geradlinig, vielschichtig, feste Tanninstruktur, sehr ausgewogen

## FLASCHENWEINE ROT

---

---

## FRANKREICH

**2001 Château Latour a Pomerol** 0.75 LTR 124.90  
**Appellation Pomerol Contrôlée**

Weingut: Château Latour à Pomerol  
Rebsorte: Merlot | Cabernet Franc  
Beschreibung: dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, reife Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Anklänge von Tabak und Schokolade, komplex, vielschichtig elegante Struktur, lang anhaltend und stilvoll

**2002 Pauillac de Latour** 0.75 LTR 124.90  
**Château Latour**

Weingut: Château Latour  
Rebsorte: Cabernet Sauvigno | Merlot | Cabernet Franc  
Beschreibung: dunkles Rubinrot; delikate Aromen von Blaubeeren und Schattenmorellen, Anklänge von Rauch, komplexe und zartsüßliche Fülle, gut eingebundene Tannine

---

## FRANKREICH

**2006 Château Grand Moulin Macquin** 0.75 LTR 25.90  
**Montagne Saint Emilion**

Weingut: Château Grand Moulin  
Rebsorte: Merlot | Cabernet Franc  
Beschreibung: leuchtendes Rubinrot, duftet nach Schwarzkirschen, roten Früchten und Zimt; feste Tanninstruktur, ausgewogen, harmonischer Abgang

**2006 Chateauneuf du Pape rouge** 0.75 LTR 53.90  
**Chateau Mont-Redon**

Weingut: Chateau Mont-Redon  
Rebsorte: Grenache | Cinsault | Mourvèdre | Syrah  
Beschreibung: leuchtendes Rubinrot, opulenter Duft von reifen Pflaumen und Brombeeren, Vanille und Rauch; gute Dichte, geschmeidiges Tannin, fleischig warme Fruchtfülle, anhaltend

---

## FLASCHENWEINE ROT

## ITALIEN

---

### **2005 Tenuta di Castiglioni Indicazione Geografica Tipica Toscana**

0.75 LTR 32.90

Weingut: Tenuta di Castiglioni - Frescobaldi  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Sangiovese | Merlot  
Beschreibung: sattes Rubinrot, intens. Aromen v. Brombeeren  
delikate Röstaromen, Anklänge v. Bitterschokolade; saftige  
Fruchtfülle, süßliche Note, reife Tanninstruktur, opulenter Stil

### **2008 Ronchedone Benaco Bresciano Cà dei Frati**

0.75 LTR 35.90

Weingut: Cà dei Frati  
Rebsorte: Marzemino | Sangiovese | Cabernet  
Beschreibung: leuchtendes Granatrot, feinwürzige  
Aromen von roten Früchten, Anklänge von  
Beerenkonfitüre und Gewürzen

### **2007 Lucente Indicazione Geografica Tipica Toscana**

0.75 LTR 49.90

Weingut: Luce della Vite - Frescobaldi  
Rebsorte: Sangiovese | Merlot  
Beschreibung: leuchtendes Granatrot, feinwürzige  
Aromen von reifen Schattenmorellen, Anklänge  
von Rauch, Vanille, Unterholz; gute Fruchtdichte,  
elegante Struktur, feste Tanninstruktur, ausgewogen

## ITALIEN

---

### **2008 Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Tenuta Dell'Ornellaia Bolgheri**

0.75 LTR 65.90

Weingut: Tenuta dell'Ornellaia  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc  
Beschreibung: tiefdunkles Purpurrot, intensive Aromen  
von Schokolade und schwarzen Beerenfrüchten, Anklänge  
von Rauch, Vanille und Kräutern, dicht und konzentriert,  
sehr vielschichtig, feste Tanninstruktur, elegant und  
tief zugleich, lang anhaltend, großes Potenzial

### **2005 Castelgocondo Brunello di Montalcino**

0.75 LTR 48.90

Weingut: Tenuta Castelgocondo - Frescobaldi  
Rebsorte: Brunello  
Beschreibung: dichtes Rubinrot, intensive Aromen von  
schwarzen Kirschen, zart rauchige Note, vielschichtiger  
Fruchtkörper, reife Tanninstruktur, ausgewogen  
mit anhaltendem Finale

### **2007 Amarone Classico Tommasi**

0.75 LTR 68.50

Weingut: Tommasi  
Rebsorte: Corvina Veronese | Corvinone | Rondinella  
Beschreibung: konzentriertes Granatrot, Aromen von  
Kaffee, Tabak und Vanille, reifen schwarzen Beeren und  
Bitterschokolade, ausgewogene Tanninstruktur

## FLASCHENWEINE ROT

---

## ITALIEN

---

**1999 Castelgiocondo Riserva  
Brunello di Montalcino  
Marchesi de Frescobaldi** 0.75 LTR 134.90

Weingut: Tenuta Castelgiocondo - Frescobaldi  
Rebsorte: Brunello  
Beschreibung: dunkles Rubinrot, edler Duft von  
Schwarzkirschen und schwarzen Früchten, elegante  
Fruchtfülle, noch präsenten Tannin, würziger Nachhall,

**2007 Luce della Vite  
Indicazione Geografica Tipica Toscana** 0.75 LTR 134.90

Weingut: Luce della Vite - Frescobaldi  
Rebsorte: Sangiovese | Merlot  
Beschreibung: leuchtendes Rubinrot, delikate Aromen  
von schwarzen Beerenfrüchten, feinwürzige  
Röstaromen von Vanille, Tabak und Schokolade,  
dichtes, geschmeidiges Tannin, elegante Struktur, langes,  
fruchtbetontes und saftiges Finale, lang anhaltend

**2003 Tignanello  
Tenuta Tignanello Antinori** 0.75 LTR 79.90

Weingut: Antinori  
Rebsorte: Sangiovese | Cabernet  
Beschreibung: dunkles Rubinrot, elegante Struktur,  
edler Duft und delikate Aromen von schwarzen  
Wildbeerenfrüchten, festes Tannin, lang anhaltend

## USA

---

**2003 Zinfandel  
Barrel Select** 0.75 LTR 29.90

Weingut: Fetzer  
Rebsorte: Zinfandel  
Beschreibung: dunkles Granatrot, zartwürzige Aromen von  
Vanille, Schokolade und Rauch, schwarzen Brombeeren und  
Johannisbeeren, pfeffrige Würze, delikate Röstnoten, saftige  
Fruchtfülle, feinkörniges Tannin, herbwürzig, harmonisch

**2005 Cabernet Sauvignon  
Bonterra** 0.75 LTR 31.90

Weingut: Bonterra  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon  
Beschreibung: sattes Purpurrot, intensive Aromen von  
schwarzen Johannisbeeren und delikate Röstnoten von  
Schokolade und Rauch, gut eingebundene Tannine,  
lang anhaltend

“...der beste Lagerplatz für Wein ist die Erinnerung”

---

## FLASCHENWEINE ROT

## SEKT UND PROSECCO

---

<b>Prosecco</b>	0.1 LTR	3.00
<b>Prosecco auf Eis</b>	0.2 LTR	4.00
<b>Prosecco Aperol</b>	0.2 LTR	4.50
<b>Proseccoschorle</b>	0.2 LTR	3.50
<b>Prosecco</b>	0.75 LTR	16.50
<b>J. Oppmann Schloß Würzburg trocken</b>	0.75 LTR	21.00
<b>J. Oppmann Privat extra dry</b>	0.75 LTR	25.00
<b>Juliusspital Abtsleite Riesling brut</b>	0.75 LTR	29.00

## CHAMPAGNER

---

<b>Taittinger Brut Réserve</b>	0.1 LTR	7.50
<b>Taittinger Brut Réserve</b>	0.75 LTR	49.00
<b>Taittinger Brut Prestige Rosé</b>	0.75 LTR	65.00
<b>Taittinger Brut Millésimé</b>	0.75 LTR	85.00
<b>Taittinger Brut Reserve Magnum</b>	1.5 LTR	110.00
<b>Taittinger Comtes Blanc de Blanc</b>	0.75 LTR	170.00
<b>Taittinger Comtes Rosé</b>	0.75 LTR	230.00
<b>Roederer Brut Premier</b>	0.75 LTR	59.00
<b>Roederer Cristal</b>	0.75 LTR	240.00

---

## PRICKELNDES

„Beim Weißwein denkt man, beim Rotwein spricht man,  
beim Sekt macht man Dummheiten.“

---

## SOFTFRINKS

---

<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0.2 LTR	2.40
<b>Schweppes Tonic Water</b>	0.2 LTR	2.40
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	0.2 LTR	2.40
<b>Kombucha &lt;&lt;Classic&gt;&gt;</b>	0.25 LTR	3.50
<b>Kombucha &lt;&lt;Quitte&gt;&gt;</b>	0.25 LTR	3.50
<b>Kombucha &lt;&lt;Cranberry&gt;&gt;</b>	0.25 LTR	3.50
<b>Red Bull</b>	0.25 LTR	3.50
<b>Saftschorle</b>	0.2 LTR	2.10
	0.4 LTR	3.10
<b>Orangensaft</b>	0.2 LTR	2.30
<b>Apfelsaft</b>	0.2 LTR	2.30
<b>Ananasnektar</b>	0.2 LTR	2.30
<b>Bananennektar</b>	0.2 LTR	2.30
<b>Kirschnektar</b>	0.2 LTR	2.30
<b>Maracujanektar</b>	0.2 LTR	2.30
<b>Johannisbeernektar</b>	0.2 LTR	2.30
<b>Großer Saft</b>	0.4 LTR	3.40

## SOFTFRINKS

---

<b>Coca Cola</b>	0.2 LTR	2.10
	0.4 LTR	3.10
<b>Coca Cola light</b>	0.2 LTR	2.10
<b>Fanta</b>	0.2 LTR	2.10
	0.4 LTR	3.10
<b>Sprite</b>	0.2 LTR	2.10
	0.4 LTR	3.10
<b>Orangina</b>	0.25 LTR	2.50
<b>Snapple Ice Tea</b>		
lucky lemon	0.5 LTR	4.00
passionate peach	0.5 LTR	4.00
<b>Bionade Litchi</b>	0.33 LTR	2.50
<b>Bionade Holunder</b>	0.33 LTR	2.50
<b>Acqua Panna</b>	0.25 LTR	2.10
	0.5 LTR	3.60
<b>San Pellegrino</b>	0.25 LTR	2.10
	0.5 LTR	3.60

---

## SOFTDRINKS

---

## WELLNESS TEES

<b>Get the power</b>	3.50
Aromatisierter Früchtetee mit Johannisbeergeschmack	
<b>Equilibrium</b>	3.50
Aromatisierter Kräutertee mit Roibosh, Honiggeschmack	
<b>Chill out with herbs</b>	3.50
Aromatisierter Kräutertee mit Roibosh, Melisse, Orange	
<b>Herbs &amp; Ginger</b>	3.50
Wellness – Ayurveda – Tee mit Lemongras, Ingwer, Verbena	

---

## WELLNESS TEES

<b>Life &amp; Beauty</b>	3.50
Aromatisierter Kräutertee mit Mango-Maracuja Geschmack	
<b>Light &amp; Fit</b>	3.50
Aromatisierter Kräutertee, vitaminisiert mit Zitrone und Papaya	
<b>Black to Relax</b>	3.50
Sumatratee für vollaromatischen, Tee in freiem Genuss	

---

## WELLNESS TEE

## SCHWARZE & GRÜNE TEES

---

<b>Mokalbarie, Assam, second flush</b> malzig, würzig, rassig und extravagant	3.50
<b>Nurbong, Frühlingsdarjeeling, first flush</b> heller, lieblicher Tee mit zartem und blumigem Aroma	3.50
<b>Earl Grey, Darjeeling second flush</b> zarter Tee, mit dezentem Aroma der Bergamotte	3.50
<b>Greenleaf, Darjeeling second flush</b> eleganter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit ausgeprägt feinblumigem Aroma	3.50
<b>Morgentau, China – Sencha mit Blüten</b> zartherber Tee mit fein-fruchtigem Aroma	3.50
<b>Jungpana, Darjeeling second flush</b> feines, blumiges und vollmundiges Aroma	3.50
<b>English Breakfast, Ceylon St. James</b> beste UVA – Highland – Tees bestimmen den hohen Standard dieser fruchtig spritzigen Mischung	3.50
<b>Superior Oolong, Formosa</b> einer der edelsten halbfermentierten Tees aus Formosa	3.50

## SCHWARZE & GRÜNE TEES

---

<b>China Jasmine Pearls</b> aromatisierter grüner Tee; bei dieser Spezialität werden die Blätter per Hand zu Kügelchen gerollt	3.50
--	------

## KAFFEE & SCHOKOLADE

---

<b>Kaffee im Häfele</b>	2.30
<b>Espresso</b>	1.80
<b>Doppio</b>	2.90
<b>Cappuccino</b>	2.50
<b>Latte Macchiato</b>	2.50
<b>Café au lait</b>	2.50
<b>Chococcino</b> (heiße Schokolade, Espresso & Milchschaum)	2.40
<b>Coffee Shooter</b> (Eierlikör, Espresso & Milchschaum)	2.90
<b>Heiße Schokolade</b> (im Häfele mit Sahne)	2.80

## KAFFEE & TEE

---

## LONGDRINKS

4cl Spirituose & 0.2l Filler

<b>Vodka Lemon</b>	0.2 LTR	6.00
<b>Vodka Cranberry</b>	0.2 LTR	6.00
<b>Gin Tonic</b>	0.2 LTR	6.00
<b>Campari Orange/Soda</b>	0.2 LTR	6.00
<b>Southern Comfort Maracuja</b>	0.2 LTR	6.00
<b>Bombay Tonic</b>	0.2 LTR	6.50
<b>Vodka Red Bull</b>	0.2 LTR	6.50

## COCKTAILS

Wählen Sie aus unserer ausführlichen  
Cocktailkarte die Ihnen ab 19:00 Uhr zur  
Verfügung steht. Oder genießen Sie Ihren Aperitiv  
mit Barfeeling direkt im Markt7.

Öffnungszeiten Markt7:  
Montag - Donnerstag: 19:00 - 01:00 Uhr  
Freitag - Samstag: 19:00 - 02:00 Uhr  
Sonntag: Ruhetag

<b>Tagescocktail</b>		5.00
<b>Alkoholfreie Cocktails</b>	AB	4.50
<b>Aperitives   Digestives</b>	AB	5.50
<b>Classics   Sours   Fizzes   Collinses</b>	AB	5.50
<b>Coladas   Caipis</b>	AB	6.00
<b>Fancies</b>	AB	6.50

## HOPFEN & MALZ

---

<b>Radeberger Pils</b>	0.2 LTR	2.10
	0.4 LTR	3.10
<b>Würzburger Hofbräu Pils</b>	0.2 LTR	2.10
	0.4 LTR	3.10
<b>Radler</b>	0.2 LTR	2.10
	0.4 LTR	3.10
<b>Schöffelhofer Weizen</b>	0.3 LTR	2.30
	0.5 LTR	3.20
<b>Schöffelhofer Weizen Dunkel</b>	0.5 LTR	3.20
<b>Schöffelhofer Weizen alkoholfrei</b>	0.5 LTR	3.20
<b>Klosterbräu Urstoff</b>	0.33 LTR	2.40
	0.5 LTR	3.10
<b>Klosterbräu Urtrunk</b>	0.5 LTR	3.10
<b>Klosterbräu Urweizen</b>	0.5 LTR	3.20
<b>Heineken</b>	0.33 LTR	3.00
<b>Becks Gold</b>	0.33 LTR	3.00
<b>Corona</b>	0.33 LTR	3.50

## HOPFEN & MALZ

---

## HOCHPROZENTIGES

---

### Anisées

Pernod	2 CL	2.70
Ricard	2 CL	2.70
Sambuca Molinari	2 CL	2.70

### Bitters

Averna	2 CL	2.40
Ramazotti	2 CL	2.40
Jägermeister	2 CL	2.40
Fernet Branca	2 CL	2.40

### Brandy

Cardinal Mendoza	2 CL	3.50
Osborne Veterano	2 CL	3.50

### Cognac

Hennessy Cognac VSOP	2 CL	3.90
Remy Martin Fine Champagne Cognac VSOP	2 CL	3.90
Otard X.O.	2 CL	7.10

## HOCHPROZENTIGES

---

### Grappa

Nonino Moscato	2 CL	3.00
Nonino Chardonnay	2 CL	3.00
Nonino Vusinar	2 CL	3.90
Nonino Antica Cuvée	2 CL	3.90
Bottega Grappa di Prosecco	2 CL	3.00

### Tequila

Jose Cuervo silver	2 CL	2.50
Jose Cuervo gold	2 CL	2.50

### Vodka

Viking Fjord	2 CL	2.70
Absolut	2 CL	2.70

### Rum

Havanna Club 3 Years	2 CL	2.70
Havanna Club 7 Years	2 CL	3.50

## HOCHPROZENTIGES

---

---

FÜRSTL. CASTELL'SCHES DOMÄNENAMT

---

<b>Casteller Traubenbrand</b>	2 CL	3.90
<b>Casteller Quittengeist</b>	2 CL	3.90
<b>Casteller Mirabellengeist</b>	2 CL	3.90
<b>Casteller Zwetschgenwasser</b>	2 CL	3.90
<hr/> <p>BÜRGERSPITAL ZUM HL. GEIST</p> <hr/>		
<b>Fränkischer Riesling-Hefebrand</b>	2 CL	3.70
<b>Fränkischer Traminer-Tresterbrand</b>	2 CL	3.70

---

ZIEGLER OBSTBRÄNDE

---

<b>Obstbrand</b> (Apfel & Birne)	2 CL	2.90
<b>Waldhimbeergeist</b>	2 CL	4.20
<b>Fränk. Riesling-Tresterbrand</b>	2 CL	4.90
<b>Walnussgeist</b>	2 CL	4.90
<b>Williamsbrand</b>	2 CL	4.90
<b>Alte Zwetschge Jg.2001</b>	2 CL	4.90
<b>Quittenbrand „Greifenstein“</b>	2 CL	7.10
<b>Schlehenbrand</b>	2 CL	7.90
<b>Aprikosenbrand</b>	2 CL	7.50
<b>Ziegler No.1 Wildkirsch</b>	2 CL	10.20

---

**OBSTBRÄNDE**

---