



Cafe.Wein.Bar



INSTAGRAM
ACCOUNT



WHATSAPP
NEWSLETTER



FREIES
WLAN

Legende



Diese Gerichte sind zu 99,9% glutenfrei



Gerne bieten wir Ihnen eine zu 99,9% glutenfreie
Alternative Flammkuchen + 1.0
Brot + 0.5



Diese Gerichte sind vegan



Gerne bieten wir Ihnen eine vegane Alternative an



Diese Gerichte sind vegetarisch

Listen zu Allergenen und Zusatzstoffen werden auf Wunsch bereitgestellt.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Zum Snacken



Dürreplätz (das Original)

1.9



Hausgemachte Knabberei

3.9



Portion Oliven

6.9

Berlei hausgemachte Dips mit Sylter Brot

6.4

Portion Käsewürfel mit Trauben
aus 2erlei Bio-Bergkäse

9.4

Snackteller

Bio-Bergkäse, feurige Chili-Salami, Obst

10.9



Starter

Fränkisches Silvaner-Süppchen, dazu Wurzelbrot

5.4

A Pärle heiße Pfefferbeißer, dazu Wurzelbrot

6.9

Geräuchertes Lachs-Carpaccio

an saisonaler Vinaigrette, dazu Wurzelbrot

7.2

Gerupftenbrot auf Tiroler Landbrot

6.4

Lachsbrot auf Tiroler Landbrot
mit Meerrettich

7.4



Bruschetta - je 3 Scheiben Wurzelbrot...



Classic

mit Tomaten, Knoblauch, Crema di Balsamico

4.9

Grapes

mit Bio-Ziegenfrischkäse, Chili-Weingelee und Walnüssen

6.4

Lachs

mit Lachs und Bio-Ziegenfrischkäse

7.7

Bella Italia (scharf)

mit feuriger Chili-Salami, Parmesan, Oliven

7.7

Quartett

von jeder Sorte eins

8.4



Salate – dazu 3 Scheiben Wurzelbrot



Beilagen Salat

3.7

Großer Salat

...mit heißen Pfefferbeißern

13.4

...mit geräuchertem Lachs und Bio-Ziegenfrischkäse

14.9



...mit frischen Champignons, Grillgemüse, Chili-Karotten

13.7

Wurstsalat

8.7





Überbackenes – 2 Scheiben Tiroler Landbrot

Art Hawaii

11.2

...mit Kochschinken, Chili-Salami, Ananas
und Gorgonzola überbacken

Fränkische Art

9.2

...mit Schmand, Zwiebeln und würzigem Käse überbacken

Hausgemachte Flammkuchen aus dem Steinofen

Wir bereiten Deinen Flammkuchen auch gerne halb und halb zu, und berechnen dafür einfach den Preis der teureren Hälfte.

...Elsässer Art

8.9

mit Schmand, Zwiebeln, Schinkenstreifen

...Griechische Art

9.2

mit Schmand, Fetakäse, Chili, Honig und Walnüssen

...Italienische Art

10.9

mit Schmand, Kochschinken, feuriger Chili-Salami,
Paprika, Pilzen und Bio-Bergkäse

...auf verführerische Art

10.9

mit Schmand, Spinat, Fetakäse, Chili

...4erlei Art

12.9

mit Schmand, 4 Bio-Käsesorten





Brotzeit für Dich und Euch

Gemeinsam genießen – oder auch allein

Portion Gerupften mit knusprigem Brot

9.9

Bratwurstteig aus dem Glas,

8.9

Butter, Cornichons, knuspriges Wurzelbrotrot

Käseplatte

18.2 /groß

Oberpfälzer Bio-Käsespezialitäten, hausgemachter Gerupfter, Trauben, Oliven, Chili-Weingelee, dazu reichen wir Brot

12.9 /klein

Wurstplatte

19.2 /groß

Chorizo, Göttinger, Feuerbeißer, Rohschinken, Bratwurstteig, Mini Salami-Brezn, Mettwurst, hausgemachter Gerupfter, Senf, Meerrettich, dazu Brot

14.2 /klein

Brotzeitplatte

14.2 /groß

Weißgelegter, Rotgelegter, Bauernschmaus, hausgemachter Gerupfter, Senf, Meerrettich, dazu Brot

10.2 /klein



Winzerplatte

24.9

Fränkische Wurstspezialitäten, hausgemachter Gerupfter, Oberpfälzer Bio-Käsespezialitäten, dazu leckeres Brot

Dips zur Wahl extra

je 0.5

Chili-Weingelee, Meerrettich, Senf

Brotkorb extra

je 2.5

Dessert



Feine Praline, das Stück	1.9
Bruchschokolade	4.4
3ple-Chocolat Cookies, hausgebacken, das Stück	1.9
Portion hausgebackene Cantuccini	4.9
Zimtschnecke	4.0
Eis, diverse Sorten, 150ml Becher	4.0

Unsere Servicekräfte geben Ihnen gerne Auskunft
über Tagesangebote,
z. B.: Dessert, Kuchen oder Torte.

Erkundigen Sie sich auch nach einer glutenfreien Alternative.

Weinproben im PINOT

Kleine Weinreise – 17.5€

Zur Begrüßung: Scheu.Secco

3 Weine

Flasche Wasser

Große Weinreise – 24.5€

Zur Begrüßung: Scheu.Secco

5 Weine

Flasche Wasser

Weinprobe – 39.5

+140€ Moderationspauschale
für fachkundige, persönliche Moderation,
empfohlen ab 10 Personen, 14€ pro Person

Zur Begrüßung: Scheu.Secco

5 Weine nach Wahl oder Empfehlung

Wasser

Winzerplatte (Fränkische Wurst- und Käsespezialitäten)



Aperitif

Martini Bianco auf Eis und Zitrone



5.6

PINOT Royal



5.9

Scheu.Secco mit hausgemachtem Sirup der Saison

Prickelndes

0.1 0.25 0.75

Familienweingut Dahms, Schweinfurt

2024 | scheu.secco, trocken



3.4 5.9 16.9

Senzo.Wine, Schweinfurt

Senzo Secco, alkoholfrei



3.7 6.5 19.9

Le Maison Tea Royal, Südsteiermark, Österreich

Blooming Rosé, Sparkling Tea No.7, alkoholfrei

4.4 7.4 22.4

Herbal Garden, Sparkling Tea No.9, alkoholfrei.

4.4 7.4 22.4

Frankenweinschorle

0.25 0.5

aus Silvaner

3.8 5.9

Gutsweine weiß

0.1 0.25 0.75

senzo.wine, Schweinfurt

Riesling, alkoholfrei

3.7 6.5 19.9

Weingut Familie Strehn, Burgenland, Österreich

2024 | Cuvée Weisses Schotter, BIO, trocken.

4.4 7.4 22.4

Familienweingut Dahms, Schweinfurt

0.1 0.25 0.75

Pascals Lieblingswein	3.1	5.1	16.1
2024 Silvaner, trocken	3.4	5.9	16.9
2024 Weißburgunder, trocken	3.4	5.9	16.9
2023 Frau.Müller, feinfruchtig	3.4	5.9	16.9
2024 Scheurebe, feinfruchtig	3.4	5.9	16.9
2024 Rosarot (Rotling), feinfruchtig	3.4	5.9	16.9

Gutswine Rot

2023 Domina, trocken	3.5	6.4	17.9
2023 Ganzrot – Rotwein Cuvée, trocken	3.5	6.4	17.9

Lagenweine im Bocksbeutel – Das Symbol Frankens

0.75

2023 Silvaner Kabinett, trocken Schweinfurter Peterstirn	21.9
2023 Silvaner Spätlese, trocken Mainberger Schlossberg	23.9



Steillagenweine in der Burgunderflasche

0.1 0.25 0.75

2023 Riesling, trocken Mainberger Schlossberg	3.9	6.7	22.9
2024 Weißburgunder, trocken Mainberger Schlossberg	3.9	6.7	22.9

Große Weine – Fränkische Qualitätsweine

0.1 0.25 0.75

2018 Pinot Noir trocken	6.3	12.3	35.3
---------------------------	-----	------	------

Edelsüßes

0.05 0.375

2020 Traminer Eiswein	5.5	39.5
-------------------------	-----	------

Sprizzer

Zapft euch euren „Wunsch-Spritz“ einfach selbst.

Zur Wahl: Limoncino,- Weinbergpfirsich- oder Blutorangenlikör, Aperol

Füllmenge: 3l = 12 Gläser

Für nur 71,9€



Weincocktails

Fränkischer Martini	6.8
Weinbergspfirsichlikör, fränkischer Gin, Silvaner	
Aperol Spritz – „SPEZIAL“	6.8
mit hausgemachtem „Parfüm“ – einzigartiges Erlebnis	
Weinberg Spritz	6.5
Limoncino Spritz	6.5
Blutorangen Spritz	6.5
Aperol Spritz	6.5
Kalte Ente	6.5
Saisonaler hausgemachter Fruchtsirup, Weißwein, Secco, Wasser	
Violet Vibes	6.8
Hausgemachter saisonaler Sirup, Limettensaft, Gin, Rosarot	



Senzo Cocktails – alkoholfrei



Kalte Ente	6.5
Saisonaler hausgemachter Fruchtsirup, Weißwein, Secco, Wasser	
„Aperol“ Spritz	6.5
Zitrone-Basilikum-Spritz	6.5

Gin – Quarantini – Social Distillery

4 cl	20 cl
6.0	10.9

Dry Gin - Fruchtiger Klassiker

Bergamotte, Veilchen, Koriander, Papaya, Bitterorange

Best served with: Dry Tonic, Balis Basil

Wildberry Gin – Must-have für Beeren-Fans

Himbeer, Blaubeer, Brombeer, Hibiskus, Pink Grapefruit

Best served with: Wildberry

Capri Gin – Lebensgefühl des Mittelmeers in Deinem Glas

Limette, Feige, Bergamotte, Grapefruit, mediterrane Kräuter

Best served with: Indian Tonic, Zitronenlimonade

Barrel Aged Gin – Meisterwerk aus samtiger Vanille und intensiver Orange

Vanille, Orange, Papaya, Limette

Best served with: Indian Tonic

Matcha Gin – Harmonische Komposition aus Frische, Eleganz & Balance

Yuzu, Matcha, Bergamotte, Limette

Best served with: Indian Tonic

Red Gin – Reise in die goldenen 20er – elegant, verrucht und erfrischend

Zitrone, Holunder, Granatapfel, Pfirsich, Kirschblüte

Best served with: Indian oder Mediterranean Tonic

Black Gin – Mysteriös-fruchtiges Aroma – absolutes Highlight!

Papaya, Bergamotte, Bitterorange, Veilchen, Geheimzutat

Best served with: Indian Tonic oder Bitter Lemon

Black VIR-Gin – Selbes Erlebnis wie der Black Gin – aber alkoholfrei

Papaya, Bergamotte, Bitterorange, Wacholder

Best served with: Indian Tonic oder Bitter Lemon

Vir-Gin – Alkoholfreie Variante zum Dry Gin & genauso aromatisch

Minze, Papaya, Veilchen, Koriander, Bergamotte

Best served with: Dry Tonic



Brände 2cl

Barrique-Trester Haselnuss Mirabelle	
Williams Christ Zwetschge	2.9
Liquid Aurum – Fränkischer Whisky	3.5

Likör 2cl

Blutorange Limoncino Weinbergspfirsich	2.9
--	-----

Heißgetränke

Espresso	2.1
Espresso macchiato g	2.3
Doppelter Espresso	3.8
Doppelter Espresso macchiato	4.0
Tasse Kaffee	2.5
Cappuccino g	3.1
Milchkaffee g	3.1
Latte Macchiato g	3.7
Chai Latte	4.0
(Hausgemachter Chai-Sirup mit geschäumter Milch)	
Dirty Chai Latte	4.3
(Mit einem Espresso)	
Heiße Schokolade g	3.5
Tasse Tee	3.0



Saft 0,2l

Merlot-Trauben Direkt-Saft 100%	3.0
Quittensaft, Bag in the box	3.0
Schloss Gut Obbach	

Saftschorle 0,5l

Johannisbeersaftschorle – Rhön Sprudel	4.5
Quittensaftschorle, Bag in the box	4.5
Schloss Gut Obbach	

Mineralwasser 0,5l

Rhön Sprudel medium oder still	3.9
--------------------------------	-----

Hausgemachte Limonade der Saison 0.5l	5.0
---------------------------------------	-----

Limos 0,33l – Ulrich Martin

Ulimo – Zitrone naturtrüb	3.0
Ulimo – Cola	3.0

Limos 0,33l

Heu-Limonade, BIO	3.5
Bio-Bauernhof Ritter, Ostheim i. d. Rhön	
08/16 Apfelsider 2% vol., NATURLAND	3.5
Schloss Gut Obbach	

Regionales Bier

UMtrunk – Ulrich Martin ^a	0.33l	3.2
Weizenbier – Ulrich Martin ^a	0.5l	3.7
Weizenbier alkoholfrei – Roth Bier ^a	0.5l	3.7

Unsere Lieferanten

Wir beziehen unseren Käse von der Biokäserei Wohlfahrt aus Edelsfeld-Weißenberg in der Oberpfalz

Die Wurstwaren kommen von der Metzgerei Uehlein in Schweinfurt

Die Dürripfätz sind von der Bäckerei Drescher aus Schweinfurt

Unsere Backwaren stammen aus dem Café Stark in Arnstein und von der Bäckerei Fuchs in Schweinfurt

Das Eis beziehen wir vom Bio-Bauernhof Götz in Röthlein

Kaffee beziehen wir von der Kleinen Kaffeerösterei in Schweinfurt

Limonaden kommen vom Bio-Bauernhof Ritter in Ostheim in der Rhön, sowie vom Naturlandbetrieb Schloss Gut Obbach

Limonade und Bier kommen von Ulrich Martin in Hausen bei Schonungen

Bier kommt von der Brauerei Roth in Schweinfurt

Gin kommt von Quarantini, einer Frankfurter Sozial-Destillerie, die pro verkaufter Flasche ein Jahr Trinkwasser an eine Person in Sambia spenden

Wein Allergene

Alle unsere Weine, Sekt und Secco enthalten Sulfite

Zusatzstoffe & Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnis