

KAFFEE

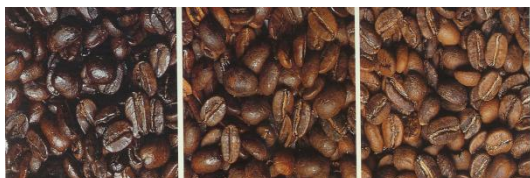


Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso doppio	3,50 €
Cappuccino klein	3,00 €
groß	4,00 €
Café au lait	3,50 €
Café au chocolat	3,80 €
Latte Macchiato	4,00 €
Café creme	3,00 €
Kaffee Tasse	2,50 €
Haferl	3,50 €
Kännchen	4,00 €

alle Kaffeesspezialitäten sowohl koffeinfrei, als auch mit
laktosefreier Milch und ‚Sojamilch‘ erhältlich

Trink-Schokolade	3,80 €
------------------	--------

**Separate
Frühstückskarte
täglich von
10.00 Uhr bis 11.30 Uhr**



TEE

Tasse Tee, Meßmer 2,50 €
*(Klassik, Earl Grey, Darjeeling, Grün,
Rooibos-Vanille, Kräuter, Früchte, Minze, Kamille)*

Feinste Blatt-Tees von Ronnefeldt
Tasse 3,50 €
Kännchen 6,00 €

Darjeeling Summer Gold Bio
*Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma
zeichnend diese herausragende Sommerpflückung aus
Earl Grey (aromatisiert) Bio*
*Bio-Tee der besonderen Art: edle Assam-Note mit spritzig-
frischer Bergamotte*

Green Dragon Lung Ching
*Ein seltener Grün-Teegenuss, bei dem sich die typisch
leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment
verbindet*

Rooibos Orange
fein aromatisiert mit echter Bourbon-Vanille und Orange

Kräutertee Magic Moringa
*Aromatisierter Kräutertee mit 5 – 8 Min.
Ingwerstückchen und Zitronengeschmack*

Früchtetee Lemon Fresh Bio
Feiner Früchtetee mit Zitronenaroma

Premium Matcha Grüntee von Aija

Matcha gilt heute als hochwertigste
und seltenste Teesorte überhaupt.
Ein einmalig cremiger, gehaltvoller und
wunderschöner Grüntee; sanft, leicht bitter
und fruchtig, angenehm bekömmlich.

Schale  4,00 €

Matcha Macchiato 4,00 €

Matcha Zimt Macchiato 4,00 €

Kissa Double Green Tea (Bio)
Senchablätter in Matcha gewendet
Kännchen 5,50 €



Sprudeliges, Wein und Gemixtes

Aperitif

Rieslingsekt handgerüttelt
Graf Schönborn, **Franken**, Extra dry
0,1l **5,00 €**

Champagne Tarlant Brut Reserve, Oeuilly
*mineralischer Winzerchampagner, elegante fast cremige Struktur mit feinsten Perlage, **Bio***

0,375l **27,90 €**
0,75l **55,00 €**

Alkoholfreier Aperitif

Traubensecco Rainer Sauer,
Escherndorf, **Franken**
0,1l **4,00 €**

Weinempfehlung 0,2l

Silvaner 2018,
Weingut Rainer Sauer, **Franken** **6,50 €**

Grüner Veltliner 2018, **Bio**
Loimer, Kamptal, **Österreich** **5,80 €**

Spätburgunder Rose 2018,
Weingut May, **bio, Franken** **7,50 €**

Merlot 2017,
Cusumano, **Sizilien** **6,50 €**

Gemixtes

G'spritzter Weißwein **5,00 €**
Hugo **6,00 €**

Aperol Spritz* **6,00 €**
Campari Spritz **6,50 €**
Campari Orange **6,50 €**
Campari Soda **5,50 €**

Gin Tonic **6,50 €**
Ramazzotti sauer (Eis, Zitrone)* **4,50 €**

Wasser, Bier und die üblichen Verdächtigen

Mineralwasser **0,25l** **2,00 €**

Sprudel, Naturell **0,75l** **5,00 €**

Tafelwasser **0,4l** **2,80 €**

Now! Bio-Limonade **0,33l** **3,50 €**

Lemon, Hollerblüte,
Rhabarber, Grapefruit

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi *
Bitterlemon, Ginger Ale, Tonic

0,2l **2,50 €**

0,4l **4,00 €**

Saft/Saftschorlen **0,2l** **2,50 €**

0,4l **4,00 €**

Apfel naturtrüb, Orange, Traube
Johannisbeere, Maracuja

Frisch gepresster Obst/Gemüsesaft **5,00 €**

Biere

Nürnberger Schanzenbräu,
hell oder rot



0,5l **4,00 €**

Nürnberger Schanzenbräu,
Pils **0,33l** **3,50 €**

Landbier Dunkel, Veldensteiner
0,5l **4,00 €**

Weizen, Neumarkter Lammsbräu, **Bio**
hell, alkoholfrei oder leicht

0,5l **4,00 €**

Neumarkter Lammsbräu, **Bio**
Pils alkoholfrei **0,33l** **3,50 €**

Radler **0,5l** **3,50 €**

Digestif

Fernet branca, Ramazzotti 2cl **3,00 €**

Grappa 2cl **4,00 €**

Klare Brände 2cl :

Luckert (Williams, Mirabelle, Zwetschge)

Castell (Mirabelle, Zwetschge, Quitte)

4,00 €

• mit Farbstoff, z.T. Ascorbin und Benzooesäure

Weißwein 0,375 l

Silvaner 2017, Iphöfer Kalb, 1.Lage Hans Wirsching, Iphofen, Franken	13,50 €
Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Bio	
-Weißburgunder v. Lößlehm 2018	16,50 €
-Grauburgunder v. Lößlehm 2018	16,50 €
-Riesling v. Bundsandstein 2017	17,50 €
Gewürztraminer 2016 Kellerei Tramin, Südtirol	14,90 €
Chardonnay 2017, Kellerei Tramin, Südtirol	12,50 €
Chardonnay 2015 Jermann, Julisch-Venetien	19,50 €
Lugana 2017 Ca dei Frati, Garda, Lombardei	16,50 €
Sancerre 2018 Domaine Vacheron, Loire, Bio	18,90 €
Rosa dei Frati (Rosé) 2016 Ca dei Frati, Lombardei	16,90 €

Weißwein 0,75 l

Rotling 2018, rosé, Rainer Sauer, Escherndorf, Franken	19,50 €
Silvaner 2018, Luckert Zehnthof, Sulzfeld/Main, Bio, Franken	22,50 €
Sauvignon 2018, Luckert Zehnthof, Sulzfeld/Main, Bio, Franken	25,50 €
Silvaner 2018, Spätlese trocken Ebracher Hof, Hüttenheim, Franken	19,50 €
Grauburgunder 2018, Graf v. Schönborn, Franken	19,50 €
Grauburgunder 2018, Bio Ökonomierat Rebholz, Pfalz (maischevergoren, lachsfarben)	22,50 €
Crüner Veltliner 2017, Bio Fritsch, Wagram	19,50 €
Sauvignon 2018, Kellerei Tramin, Tramin, Südtirol	22,50 €
Chardonnay 2017, Tramin Kellerei Tramin, Südtirol	19,50 €

Rotwein 0,375 l

Spätburgunder „Tradition 2010 Schmitts Kinder, Franken	16,90 €
Parzival 2012 Weingut Fürst, Bürgstadt, Franken	19,50 €
<i>Cabernet Dorsa, Merlot, Domina</i> 17,50€	
Spätburgunder Tradition 2015 Ökonomierat Rebholz, Bio, Pfalz	16,90 €
Lagrein 2016 Kellerei Tramin, Südtirol	12,50 €
Ronchedone 2014, Ca dei Frati, Lombardei	19,50 €
Barbera “Giulin” 2011 Accornero, Piemont	14,50 €
Langhe Nebiolo “A Mont” 2013 Paolo Conterno, Piemont	17,50 €
Chianti classico 2012 Brolio, Barone Ricasoli, Toscana	16,50 €
Vino Nobile de Montepulciano 2013 Weingut DEI, Abruzzen	14,50 €
Primitivo di Salento “orus”, 2016 Vinosia Apulien 0,5l!	16,50 €

Rotwein 0,75 l

Cuvee R 2017, Schmitts Kinder Randersacker, Franken	21,50 €
Spätburgunder 2015, StörrleinKrenig, Randersacker, Franken	24,50 €
Cuvee 1224, 2016, Castell Franken	18,50 €
Incognito 2016, Philipp Kuhn, Pfalz	21,50 €
Cuvee Basic 2014, Bio, C. Preisinger Burgenland, Österreich	19,50 €
Merlot 2017, Tramin Kellerei Tramin, Südtirol	19,50 €
La Source 2016, (Syrah, Grenache) Chateau Unang, Bio, Provence	25,50 €

ARTE WEINereien

Aus unserer Vinothek DiVino Weinereien ist ARTE WEINereien geworden.

Hier bieten wir als Weinhandel besonders interessante Weine **zum Mitnehmen** an; da es sich zum größten Teil um kleine oder besonders gefragte Weingüter handelt, nur solange der Vorrat reicht. Ab 300 € liefern wir auch frei Haus.

Natürlich können Sie einige Weine glasweise oder als Flasche mit zzgl. 9,00 € Korkgeld im Restaurant genießen.

Franken

Riesling Sekt brut, handgerüttelt, Schloß Hallburg, v. Schönborn	1 Fl	14,50 €
	6 Fl	82,00 €
Silvaner Spätlese trocken 2018, Ebracher Hof, Hüttenheim	1 Fl	9,90 €
	6 Fl	55,00 €
Silvaner 2018 Gutswein, Rainer Sauer, Escherndorf	1 Fl	9,90 €
	6 Fl	55,00 €
Spätburgunder Rosé 2018, Weingut May, Retzstadt	1 Fl	9,90 €
	6 Fl	55,00 €
Weißburgunder 2017, 1.Lage, Weingut Störrlein, Franken Gold	1 Fl	17,00 €
	6 Fl	95,00 €

Pfalz

Grauer Burgunder 2018, Bio , Ökonomierat Rebholz <i>Maischevergoren, dezent lachsfarbig</i>	1 Fl	13,80 €
	6 Fl	80,00 €
Incognito 2016, Phillipp Kuhn <i>Merlot-basierte Cuvee aus 4 weiteren nicht angegebenen Rebsorten (incognito)</i>	1 Fl	12,50 €
	6 Fl	70,00 €

Österreich

Zweigelt 2017, Bio , Angelika und Hans Nittnaus, Burgenland	1 Fl	12,00 €
	6 Fl	68,00 €
Red Soil 2014, Bio , Weingut Fritsch, Wagram <i>Cuvee aus Merlot und Zweigelt, Natur-Wein</i>	1 Fl	11,50 €
	6 Fl	65,00 €

Südtirol

Chardonnay 2018, Kellerei Tramin	1 Fl	10,50 €
	6 Fl	60,00 €
Merlot 2017, Kellerei Tramin	1 Fl	10,50 €
	6 Fl	60,00 €

Kaffee:

unsere eigene Arte Mischung von Espressone aus 30% Hochland Arabica und 70% Robusta für eine gute Crema auf fast allen Kaffeemaschinen



Kg 18,50 €