



... zu Tisch in Frankens höchstem Weinberg!

Herzlich Willkommen in unserer Gaststube Stollburg,
wir freuen uns sehr, Sie auf Frankens höchstem Weinberg begrüßen zu dürfen!

Genießen Sie bei uns typisch fränkische Klassiker sowie die kreativen und saisonalen Spezialitäten unseres Hauses. In unserer Karte legen wir sehr viel Wert auf den größtmöglichen Einsatz regionaler Zutaten und Produkte. Qualität, Frische und Natürlichkeit stehen bei uns immer an erster Stelle. So servieren wir Ihnen Weine vom Staatlichen Hofkeller aus Würzburg, frischen, heimischen Fisch aus Veitshöchheim, hausgeräucherte Spezialitäten, fränkische Säfte von Böhm aus Effeldorf und wir arbeiten eng mit den ortsansässigen Metzgereien und Märkten zusammen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, angenehmen Aufenthalt & freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen auf der Stollburg!

Ihr Maximilian van Dyck mit Team
Gaststube Stollburg

Tagen & Feiern auf der Stollburg

Genießen Sie das einzigartige Ambiente auf der Stollburg und lassen Sie Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis werden!

In unserem Restaurant:

Ob festlich, musikalisch, gemütlich oder ausgefallen – in unserem Restaurant finden Veranstaltungen für Gruppen bis 80 Personen und auf der Außenterrasse für weitere 120 Personen statt.

Im Weinberg:

Wir arbeiten mit ortsansässigen Gästeführern zusammen und bieten zu Ihrem Event Weinerlebnisführungen und Fackelwanderungen zu jeder Jahreszeit an!

Sprechen Sie Ihre Wünsche einfach mit uns ab – wir finden garantiert das Richtige für Sie!

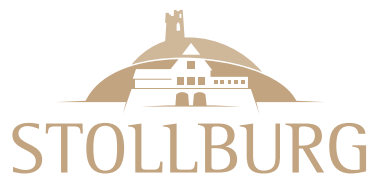
Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag: 17.00 Uhr – 21.30 Uhr (Apr – Nov)

Freitag – Montag: 11.30 Uhr – 21.30 Uhr

Ruhetage: Di, Mi und Do

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr – 20.30 Uhr



... zu Tisch in Frankens höchstem Weinberg!

Unsere Wochenempfehlungen 09.03.18 – 01.04.18

Zur Vorspeise

Bunter Salatteller

Hausgemachte Salate mit Wildkräuter-Topping & Dressing nach „Art des Hauses“

3,90 €

Antipasti (vegetarisch)

an kleiner Salatgarnitur, fränkischem Ziegenkäse, dazu ofenfrisches Walnussbaguette
und Kräuterpesto

7,90 €

Feines aus der Suppenküche

Fränkisches Leberknödelsüppchen

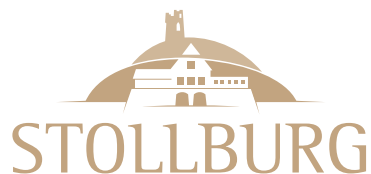
Würzige Kraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln nach „Omas Rezept“ & Schwimmerli

4,00 €

Parmesansüppchen

mit feiner Sahnehaube und grünem Pesto

4,50 €



... zu Tisch in Frankens höchstem Weinberg!

Hauptgerichte

Fränkischer Sauerbraten

mit hausgemachten Kartoffelklößen, leckerem Apfelrotkohl und Wildpreiselbeeren

12,90 €

Knusperschnitzel aus der Pfanne

Schweineschnitzel in feiner Cornflakes- Semmelpanade, dazu Bauernpommes oder Kartoffelsalat zur Wahl

10,90 €

Auf Wunsch reichen wir gerne einen saisonalen Salat als Beilage!

3,50 €

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel in feiner Semmelpanade, dazu Bauernpommes oder Kartoffelsalat zur Wahl und Waldpreiselbeeren

18,90 €

Zu all unseren Schnitzel servieren wir auch Süßkartoffelpommes zu je 1,90 €.

Rahmwirsing- Spinat Pasta (vegetarisch)

Feine Tagliarini Nudeln mit frisch geerntetem Spinat, feinen Wirsingstreifen, an feiner Liaison von Schlagrahm, Wildkräutern on TOP und Parmesanspänen

11,50 €

Fischers Fritze serviert!

Filet von der Lachsforelle

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf mediterranem Schwenkgemüse, leichte Velouté und feinen Butterkartoffeln vom Düllstädter Kartoffelbauern

16,50 €

Gebratener Mainzander

Gebratener Mainzander feiner Thymian- Limettenbutter und feinen Butterkartoffeln vom Düllstädter Kartoffelbauern, dazu ein kleiner Beilagensalat

17,50 €

Flammkuchen hausgebacken aus dem Ofen

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln verfeinert

9,50 €

Flammkuchen Burgherr

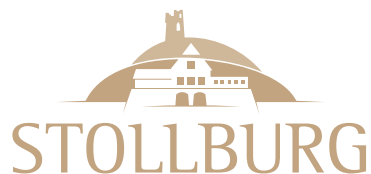
Flammkuchen mit Schmand, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten Serranoschinken, Wildkräutern und Parmesan on top

12,50 €

Flammkuchen Walther v. d. V. (Vegetarisch)

Flammkuchen mit Schmand, Lauchzwiebeln, Williams Christ Birnen, Ziegenkäse, Thymian, Wildkräutern und Preiselbeer-Topping

11,50 €



... zu Tisch in Frankens höchstem Weinberg!

Flammkuchen Lachs

Flammkuchen mit Schmand, Lauchzwiebeln, Fränkischen Kirschtomaten,
Wildkräutern und geräuchertem Bio-Lachs

12,50 €

Flammkuchen Süße Kartoffel

Flammkuchen mit Schmand, Lauchzwiebeln, Süßkartoffelwürfel, Kirschtomaten, Fetakäse
und Wildkräuter on Top

11,50 €

Kleine fränkische Leckereien

Fränkischer Gerupfter

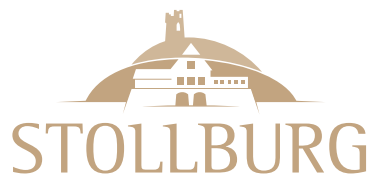
Camembert gerupft, nach altem Hausrezept angemacht, mit Zwiebelringen und
Bauernbrot serviert

6,90 €

Altfränkische Bündelbratwürste nach Hausrezept!

mit Weinsauerkraut und Bauernbrot oder hausgemachtem Kartoffelsalat zur Wahl

7,90 €



... zu Tisch in Frankens höchstem Weinberg!

Knackige Salate der Saison

Duett von Birne und Ziege (vegetarisch)

Knackige Blattsalate mit Maracuja- Sencf dressing, Birnenspalten gratiniertem Ziegenkäse und hausgemachten Walnussbaguette

11,90 €

Süßes & Feines

Apfelküchle mit Zimt und Zucker

garniert mit cremigem Vanilleeis, Sahne und kleiner Obstdekoration

5,90 €

Unser Klassiker - Hüttenschmarrn

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Mandeln, Apfelmousse, Vanilleeis und Schlagrahm

7,50 €

Eiskugeln nach Wahl

1,10 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Aperitif

Frizzi-Secco	0,1l	3,10 €
Secco, halbtrocken, leichte Zitrusnote	0,75l	19,50 €
Hugo	0,25l	5,90 €
Limette, Minze, Holundersirup, fill up Sekt		
Aperol Sprizz ^(1,2)	0,25l	5,90 €
Orange, Aperol, Sekt, fill up Soda		
Stollburgs Wintertraum	0,25l	5,90 €
Früchte, Lillet, Schweppes Wild Berry, Sekt & Soda		
Campari ^(1,2)	5 cl	2,80 €
Campari ^(1,2)	0,2l	4,50 €
Fill up Soda oder Orange		
Frizzi-Rotling	0,75l	19,50 €
Secco, feines Beerendaroma, frischer Geschmack		
2016er Palais Rosenbach	0,75l	21,80 €
Frankensekt, extra trocken		

Fassbiere

Mönchshof Pils	0,25l	2,30 €
Mönchshof Pils	0,4l	3,00 €
Mönchshof Radler	0,25l	2,10 €
Mönchshof Radler	0,5l	3,20 €
Kapuziner Weizen	0,25l	2,30 €
Kapuziner Weizen	0,5l	3,60 €
Colaweizen (1;2;3;4;5;9)	0,25l	2,30 €
Colaweizen (1;2;3;4;5;9)	0,5l	3,60 €
Russe	0,25l	2,30 €
Russe	0,5l	3,60 €

Flaschenbiere

Mönchshof Schwarzbier	0,5l	3,50 €
Bürgerbräu „Haustrunk“ Kellerbier	0,5l	3,50 €
Kapuziner alkoholfreies Weizen	0,5l	3,50 €
Mönchshof alkoholfreies Naturtrüb	0,5l	3,50 €

Wasser

Bad Brambacher Classic	0,25l	2,90 €
Bad Brambacher Classic	0,75l	5,10 €
In still, medium & spritzig erhältlich		

Säfte, Schorle & Limonaden

Apfel-, Orangensaft, Johannisbeernektar (1;2)	0,2l	2,20 €
Apfel-, Orangensaft, Johannisbeernektar (1;2)	0,4l	3,20 €
Monatssaft	0,2l	2,40 €
Monatssaft	0,4l	3,50 €
vom Obsthof Böhm aus Effeldorf, auch als Schorle erhältlich!		

Als Saftschorle	0,2l	2,20 €
Als Saftschorle	0,4l	3,50 €

Fritz Kola & Kola light aus Hamburg (1;2;3;4;5;9)	 fritz-kola®	0,33l	3,40 €
Cola-Mix, Orangen- & Zitronenlimonade (1;2;3;4;5;9)		0,2l	2,30 €
Cola-Mix, Orangen- & Zitronenlimonade (1;2;3;4;5;9)		0,4l	3,30 €
Thomas Henry Mango Limonade (1,2)		0,2l	3,20 €



Weine

2017er Handthaler Stollberg, Müller-Thurgau	0,25l	4,00 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, trocken im Geschmack, fruchtig, stoffig		
2017er Handthaler Stollberg, Bacchus	0,25l	4,50 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, halbtrocken im Geschmack, blumiges Aroma		
2017er Handthaler Stollberg, Silvaner	0,25l	4,50 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, trocken im Geschmack, ausgewogenes Aroma		
2017er Gutswein, Kerner	0,25l	4,50 €
VDP. PRÄDIKATSWEIN, halbtrocken im Geschmack, frische fruchtige Art		
2017er Gutswein Rotling	0,25l	4,50 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, halbtrocken im Geschmack, Beerensteinfarben		
2017er Gutswein Rot, Cuveé	0,25l	4,90 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, trocken im Geschmack, pfiffig, Beerennote		

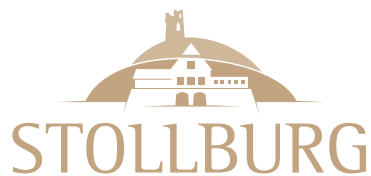
Alle offenen Weine sind auch als 0,1l Schoppen erhältlich!

(Jahrgänge können von den Angaben abweichen)

Weinschorle rot oder weiß	0,5l	4,30 €
	0,25l	3,30 €



Alle unsere Weine beziehen wir vom Staatlichen Hofkeller Würzburg. Gerne können Sie auch alle unsere Weine zu unseren Außerhauspreisen erwerben – sprechen Sie uns an!



... zu Tisch in Frankens höchstem Weinberg!

Flaschenweine


2016er <i>Handthaler Stollberg, Silvaner Bocksbeutel</i>	0,75l	26,50 €
VDP. ERSTE LAGE, trocken, elegant, rassige Note, leichte Zitrusnote		
2016er <i>Würzburger Stein, Riesling Bocksbeutel</i>	0,75l	25,50 €
VDP. ERSTE LAGE, trocken frisch, feinfruchtig, ausgewogen		
2017er <i>Handthaler Stollberg, Müller-Thurgau</i>	1,0l	15,90 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, trocken im Geschmack, fruchtig, stoffig		
2017er <i>Handthaler Stollberg, Bacchus</i>	1,0l	16,90 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, halbtrocken im Geschmack, blumiges Aroma		
2017er <i>Handthaler Stollberg, Silvaner</i>	1,0l	16,90 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, trocken im Geschmack, ausgewogenes Aroma		
2017er <i>Gutswein, Kerner</i>	1,0l	16,90 €
VDP. PRÄDIKATSWEIN, halbtrocken im Geschmack, frische fruchtige Art		
2017er <i>Gutswein Rotling</i>	1,0l	16,90 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, halbtrocken im Geschmack, Beerensteinfarben		
2017er <i>Gutswein Rot, Cuveé</i>	0,75l	13,90 €
VDP. QUALITÄTSWEIN, trocken im Geschmack, pffiffig, Beerennote		
2017er <i>Hörsteiner Abtsberg Rot, Spätburgunder</i>	0,75l	25,50 €
VDP. ERSTE LAGE, trocken zartes Burgunderrot, kräftige Struktur		

Café & Heißgetränke

Tasse Café	2,60 €
Pott Café	3,60 €
Café Haag	2,60 €
Pott Haag	3,60 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €

Alle Kaffeespezialitäten können sie gerne auch koffeinfrei genießen!

Tee

Glas Tee 	2,70 €
Earl Grey, Grüner Tee, Früchte, Rooibush, Kamille	



... zu Tisch in Frankens höchstem Weinberg!

Digestif

Obstler	2cl	2,50 €
Williams, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche	2cl	2,50 €
Hofmann's Haselnussgeist / Haselnusslikör aus Burgebrach	2cl	2,50 €
Ramazzotti Natur, auf Eis, mit Zitrone	2cl	2,50 €
Fränkischer Müllers Scotch Whisky	2cl	4,00 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Absolut Wodka	2cl	2,50 €

Weitere Spirituosen empfiehlt Ihnen gerne unser Servicepersonal!

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) Antioxidationsmittel (4) Koffeinhaltig (5) mit Süßungsmittel
(6) Chininhaltig (9) enthält Phenylalaninquelle