

# 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 Zellingen, ausgeräucherte Spezialitäten, fränkische Säfte von hiesigen Obstbauern und wir arbeiten eng mit den **ortsansässigen** Metzgereien und Märkten zusammen.

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

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

Ihr Marcel Adler mit Team

## IN UNSEREM RESTAURANT

Ob festlich, musikalisch, gemütlich oder ausgefallen – in unserem Restaurant finden Veranstaltungen für Gruppen bis 85 Personen und auf der Außenterrasse für weitere 100 Personen statt.

## IM WEINBERG

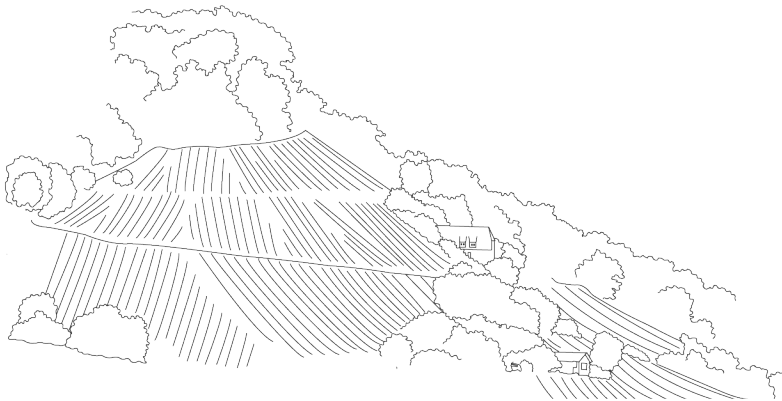
Wir arbeiten mit ortsansässigen Gästeführern zusammen und bieten zu Ihrem Event Weinerlebnisführungen und Fackelwanderungen zu jeder Jahreszeit an!

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

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag - Montag: ab 11.00 Uhr, durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr

Ruhetage: Dienstag und Mittwoch an Feiertagen und für Sonderveranstaltungen geöffnet



# Feines aus der Burgküche

---

## **CARPACCIO VOM ROASTBEEF**

*dünne Scheiben vom rohen Roastbeef, Olivenöl mariniert mit grobem Pfeffer gehobeltem Grana Padano, frischen Wildkräutern und Baguette*

**9,50 €**

## **RINDER RUMPSTEAK**

*medium gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind mit mediterranem Grillgemüse dazu Düllstädter Ofenkartoffel mit Kräuterdip und einem bunten Salatteller*

**18,90 €**

## **TAFELSPITZ MEERRETTICH**

*im Wurzelgemüsesud gegarter Tafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsoße dazu breite Bandnudeln, frischer Kree und Wildpreiselbeeren*

**16,50 €**

## **3ERLEI VOM WILDSCHWEIN**

*gebratenes und gesottenes, dreierlei Variationen vom Handthaler Wildschwein mit kräftiger Wacholder-Dominasoße, dazu Semmelknödel und Kartoffelkloß mit Apfelblaukraut und Preiselbeermarmelade serviert*

**18,90 €**

## **BURGHERRENPFANNE**

*Schweinerückensteak und Hähnchenbrust frisch gegrillt mit Räucherspeck, mit feiner Rahmsoße serviert, dazu gebratene Kartoffelrösti und bunter Salatteller*

**16,90 €**

## **SCHWEINESCHNITZEL**

*nach Wiener Art im Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit selbstgemachtem fränkischen Kartoffelsalat und frischen Sommersalaten*

**14,50 €**



# Frischer Fisch aus Zellingen

---

## **BACHSAIBLING MANDEL**

*fangfrischer ganzer Bachsaibling in heißer Mandelbutter gebraten  
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und gemischten Sommersalaten*

**15,90 €**

## **BACHSAIBLING GÄRTNERIN**

*fangfrischer Bachsaibling im heißen Butterschmalz gebraten  
auf frisch gebratenem Gemüse mit Butterkartoffeln und Silvanersoße*

**15,90 €**

## **FISCHPFANNE BURGFRÄULEIN**

*gebratene Fischfilets von Bachforelle, Zander und Lachsforelle  
in feiner Butter gebraten auf mediterranem Grillgemüse serviert  
mit Petersilienkartoffeln und Weinsahnesoße*

**18,50 €**

## **FORELLENFILET MANDEL**

*gebratenes Forellenfilet in feiner Butter gebraten mit Mandelsplitter  
dazu Butterkartoffeln aus Düllstadt und ein sommerlicher Salatteller*

**16,90 €**

## **MATJESFILET**

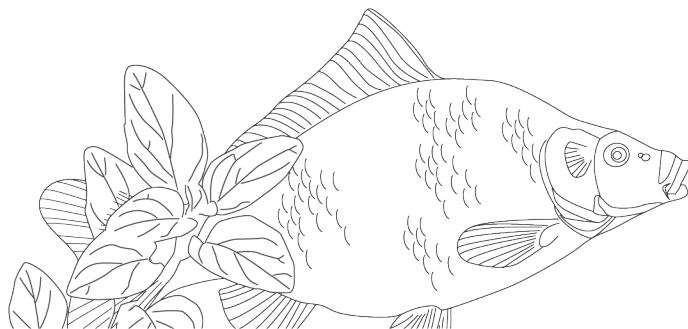
*von der Bachforelle mit Joghurt-Schmandsoße, verfeinert mit Äpfeln, Zwiebeln  
und Gurkenstückchen dazu Düllstädter Petersilienkartoffeln und Salatbouquet*

**14,50 €**

## **LACHS MIT RÖSTI**

*mild gebeizter Räucherlachs auf knusprigen Kartoffelrösti vom Grill  
frischen Salaten und leicht scharfem Sahnemeerrettich<sup>3</sup>*

**12,50 €**



# Vegetarisch

---

## LECKERES VORWEG

*ofenfrisches selbstgemachtes Knoblauch-Tomatenbrot mit Kräuterschmand  
etwas Salat und Wildkräuter*

**6,50 €**

## ROTE BEETE PUFFER

*in der Maispanade gebratene Rote Beete Puffer mit leicht scharfer Kokos-Currysoße  
lockerem Reis und frisch gebratenem Gemüse mit Kräutern* (vegan, Laktose und Gluten frei)

**14,50 €**

## GEMÜSENUDELN

*Bandnudeln mit marktfrischem Grillgemüse und feiner Silvaner Weinsoße  
bestreut mit gehobeltem Grana Padano und Wildkräutern*

**12,90 €**

## KNÖDELPFANNE

*Ricotta-Petersilienknödel mit herzhaftem Bergkäse bestreut, dazu  
frisch gebratenes Grillgemüse mit leichter Weinsoße und Wildkräuter*

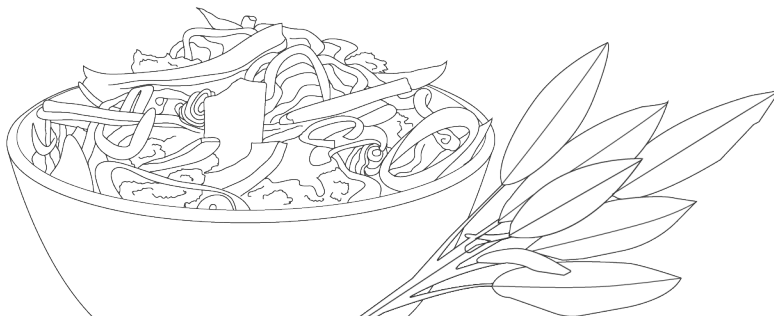
**13,90 €**

## HÜTTENSCHMANKERL

*mit Kräutern und Butter gebackene Ofenkartoffel mit einem Schlag Gewürzschmand  
serviert mit mediterranem Grillgemüse und kleinem Sommersalat*

**13,90 €**

Alle vegetarischen Gerichte werden von uns **frisch hergestellt**,  
gern können diese auch mit leichten Umänderungen **vegan** bestellt werden.



AB 15.00 UHR

# Leichtes und Brotzeit



## FLAMMKUCHEN

*knusprig gebackener Flammkuchen mit geriebenem Käse, Speckwürfel und Lauch frisch gebratenem Gemüse und geräuchertem Wildschweinschinken*

12,90 €

## SOMMERSALAT

*großer Salatteller mit verschiedenen fränkischen Salaten und knackigen Blattsalaten gebratenem Hähnchenspieß, Garnelencurry, Mangochutney und knusprigem Fladenbrot*

14,90 €

## FRÄNKISCHER GERUPFTER

*angemachter Camembert mit Zwiebelringen und frisch gebackenem Krustenbrot reichhaltig garniert mit Tomaten und Salat*

8,50 €

## BÄNDELBRATWÜRSTE

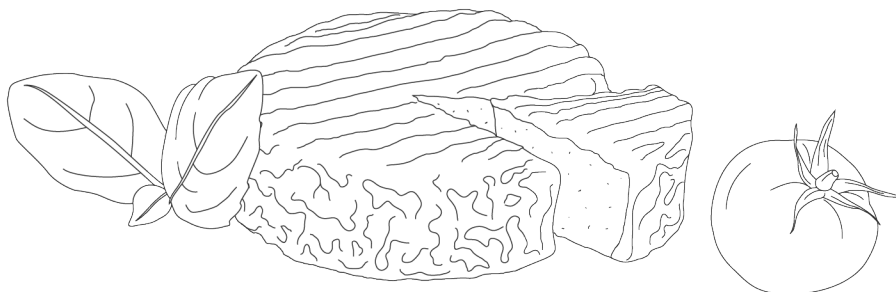
*für uns hergestellte fränkisch grobe Spezialität der Metzgerei Rösch Neustadt/Aisch dazu unser selbstgemachter Kartoffelsalat oder herzhaftes Sauerkraut und Landbrot mit Senf*

8,50 €

## WILDSCHWEINSCHINKEN

*Zart geräucherter Wildschweinschinken auf frischem Bauernbrot schön serviert mit Gurken, Tomaten und Salat*

8,90 €



<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff <sup>3</sup> Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> Coffeinhaltig <sup>5</sup> mit Süßungsmittel <sup>6</sup> Chininhaltig <sup>7</sup> enthält Phenylalaninquelle

# Süße Versuchungen

---

## **PANNA COTTA**

*im Glas mit süßen Himbeeren und Sahne*

**3,80 €**

## **WINDBEUTEL**

*frischer Windbeutel gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schlagrahm auf Schokoladenspiegel mit süßen Kirschen*

**5,80 €**

## **EISKAFFEE VENEZIA**

*frisch gebrühter Espresso auf cremigem Vanilleeis mit Schlagsahne und reichlich Schokoladenstaub obendrauf*

**4,80 €**

## **EISSCHOKOLADE**

*leicht süße Schokoladenmilch mit Vanille und Schokoladeneis reichlich Schlagrahm und Kakao*

**4,80 €**

## **APFELKÜCHLE**

*gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker gewendet mit cremigem Vanilleeis, schöner Früchteteko und Schlagsahne*

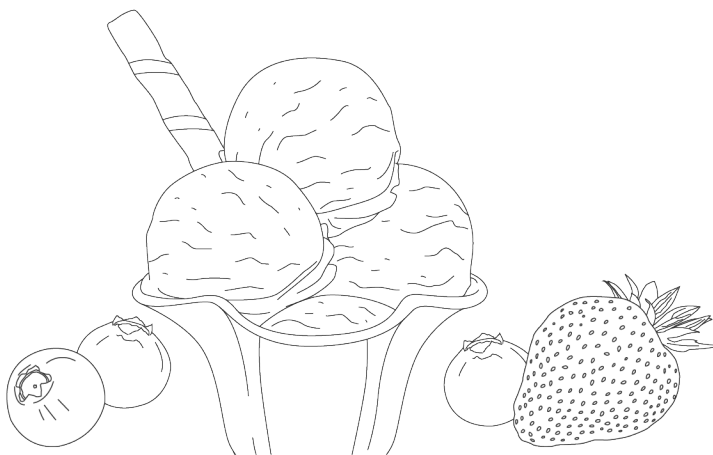
**5,60 €**

## **UNSERE EISSORTEN**

*Bratapfel, Vanille, Haselnuss, Schokolade, Zitrone, Johannisbeere und Erdbeere*

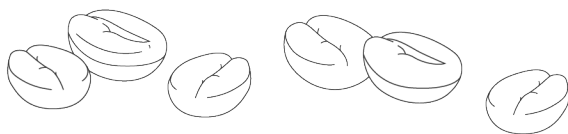
JE KUGEL

**1,10 €**



# Kaffee oder Tee

<b>KAFFEE</b>	TASSE	<b>2,20 €</b>
	POTT	<b>3,20 €</b>
<b>ESPRESSO</b>		<b>2,10 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>		<b>3,10 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> <i>Sahniger Milchschaum mit Espresso</i>		<b>2,80 €</b>
<b>MILCHKAFFEE DER SANFTE</b> <i>mit viel Milch</i>		<b>3,40 €</b>
<b>HEIßER HOLUNDER</b> <i>mit Holundersirup, Orange und Zitrone</i>		<b>3,40 €</b>
<b>ASSAM TEE</b> <i>großblättriger Schwarztee, kräftig-malziges Aroma</i>	GLAS	<b>2,40 €</b>
<b>PREMIUM GRÜNER TEE</b> <i>Premium Auslese, duftig, frisch, herb</i>	GLAS	<b>2,40 €</b>
<b>PREMIUM ROOIBOS- VANILLE</b> <i>milder Rooibos Tee mit Vanillearomen</i>	GLAS	<b>2,40 €</b>
<b>PREMIUM PFEFFERMINZE</b> <i>erfrischend, leicht und wohltuend</i>	GLAS	<b>2,40 €</b>
<b>PREMIUM KAMILLE</b> <i>beruhigend, aus naturbelassenen Kamille Blättern</i>	GLAS	<b>2,40 €</b>
<b>PREMIUM FRÜCHTE AUSLESE</b> <i>ein fruchtig frischer Genuss mit dem Geschmack sonnengereifter Früchte</i>	GLAS	<b>2,40 €</b>



## KULMBACHER BRAUEREI

# Biere

WÜRZBURGER BÜRGER BRÄU <b>HAUSTRUNK</b> 5,2 % Vol.	0,5 L	<b>3,60 €</b>
MÖNCHSHOF <b>MÄRZEN</b> 5,5 % Vol.	0,5 L	<b>3,60 €</b>
MÖNCHSHOF <b>NATURTRÜB</b> alkoholfrei	0,5 L	<b>3,60 €</b>
MÖNCHSHOF <b>ORIGINAL</b>	0,4 L	<b>3,20 €</b>
MÖNCHSHOF <b>SCHWARZBIER</b> 4,9% Vol.	0,5 L	<b>3,60 €</b>
KAPUZINER <b>WEIZEN</b> VOM FASS 5,4% Vol.	0,5 L	<b>3,60 €</b>
KAPUZINER <b>WEIßBIER</b> alkoholfrei	0,5 L	<b>3,60 €</b>
<b>COLA WEIZEN</b> (1,2,3,4,5,9)	0,5 L	<b>3,40 €</b>
<b>COLA BIER</b> (1,2,3,4,5,9)	0,5 L	<b>3,40 €</b>
<b>RADLER</b> (2,3,5,9) 5,4% Vol.	0,5 L	<b>3,40 €</b>

# Erfrischungsgetränke

<b>GLAS TAFELWASSER</b> SPRITZIG, MEDIUM ODER NATUREL	0,2 L	<b>1,80 €</b>
<b>FLASCHE MINERALWASSER</b> SPRITZIG, MEDIUM ODER NATURELL	0,5 L	<b>3,80 €</b>
<b>ALMDUDLER</b> DAS ORIGINAL (1,2,3,4,9)	FLASCHE 0,3 L	<b>3,20 €</b>
<b>COCA-COLA, COCA-COLA-LIGHT</b> (1,2,3,4,5,9)	FLASCHE 0,33 L	<b>3,20 €</b>
<b>ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO</b> ODER <b>COLA-MIX</b> (1,2,3,4,5,9)	0,2 L 0,4 L	<b>2,60 €</b> <b>3,20 €</b>

<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff <sup>3</sup> Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> Coffeinhaltig <sup>5</sup> mit Süßungsmittel <sup>6</sup> Chininhaltig <sup>7</sup> enthält Phenylalaninquelle



# Säfte

<b>APFELSAFT</b> <sup>(1,2)</sup>	0,20 L	<b>2,60 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b> <sup>(1,2)</sup>	0,20 L	<b>2,60 €</b>
<b>JOHANNISBEERENSAFT ROT</b> <sup>(1,2)</sup>	0,20 L	<b>2,60 €</b>
<b>SAFTSCHORLE</b> <sup>(1,2)</sup>	0,40 L	<b>3,40 €</b>

# Aperitif

<b>ABENDSTIMMUNG</b> RAMAZZOTTI ROSATO, BIRNENLIKÖR, CASSIS SAFT	0,10 L	<b>4,20 €</b>
<b>PFIRSICHTRAUM</b> SECCO MIT PFIRSICHLIKÖR	0,10 L	<b>3,20 €</b>
<b>APERITIVO ROSATO</b> SECCO, ORANGENSCHNITZEL UND EISWÜRFEL	0,15 L	<b>3,80 €</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b> MIT HIMBEEREN, ZITRONE UND EISWÜRFEL <sup>(1,2)</sup>	0,20 L	<b>4,80 €</b>
<b>APEROL SPRIZZ</b> ORANGE, APEROL, SEKT, FILL UP SODA <sup>(1,2)</sup>	0,20 L	<b>4,80 €</b>
<b>CAMPARI FILL UP</b> SODA ODER ORANGE <sup>(1,2)</sup>	0,20 L	<b>4,50 €</b>
<b>SHERRY MEDIUM DRY</b> HARVEYS BRISTOL CREAM 17,5% Vol.	0,05 L	<b>2,80 €</b>



<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff <sup>3</sup> Antioxidationsmittel  
<sup>4</sup> Coffeinhaltig <sup>5</sup> mit Süßungsmittel <sup>6</sup> Chininhaltig <sup>7</sup> enthält Phenylalaninquelle

## Brände

<b>HASELNUSS</b> 38% Vol.	2 CL	<b>2,50 €</b>
<b>KIRSCHWASSER</b> 40% Vol.	2 CL	<b>2,50 €</b>
<b>ZWETSCHGENWASSER</b> 40% Vol.	2 CL	<b>2,50 €</b>
<b>MIRABELLENWASSER</b> 40% Vol.	2 CL	<b>2,50 €</b>
<b>WILLIAMS</b> CHRIST BIRNE 40% Vol.	2 CL	<b>2,50 €</b>
<b>ASBACH</b> URALT 40% Vol.	2 CL	<b>2,90 €</b>
<b>FERNET BRANCA</b> 40% Vol.	2 CL	<b>2,90 €</b>
<b>MALTESER AQUAVIT</b> 40% Vol.	2 CL	<b>2,90 €</b>
<b>KÜMMERLING</b> 35% Vol.	2 CL	<b>2,90 €</b>
<b>RAMAZZOTTI</b> 30% Vol.	2 CL	<b>3,30 €</b>

## Liköre

<b>KRÄUTERLIKÖR</b> MÜRSCHTER TROPFEN 17% Vol.	2 CL	<b>2,20 €</b>
<b>SAUERKIRSCHLIKÖR</b> 17% Vol.	2 CL	<b>2,20 €</b>
<b>PFIRSICHLIKÖR</b> 17% Vol.	2 CL	<b>2,20 €</b>
<b>RAMAZZOTTI</b> ROSATO 17% Vol.	2 CL	<b>2,50 €</b>
<b>BAILEYS</b> CREMELIKÖR 17% Vol.	2 CL	<b>2,50 €</b>

