

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

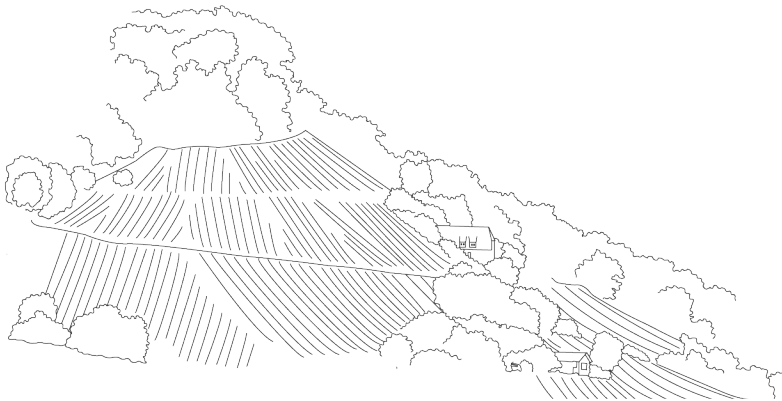
Wir arbeiten mit ortsansässigen Gästeführern zusammen und bieten zu Ihrem Event Weinerlebnisführungen und Fackelwanderungen zu jeder Jahreszeit an!

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

ROASTBEEF *(Vorspeise kalt)* **9,50 €**
*am Stück medium gebratener Rinderrücken in feinen Scheiben serviert
mit selbstgemachter Remoulade, ofenfrisches Knoblauchbrot und Wildkräuter*

MAISBARBARIE ENTE **19,50 €**
*ofenfrisch gebratene Freiland Barbarie Ente mit feiner Brotfüllung und Rosmarinjus
fränkischen Kartoffelklößen und selbstgemachtem Apfelblaukraut*

KALBSRAHMBRATEN **16,80 €**
*zart gebratenes Rosenstück vom Kalb mit leckerer Rahmsauce überzogen
dazu fränkische Kartoffelklöße und gebratenes Marktgemüse*

LAMMHAXE **17,00 €**
*geschmorte Lammhaxe in dunkler Spätburgunderjus mit Rosmarin
serviert mit Speckbohnen und Kartoffelrösti vom Grill*

WILDHASENKEULE **17,50 €**
*Wildhasenkeule zart im Handthaler Rotwein mit Wachholder geschmort
dazu selbstgemachte Serviettenknödel, Apfelblaukraut und Preiselbeeren*

BURGHEERENSTEAK **19,20 €**
*medium gebratenes Rumpsteak vom Weiderind mit leicht scharfer Paprikasauce
lockerem Butterreis, Pommes Frites und Salatteller*



Frischer Fisch aus Zellingen

BOUILLABAISSE

nach Stollburger Art, mit Fischfilets und Garnelen an mediterranem Gemüse in feiner Fischsuppe gegart, dazu ofenfrisches Knoblauchbrot

16,50 €

KARPFENROULADE

Karpfenfilet gefüllt mit Räucherlachs und Kräutermascarpone Weinsahnesoße, Pfannengemüse und Düllstädter Butterkartoffeln

17,90 €

KARPFENFILET

Karpfenfilet nach Müllerinnen Art in Nußbutter gebraten auf knusprigen Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speckbohnen

17,90 €

BACHSAIBLINGFILET

Filet vom Bachsaibling auf Bandnudeln im Rahm mit Kirschtomaten und Räucherlachs, roten Zwiebeln, Knoblauch und Wildkräutern

18,90 €

FISCHPFANNE BURGFRÄULEIN

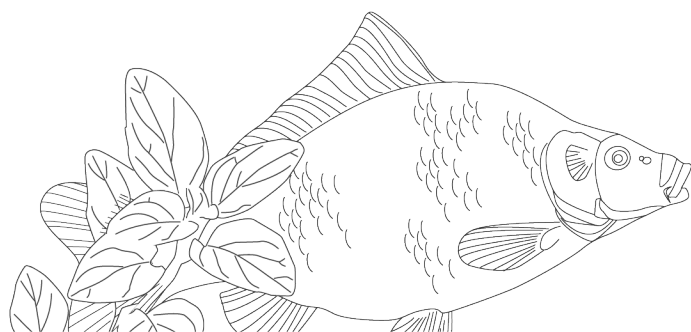
gebratene Fischfilets von Bachforelle, Saibling und Lachsforelle in feiner Butter gebraten auf mediterranem Grillgemüse serviert mit Petersilienkartoffeln und Weinsahnesoße

19,50 €

FORELLENFILET MANDEL

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

16,90 €



Vegetarisch

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

5,20 €

*würziges Süppchen von Handthaler Butterkürbis mit Kokosmilch verfeinert
Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Sahnahaube und Petersilie*

REISTOPF

12,50 €

*lockerer Buttereis auf leicht scharfer Paprikasoße
umlegt mit gebackenen Falafel Bällchen und Wildkräuter*

NUDELPFANNE

12,90 €

*breite Nudeln mit frisch gebratenem Gemüse in leichter Weinsahne
mit reichlich Petersilie und gehobeltem Grana Padano umlegt mit Sprossen*

KÄSESPÄTZLE

13,90 €

*Selbstgemachte Butterspätzle in der Pfanne mit Bergkäse gebraten
dazu gebackene Zwiebelringe und ein herbstlicher Salatteller*

DER STOLLBURGER

14,50 €

*(so wie es wohl Walther von der Vogelweide gemocht hätte)
veganer Brätling aus Kichererbsen und knusprigem Rote Bete Puffer
zwischen zwei gebratenen Rösti mit Grillgemüse und passender Dipsoße
(auf Wunsch vegan, Laktose und Gluten Frei)*

HERBSTSALAT

13,90 €

*knackige Blattsalate mit Honig-Maracuja-Senfdressing, marinierten Salaten,
Basilikum-Tomaten Schmand und gebackene Kichererbsen Bällchen*



AB 15.00 UHR

Leichtes und Brotzeit



FLAMMKUCHEN LACHS

12,90 €

knusprig gebackener Flammkuchen mit Schmand und geriebenem Käse sowie frisch gebratenem Gemüse und geräucherter Wildlachs

FLAMMKUCHEN SPECK

11,50 €

knusprig gebackener Flammkuchen mit Schmand und geriebenem Käse deftigem Räucherbauch und Zwiebel, bestreut mit Rucola und Bergkäse

FLAMMKUCHEN GEMÜSE

12,20 €

knusprig gebackener Flammkuchen mit Schmand und geriebenem Käse sowie frisch gebratenem Marktgemüse, Rucola und gehobeltem Bergkäse

BÄNDELBRATWÜRSTE

9,50 €

für uns hergestellte fränkisch grobe Spezialität der Metzgerei Rösch Neustadt/Aisch dazu unser selbstgemachtes herzhaftes Sauerkraut mit frischem Landbrot und Senf



¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel
⁴ Coffein haltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ Chinin haltig ⁷ enthält Phenylalanin Quelle

Süße Versuchungen

PANNA COTTA

im Glas serviert mit süßen Waldbeeren und Schlagsahne

4,00 €

WINDBEUTEL

*Windbeutel aus luftigem Brandteig gefüllt mit süßen marinierten Kirschen
Eiscreme Vanille und Schlagsahne, bestäubt mit reichlich Staubzucker*

6,80 €

SCHOKOLADENSOUFFLE

*Soufflé von edler Zartbitterschokolade aus der Confiserie Riegelein Cadolzburg
lauwarm serviert mit flüssigem Kern, Früchte der Saison und Eiscreme Vanille*

6,80 €

EISKAFFEE VENEZIA

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

5,20 €

EISSCHOKOLADE

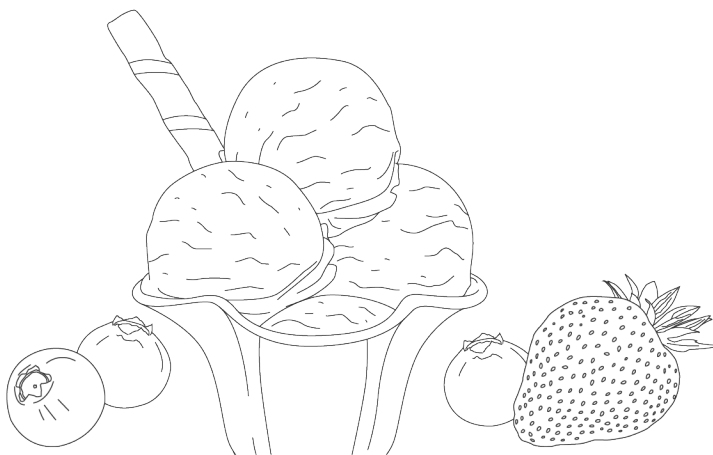
*leicht süße Schokoladenmilch mit Vanille und Schokoladeneis
reichlich Schlagrahm und Schokoladenstaub*

5,20 €

APFELKÜCHLE

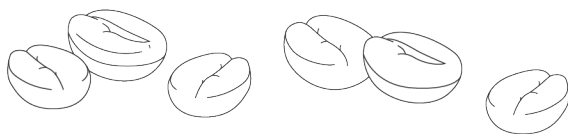
*gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker gewendet
mit Eiscreme Vanille, schönem Früchte Dekor und Schlagsahne*

6,80 €



Kaffee oder Tee

KAFFEE	TASSE	2,40 €
	POTT	3,40 €
ESPRESSO		2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO		3,30 €
CAPPUCCINO <i>Sahniger Milchschaum mit Espresso</i>		3,40 €
MILCHKAFFEE DER SANFTE <i>mit viel Milch</i>		3,60 €
ASSAM TEE <i>groblättriger Schwarztee, kräftig-malziges Aroma</i>	GLAS	2,40 €
PREMIUM GRÜNER TEE <i>Premium Auslese, duftig, frisch, herb</i>	GLAS	2,40 €
PREMIUM ROOIBOS- VANILLE <i>milder Rooibos Tee mit Vanillearomen</i>	GLAS	2,40 €
PREMIUM PFEFFERMINZE <i>erfrischend, leicht und wohltuend</i>	GLAS	2,40 €
PREMIUM KAMILLE <i>berömmlich, aus naturbelassenen Kamille Blättern</i>	GLAS	2,40 €
PREMIUM FRÜCHTE AUSLESE <i>ein fruchtig frischer Genuss mit dem Geschmack sonnengereifter Früchte</i>	GLAS	2,40 €



KULMBACHER BRAUEREI

Biere

WÜRZBURGER BÜRGER BRÄU HAUSTRUNK 5,2 % Vol.	0,5 L	3,80 €
MÖNCHSHOF MÄRZEN 5,5 % Vol.	0,5 L	3,80 €
MÖNCHSHOF NATURTRÜB alkoholfrei	0,5 L	3,80 €
MÖNCHSHOF ORIGINAL	0,4 L	3,40 €
MÖNCHSHOF SCHWARZBIER 4,9% Vol.	0,5 L	3,80 €
KAPUZINER WEIZEN VOM FASS 5,4% Vol.	0,5 L	3,80 €
KAPUZINER WEIßBIER alkoholfrei	0,5 L	3,80 €
COLA WEIZEN (1,2,3,4,5,9)	0,5 L	3,60 €
COLA BIER (1,2,3,4,5,9)	0,5 L	3,60 €
RADLER (2,3,5,9) 5,4% Vol.	0,5 L	3,60 €

Erfrischungsgetränke

GLAS TAFELWASSER SPRITZIG, MEDIUM ODER NATUREL	0,2 L	1,90 €
FLASCHE MINERALWASSER SPRITZIG, MEDIUM ODER NATURELL	0,5 L	3,90 €
ALMDUDLER DAS ORIGINAL (1,2,3,4,9)	FLASCHE 0,3 L	3,40 €
COCA-COLA, COCA-COLA-LIGHT (1,2,3,4,5,9)	FLASCHE 0,33 L	3,40 €
ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO ODER COLA-MIX (1,2,3,4,5,9)	0,2 L 0,4 L	2,80 € 3,40 €

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel

⁴ Coffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ Chininhaltig ⁷ enthält Phenylalaninquelle

Säfte

APFELNEKTAR ^(1,2)	0,20 L	2,80 €
ORANGENNEKTAR ^(1,2)	0,20 L	2,80 €
JOHANNISBEERNEKTAR ROT ^(1,2)	0,20 L	2,80 €
SAFTSCHORLE ^(1,2)	0,40 L	3,60 €

Aperitif

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



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

Brände

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

Liköre

KRÄUTERLIKÖR MÜRSCHTER TROPFEN 17% Vol.	2 CL	2,20 €
BROMBEERENLIKÖR 17% Vol.	2 CL	2,20 €
PFIRSICHLIKÖR 17% Vol.	2 CL	2,20 €
RAMAZZOTTI ROSATO 17% Vol.	2 CL	2,50 €
BAILEYS CREMELIKÖR 17% Vol.	2 CL	2,50 €

