

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

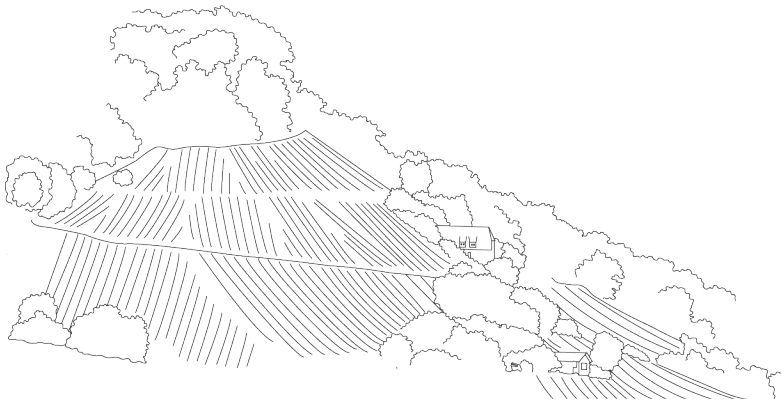
Wir arbeiten mit ortsansässigen Gästeführern zusammen und bieten zu Ihrem Event Weinerlebnisführungen und Fackelwanderungen zu jeder Jahreszeit an!

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

LEBERKNÖDEL

*Leberknödel nach fränkischer Art mit kräftiger Rinderbrühe
Petersilie und Brandteig-Schwimmerli*

4,50 €

SAUERBRATEN

*im Handthaler Rotwein geschmorte Rinderbraten mit feiner Soße
fränkischen Kartoffelklößen und selbstgemachtem Apfelblaukraut*

16,90 €

WILDSCHWEINBRATEN

*zart gebratener Steigerwälder Wildschweinbraten mit leckerer Wachholdersoße
dazu fränkischer Kartoffel und Semmelkloß und selbstgemachtes Apfelblaukraut*

17,80 €

LAMMHAXE

*geschmorte Lammhaxe in dunkler Spätburgunderjus mit Rosmarin
serviert mit Pfannengemüse und Kartoffelrösti vom Grill*

17,00 €

½ BAUERNENTE

*im Backofen knusprig gebratene ½ Ente mit feiner Rosmarinjus
dazu fränkische Kartoffelklöße und selbstgemachter Rahmwirsing*

17,50 €

BURGHEERENSTEAK

*medium gebratenes Rumpsteak vom Weiderind auf leicht scharfer Paprikasoße
mit Gemüse, lockerem Butterreis, Pommes Frites und Salatteller*

19,20 €



Frischer Fisch aus Zellingen

LECKERES VORWEG

Frischkäsemousse mit Frankfurter Kräutern verfeinert auf Pumpernickel mit frisch geriebenem Meerrettich und Räucherlachs

8,50 €

FISCHPFANNE BURGFRÄULEIN

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

19,50 €

ZANDERFILET

Filet vom gebratenen Zander mit cremiger Sauce Bernaise marktfrischem Brokkoli mit gerösteten Mandeln und Butterreis

18,90 €

FORELLENFILET MANDEL

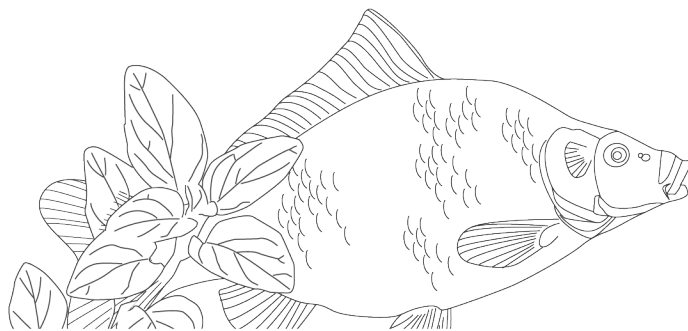
gebratenes Forellenfilet in feiner Butter gebraten mit Mandelsplitter dazu Butterkartoffeln aus Düllstadt und ein herbstlicher Salatteller

16,90 €

KARPFENFILET

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

17,90 €



Vegetarisch

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

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

5,20 €

REISTOPF

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

12,50 €

KNÖDELPFANNE

*selbstgemachte Ricotta-Semmelknödel mit frisch gebratenem Gemüse
in leichter Weinsahne mit reichlich Petersilie und gehobeltem Grana Padano*

12,90 €

RÖSTIPFANNE

*Kartoffelrösti frisch vom Grill auf gebratenem Pfannengemüse
mit leichtem Schmanddip und einem herbstlichen Salatteller*

13,90 €

DER STOLLBURGER

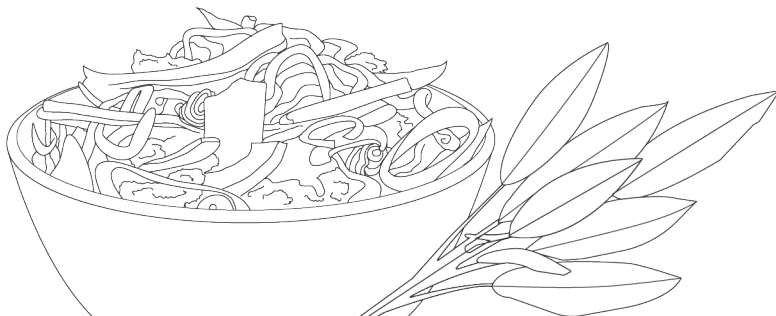
*(so wie es wohl Walther von der Vogelweide gemocht hätte)
vegane Bratlinge aus Kichererbsen und knusprigem Rote Bete Puffer
zwischen zwei gebratenen Röstli mit Grillgemüse und passender Dipsoße
(auf Wunsch vegan, Laktose und Gluten Frei)*

14,50 €

HERBSTSALAT

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

13,90 €



AB 15.00 UHR

Leichtes und Brotzeit



GEFLÜGELLEBER-MOUSSE (ideal als Vorspeise)

*im Baumkuchenmantel serviert mit Portweingelee überzogen
an Wildkräutern mit Birne und Balsamico Zwiebel, Preiselbeeren*

11,80 €

FLAMMKUCHEN LACHS

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

12,90 €

FLAMMKUCHEN SPECK

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

11,50 €

FLAMMKUCHEN GEMÜSE

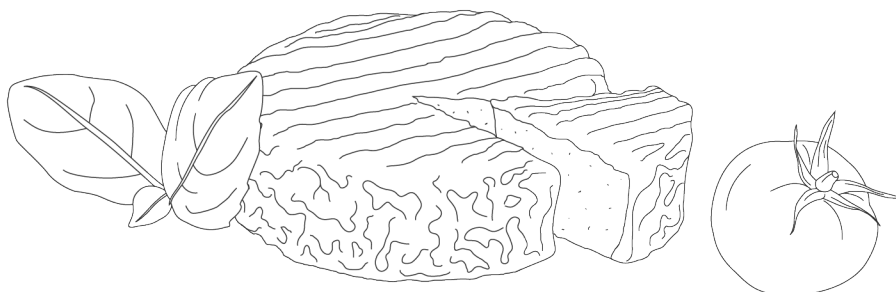
*knusprig gebackener Flammkuchen mit Schmand und geriebenem Käse
sowie frisch gebratenem Marktgemüse, Rucola und gehobeltem Bergkäse*

12,20 €

BÄNDELBRATWÜRSTE

*für uns hergestellte fränkisch grobe Spezialität
der Metzgerei Rösch Neustadt/Aisch dazu unser selbstgemachtes
herzhaftes Sauerkraut mit frischem Landbrot und Senf
oder mit knusprigen Bratkartoffeln (zzgl. 1,50€)*

9,50 €



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 €

DESSERTELLER STOLLBURG

*leicht süße Komposition von Nougat, Marzipan und Pistazie
süße Kirschen in cremiger Soße, Schlagrahm und ein Glas Honiglikör*

9,20 €

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

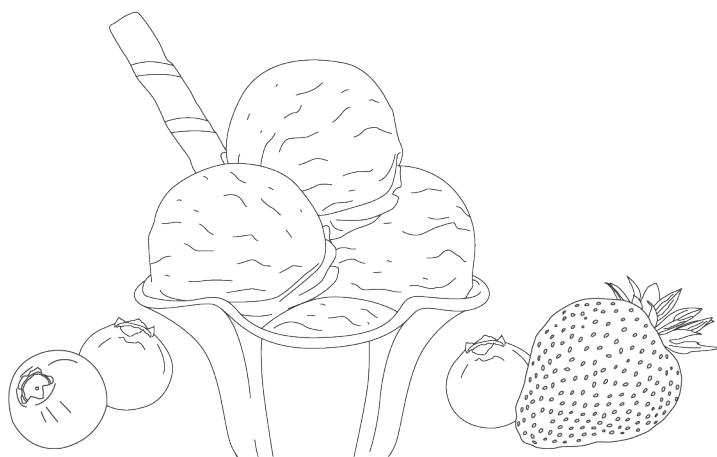
*frisch gebrühter Espresso auf cremigem Vanilleeis mit Schlagsahne
und reichlich Schokoladenstaub obendrauf*

5,20 €

APFELKÜCHLE

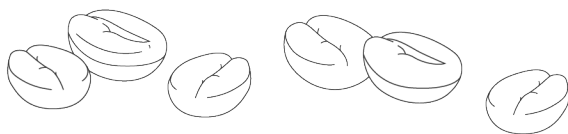
*gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker gewendet
mit Eiscreme Vanille, schönem Früchte Dekor und Schlagsahne*

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 €
JOHANNISBEEBNEKTAR 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 €

