

„Franken Pur“

Äbbes zum Anfang

KOCHKÄSEKUCHEN

Rote Bete / Wildbratwurst

2015er Iphöfer Kalb
Scheurebe, Kabinett
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

BOHNENEINTOPF

Spatzen / Hausmacher Weiße

2012er Schlossberg
Silvaner, Großes Gewächs, trocken
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

KARTOFFEL

Remoulade / Blutwurst

2014er DER HELD
Silvaner, trocken
Weingut Weigand, Iphofen

SCHWEINENACKEN

Pilz / Knoblauch / Karotte

2014er Parzival
Zweigelt, Domina, Merlot, Cabernet Dorsa, Spätburgunder, trocken
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt

KÄSE

vom Wagen

Franconia Weinaperitif, trocken
Winzergemeinschaft Franken eG, Kitzingen

MÜSLI

Rhabarber / Joghurt / Dörrobst

2015er Rieslaner, Auslese, edelsüß
Weingut Juliusspital, Würzburg

Äbbes zum Ende

Kochkäsekuchen / Bohnen / Schweinenacken / Käse oder Dessert **79 €**
Kochkäsekuchen / Bohne / Kartoffel / Schweinenacken / Käse oder Dessert **89 €**
Kochkäsekuchen / Bohne / Kartoffel / Schweinenacken / Käse / Dessert **99 €**

Weinbegleitung pro Gang **10 € - 12 €**

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

KUNO

1 4 0 8

Zwei Menüs – Pures Franken

Über 50 fränkische Komponenten wurden auf ihr Wesentliches reduziert und aus der geschmacklichen Vielfalt entstanden zwei 6-Gänge Menüs.

Die Weinbegleitung haben wir auf die einzelnen Kreationen abgestimmt und bleiben auch hier bei den Besten aus Franken.

Lassen Sie es sich schmecken!

Beschichte

Kuno vom Rebstock war laut einer Urkunde aus dem Jahr 1408 einer der ersten Besitzer des Hofes zum Rebstock und Sprössling des gleichnamigen Rittergeschlechts.

Im Laufe der Zeit wurde der einstige Hof zu einem herrschaftlichen Palais ausgebaut, was ihm den Beinamen "Sonntägliches Haus" einbrachte.

In den Wirren des zweiten Weltkrieges brannte das Haus bis auf die Grundmauern ab. 20 Jahre später erfolgte der Wiederaufbau. 1978 übernahm die Hoteliersfamilie Unckell die Leitung des Hauses.

„Pures Franken“

Äbbes zum Anfang

FLUSSKREBS

Gurke / Dill / Ei / Schmand

2015er Marsberg
Weißer Burgunder, Erste Lage, trocken
Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker

WALDORFSALAT

Sellerie / Walnuss / Apfel

2015er Iphöfer
Müller Thurgau, trocken
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

LAMMKEULE

Erbse / Spargel / Paprika

2015er Eschemdorf Am Lumpen
Riesling, Großes Gewächs, trocken
Weingut Horst Sauer, Eschemdorf

WALLER

Kraut / Salat / Blumenkohl / Speck

2014er Würzburger Stein
Chardonnay, Erste Lage, trocken
Weingut Bürgerspital zum Hl.Geist, Würzburg

KÄSE

vom Wagen

Franconia Weinaperitif, trocken
Winzergemeinschaft Franken eG, Kitzingen

KRAPFENKRÄPFLE

Apfel / Ziege / Birne

2013er Randersackerer Sonnenstuhl
Riesling, Auslese, edelsüß
Weingut Stefan Bardorf, Randersacker

Äbbes zum Ende

Flusskrebs / Waldorfsalat / Waller / Käse oder Dessert **79 €**
Flusskrebs / Waldorfsalat / Lamm / Waller / Käse oder Dessert **89 €**
Flusskrebs / Waldorfsalat / Lamm / Waller / Käse / Dessert **99 €**

Weinbegleitung pro Gang **10 € - 12 €**

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter.
Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.