

„Pures Franken“

Abbes zum Anfang

ZIEGENPEDA

Rote Bete / Birne / Ziegenkäse

2017er Abtswinder Altenberg
Scheurebe, Erste Lage
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

HÄHNLE

Kürbis / Karamell / Meerrettich

2016er twentysix
Rosé
Weingut Bickel & Stumpf, Frickenhausen/Thüngersheim

SCHWEINER-EI

Sauerkraut / Rettich / Eigelb

2016er Volkacher Karthäuser
Weißer Burgunder, Großes Gewächs, trocken
Weingut Juliuspital, Würzburg

RINDVIEH

Grünkern / Pflaume / Feldsalat

2016er Würzburger Stein
Blaufränkisch, Erste Lage, trocken
Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

WALDRAND

Kirsche / Löwenzahn / Hagebutte

2011er Randersackerer Sonnenstuhl
Silvaner, Auslese, edelsüß
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker

Abbes zum Ende

5 Gänge 99 €

4 Gänge (ohne Schweiner-Ei) 89 €

+ fränkischer Käse 12 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 13 €

KUNO

1 4 0 8

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie da sind und setzen alles daran, Ihnen einen schönen, unvergesslichen Abend zu bereiten. Daher haben Sie bei uns die Wahl zwischen zwei besonderen Menüs:

Pures Franken

Hier bieten wir Ihnen das Beste, was unsere Heimat zu bieten hat. Oft beziehen wir uns auch auf klassische Gerichte der fränkischen Küche und interpretieren sie völlig neu. Dafür verzichten wir auf alles was nicht aus Franken kommt, Olivenöl, Pfeffer, Zitrone, usw. Dieses Menü zeichnet sich besonders durch seine Kreativität und Nachhaltigkeit aus.

Franken Welttoffen

In diesem Menü ergänzen wir das, was unsere fränkische Heimat bietet mit internationalen Spitzenprodukten ausgewählter Produzenten. Auf diese Weise entsteht ein regional-internationaler Aromen Wettstreit, der seine ganz eigene Spannung erzeugt.

Beschichte

Kuno vom Rebstock war laut einer Urkunde aus dem Jahr 1408 der erste amtlich erwähnte Besitzer des Hofes zum Rebstock und Sprössling des gleichnamigen Rittergeschlechts. Ihm zu Ehren trägt unser Restaurant heute seinen Namen. Schon damals war der Rebstock ein Gasthaus. 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 und seit 2013 leitet Sternekoch Benedikt Faust die inzwischen vielfach ausgezeichnete Küche des KUNO 1408.

„Weltoffenes Franken“

Äbbes zum Anfang

ASI-JA

Glasnudeln / Yuzu / Mango

2016er Cherub Rosé

Syrah

Montes, Valle de Colchagua

ZIEGENDASHI

Wakame / Morchel / Enoki

2015er Smaragd Edition

Grüner Veltliner

Familie Bäuerl, Wachau

LOBSTAR

Paprika / Fenchel / Speck

2014er Constantia

Sauvignon Blanc

Buitenverwachting, Cape Town

LAMMMHM

Erdnuss / Maracuja / Peperoni

2011er Chianti Classico

DOCG

Famiglia Losi, Toskana

BRÄG-FEST

Skyr / Banane / Basilikum

2017er Würzburger

Gewürztraminer, Spätlese

Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

Äbbes zum Ende

5 Gänge 149 €

4 Gänge (ohne Lobstar) 135 €

+ fränkischer Käse 12 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 13 €