



RESTAURANT

» WITTELSBACHER HÖH «

ÜBER DEN DÄCHERN VON WÜRZBURG

GETRÄNKEKARTE

RESTAURANT  
**»WITTELSBACHER HÖH«**

*Aperitif*

Campari Soda <sup>2)</sup>	4 cl	€ 5,90
Campari Orange <sup>2)</sup>	4 cl	€ 6,60
Martini Bianco   Rosso   Dry <sup>2) 6)</sup>	5 cl	€ 5,20
Sherry »Sandeman« Medium   Dry <sup>5)</sup>	5 cl	€ 5,20
Portwein »Delaforce Fine Ruby« <sup>6)</sup>	5 cl	€ 5,80
<b>Prosecco Sperandio <sup>6)</sup></b>	0,1 l	€ 4,70
<b>Echter Secco <sup>6)</sup> Weingut Juliuspital</b>	0,1 l	€ 5,40
<b>Hugo <sup>4) 6)</sup></b> Prosecco, Wasser, Holunderblütensirup	0,25 l	€ 7,90
<b>Quittentraum <sup>4) 6)</sup></b> Quittenlikör, Prosecco, Weißwein, Wasser	0,25 l	€ 7,90
<b>Aperol Spritz <sup>2) 3) 6)</sup></b> Aperol, Prosecco, Wasser	0,25 l	€ 7,90
<b>Lillet Wildberry <sup>4) 6)</sup></b> Lillet Blanc, Russian Wild Berry	0,25 l	€ 7,90



*Aperitif - alkoholfrei*

<b>Secco Zero –alkoholfrei- Weingut Juliuspital</b>	0,1 l	€ 5,40
<b>Aperol Spritz - alkoholfrei<sup>2) 3) 6)</sup></b> Secco Zero, Bitter-Orangen-Sirup, Wasser	0,25 l	€ 7,90
<b>Hugo –alkoholfrei-<sup>4)</sup></b> Secco Zero, Wasser, Holunderblütensirup	0,25 l	€ 7,90

RESTAURANT  
**»WITTELSBACHER HÖH«**

# Sekt & Champagner



<b>PROSECCO SPERANDIO</b> San Verdeniano   Italien <sup>6)</sup>	0,75 l	€ 22,90
<b>ECHTER SECCO</b> Frankensecco   Weingut Juliusspital Würzburg <sup>6)</sup>	0,75 l	€ 31,50
<b>ECHTER Zero</b> – alkoholfrei- Frankensecco   Weingut Juliusspital Würzburg <sup>6)</sup>	0,75 l	€ 31,50
<b>PALAIS ROSENBACH</b> Frankensekt   extra trocken   handgerüttelt Flaschengärung Staatlicher Hofkeller Würzburg <sup>5) 6)</sup>	0,75 l	€ 37,90
<b>2020 RIESLING SEKT BRUT</b> Weingut Christian Reiss   Würzburg <sup>5) 6)</sup>	0,375 l	€ 21,50
<b>RUIPART   BRUT CHAMPAGNER</b> Plus ancienne maison de Champagne <sup>5) 6)</sup>	0,375 l	€ 69,50
<b>RUIPART   BRUT CHAMPAGNER</b> Plus ancienne maison de Champagne <sup>5) 6)</sup>	0,75 l	€ 99,00



# Biere

## WÜRZBURGER HOFBRÄU

Pils vom Fass  
 Radler



Keiler Helles - vom Fass

**JULIUS ECHTER** - Hefeweizen hell vom Fass

**KEILER** – Hefeweizen dunkel | Flasche

**KAPUZIENER** – Hefeweizen alkoholfrei | Flasche

**MÖNCHSHOF** - Schwarzbier | Flasche

**KULMBACHER** - Pils alkoholfrei | Flasche

<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
€ 3,80	€ 5,20
€ 3,60	€ 4,80
€ 3,80	€ 5,20
€ 3,80	€ 5,20
	€ 5,20
	€ 5,20
	€ 5,20
	€ 5,20
	€ 5,20

RESTAURANT  
**»WITTELSBACHER HÖH«**

# Alkoholfreie Getränke

## Rhönsprudel Mineralwasser-

Classic | Medium | Naturell

**0,25l** € 3,80     **0,75l** € 6,50

Coca Cola | Coca Cola light | Coca Cola zero <sup>1) 2) 4) 9)</sup>  
 Fanta | Spezi <sup>1) 2) 5)</sup>

**0,2l** € 3,60     **0,4l** € 5,20

Zitronenlimonade <sup>4)</sup>

€ 2,60     € 3,90

## Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft

€ 3,20     € 4,90

Orangen- | Kirsch- | Bananen- | Ananas- | Traubensaft

€ 3,90     € 5,90

Maracuja- | Rhabarbersaft | Johannisbeernektar

€ 3,20     € 5,20

Saftschorle

## SCHWEPPEs –

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale <sup>2) 3) 5)</sup>

€ 3,50



# Heißgetränke



**BIO / FAIRTRAIDE**

Espresso <sup>1)</sup>

€ 3,30

Doppelter Espresso <sup>1)</sup>

€ 4,40

Espresso Macchiato <sup>1) MI)</sup>

€ 3,50

Cappuccino <sup>1) MI)</sup>

€ 4,20

Milchkaffee <sup>1) MI)</sup>

€ 4,80

Latte Macchiato <sup>1) MI)</sup>

€ 4,80

Chocochino

€ 4,80

Heiße Schokolade

€ 4,80

Tasse Kaffee <sup>1)</sup>

€ 3,80

Kännchen Kaffee <sup>1)</sup>

€ 5,40

Teekanne Bio-Tee – Glas-

€ 3,80

Teekanne Bio-Tee – Kännchen

€ 5,40

Teesorten: Grüner Tee | Rooibos | Schwarzer Tee

Pfefferminze | Früchte | Kräuter

**Seeberger**  
 KAFFEERÖSTEREI 1844



RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Offene Weine



## QUALITÄTS-WEISSWEINE AUS FRANKEN

**2022er Müller-Thurgau<sup>6)</sup>** QbA | halbtrocken | Würzburger Pfaffenberg  
Alkohol 11 % Vol. | Restzucker 10,3 g/l | Säure 5,7 g/l  
Feiner Apfelduft | saftig  
Speisenempfehlung: passt sehr gut zur fränkischen Brotzeit  
Weingut Reiss | Würzburg

**1/8 l** € 3,60  
**1/4 l** € 5,80

**2022er Franken Bacchus<sup>6)</sup>** | QbA | halbtrocken  
Alkohol 11,0 % Vol. | Restzucker 17,0 g/l | Säure 6,3 g/l  
fruchtig | fein duftend | süffig | erinnert an Maracuja & Melone  
Speisenempfehlung: Lamm, Kalb, Schweinegeschnetzeltes,  
Speisen mit Walnüssen und Kürbis  
Privatweingut Schmitt Bergtheim

€ 4,70 € 7,90

**2022 Bürgerspital Scheurebe<sup>6)</sup>** VDP.GUTSWEIN | halbtrocken  
Alkohol 10,5 % Vol. | Restzucker 17,7 g/l | Säure 6,2 g/l  
fruchtig | feine Balance  
Speisenempfehlung: Speisen mit Chili, Curry und jungem, frischen Ziegenkäse  
Weingut Bürgerspital | Würzburg

€ 4,70 € 7,90

**2022er Silvaner<sup>6)</sup>** VDP.Gutswein | trocken  
Alkohol 13,0 % Vol. | Restzucker 6,5 g/l | Säure 4 g/l  
mineralisch | filigran | ausgewogen  
Speisenempfehlung: Kalb mit Spargel, Fisch mit frischen Kräutern  
Staatlicher Hofkeller | Würzburg

€ 4,10 € 6,90

**2022 Weißer Burgunder<sup>6)</sup>** VDP.GUTSWEIN QbA | trocken  
Alkohol 13 % Vol. | Restzucker 9,6 g/l | Säure 4 g/l  
Fruchtig | aromatisch  
Speisenempfehlung: Spargel, leichte Gerichte, Nudeln und Meeresfrüchte  
Staatlicher Hofkeller | Würzburg

€ 4,90 € 8,50

**2022 Familiengewächs Grauer Burgunder<sup>6)</sup>** QbA | trocken  
Alkohol 12,5 % Vol. | Restzucker 5,6 g/l | Säure 6,2 g/l  
Duft von Quitte und einer zarten Honignote | schöne Frucht und erfrischende Mineralität  
Speisenempfehlung: Ein Allrounder, der zu gegrilltem Fisch und ebenso zur italienischen Pasta passt.  
Winzerkeller Sommerach eG

€ 4,90 € 8,50

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Offene Weine



## QUALITÄTS-WEISSWEINE AUS FRANKEN

**2022er Muskateller<sup>6)</sup>** VDP.GUTSWEIN | feinherb  
Alkohol 11,0 % Vol. | Restzucker 17,4 g/l | Säure 7,2 g/l  
Duft von Holunderblüte | vollmundig  
Speisenempfehlung: Speisen mit Chili, Curry, Obst, Ingwer  
und jungem, frischen Ziegenkäse  
Weingut Bürgerspital | Würzburg

**1/8 l** € 5,40  
**1/4 l** € 9,50

**2022er Riesling<sup>6)</sup>** QbA | trocken  
Alkohol 12,0 % Vol. | Restzucker 4,9 g/l | Säure 6,3 g/l  
intensives Bukett nach reifen Aprikosen und Pfirsich  
kräftiger und mineralischer Körper  
Speisenempfehlung: gekochtes Fleisch mit heller Sauce, Geflügel  
Weingut Bürgerspital | Würzburg

€ 4,10 € 6,90

**2021er Riesling<sup>6)</sup>** VDP.Gutswein | halbtrocken  
Alkohol 11,5 % Vol. | Restzucker 6,0 g/l | Säure 7,4 g/l  
feine Citrus-Aromatik | erfrischend | mineralisch  
Speisenempfehlung: leichte Gerichte, gekochtes Fleisch mit heller Sauce,  
Geflügel, gedünsteter See- und Süßwasserfisch  
Staatlicher Hofkeller | Würzburg

€ 4,10 € 6,90

**2021er Vogelsburg Pioniergeist Cuvée<sup>6)</sup>** | VDP.Ortswein | trocken  
aus ökologischem Anbau | Ausschank aus dem Bocksbeutel  
Alkohol 12 % Vol. | Restzucker 7,3 g/l | Säure 6,3 g/l  
Cuvée aus Müller-Thurgau, Silvaner und Traminer  
Feine Würze | Aromatik von Kräutern und gelben Früchten | etwas Muskat  
und Orangenblüte | mineralisch und geradlinig  
Speisenempfehlung: Antipasti, leichte Gerichte, Sommersalat, Spargel  
Weingut Juliusspital | Würzburg



€ 5,40 € 9,50

## WEISSWEINE AUS FRANKEN

**2022 Juliusspital Rotling<sup>6)</sup>**  
halbtrocken | Alkohol 11,5 % Vol. | Restzucker 15,1 g/l | Säure 6,5 g/l  
saftig und fruchtig ausgeprägte Aromen von Erdbeere und Himbeere und  
Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu Grillgerichten  
Weingut Juliusspital | Würzburg

€ 3,90 € 6,50

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Offene Weine



## QUALITÄTS-ROTWEINE AUS FRANKEN

	1/8 l	1/4 l
<b>2022er Winzer Sommerach Domina<sup>6)</sup></b> QbA   trocken   Alkohol 12,5% Vol.   Restzucker 2,0 g/l   Säure 4,3 g/l Rubinrote Farbe fruchtiges Bukett nach reifen Kirschen und Waldbeeren Speisenempfehlung: kurzgebratene Fleischgerichte, Braten vom Schwein Winzerkeller Sommerach eG	€ 4,10	€ 6,90
<b>2022er Regent<sup>6)</sup></b> Deutscher Qualitätswein Franken   fruchtig Alkohol 12,0 % Vol.   Restzucker 12,9 g/l   Säure 4,8 g/l Samtiger und fruchtiger Geschmack Duft nach Waldfrüchten Speisenempfehlung: Grillgerichte und Pasta Winzerkeller Sommerach eG	€ 4,60	€ 7,50
<b>2021er Spätburgunder<sup>6)</sup></b> VDP.Gutswein   trocken Alkohol 12,5 % Vol.   Restzucker 1 g/l   Säure 5,3 g/l gehaltvoll und kräftig Speisenempfehlung: Braten, Wildgerichte und Käseplatte Staatlicher Hofkeller   Würzburg	€ 4,70	€ 7,90
<b>2021er Bürgstadter Schwarzriesling<sup>6)</sup></b> VDP. Ortswein   trocken   Ausschank aus dem Bocksbeutel Alkohol 12,5 % Vol.   Restzucker 2,5 g/l   Säure 5,4 g/l Aromen von Sauerkirsche, roter Johannisbeere und Pflaume samt schönes Mundgefühl mit weichen Tannine Speisenempfehlung: Pasta-Gerichte und Weichkäse Weingut Juliusspital   Würzburg	€ 5,40	€ 9,50

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Offene Weine



## WEISSWEINE AUS ITALIEN

2022er Pilandro Lugana D.O.C. <sup>6)</sup>

trocken | Alkohol 13,0 % Vol.

Aromen von frischem Apfel und saftiger Birne |  
feine Fruchtsüße am Gaumen

Speisenempfehlung: Ausgezeichnet als Aperitif und in Begleitung  
zu Antipasti, Fisch und Krustentieren

Azienda Agricola Pilandro

1/8 l

€ 5,20

1/4 l

€ 8,90

2022er Folar Lugana<sup>6)</sup>

trocken | Alkohol 13,0 % Vol. | Aromen von Zitrusfrüchten, Heu, Mandeln und Veilchen |  
im Geschmack rund, würzig und mineralisch

Speisenempfehlung: idealer Begleiter zu gebratener Forelle, Süßwasserfischen,  
kalten Gerichten mit hellem Fleisch und Eierspeisen

Weingut Santi

**0,75 l**  
€ 32,90

2022er Langhe Arneise Blangè<sup>6)</sup>

trocken | Alkohol 13,0 % Vol.

frisch körperreich | Aromen von Apfel-, Birnen- und Orangenschale | zarte Mandelnote  
Speisenempfehlung: zur Mediterranen Küche, Salaten und rohem Fisch

€ 34,50

## ROTWEINE AUS ITALIEN

2019er Montepulciano d'Abruzzo<sup>6)</sup>

trocken | Alkohol 13,5 % Vol.

geschmeidig | trocken

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Krustenbraten

Cantina Collefrisio

1/8 l

€ 4,90

1/4 l

€ 8,50

2021er Merlot<sup>6)</sup>

trocken | Alkohol 12,0 % Vol.

leicht | fruchtbetont | Kirscharomatik | wenig Tannine

Speisenempfehlung: kurzgebratenes Kalbfleisch, Schweinefleisch und Hartkäse

Villa San Martino

€ 4,10

€ 6,90

2022er Primitivo Puglia IGT<sup>6)</sup>

trocken | Alkohol 13,5 % Vol.

Bouquet von Pflaume, Brombeere und Kirsche | kräftig | Aromen von  
Zartbitterschokolade

Speisenempfehlung: gegrilltes Fleisch und Pastagerichte

Weingut Maestro

€ 4,60

€ 7,50

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!



RESTAURANT

# »WITTELSBACHER HÖH«

## Offene Weine



### ROSÉ AUS ITALIEN

2022er Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. <sup>6)</sup>

Alkohol 12,5 % Vol. frisch | leicht | süffig

Speisenempfehlung: Lamm, Schweinefleisch und Kalbfleisch

Weingut Dragani

**1/8 l**      **1/4 l**

€ 3,60      € 5,90

### ROTWEIN AUS SPANIEN

2019er Hermanos Lurton Tempranillo <sup>6)</sup>

trocken | aus ökologischem Anbau

Alkohol 14,0 % Vol.

Aromen von Veilchen und Zedern | reiche und dichte Note von  
Johannisbeeren und Aprikosen

Speisenempfehlung: gebratene Rindersteaks und Schmorgerichten

Weingut Hermanos Lurton

**1/8 l**      **1/4 l**

€ 5,40      € 9,50



2017 Taron Crianza Rioja<sup>6)</sup>

Alkohol 13,5 % Vol.

Bukett mit fruchtigen und holzigen Noten | sanfte Tannine |  
geschmeidiger Abgang

Speisenempfehlung: deftige Fleischgerichte

Bodegas Taron

€ 5,20      € 8,90

### ROTWEIN AUS FRANKREICH

2021er Château Mont Saint Pey Rouge<sup>6)</sup>

Bordeaux, trocken | Rebsorte: Merlot und Cabernet Sauvignon

Alkohol 12 % Vol.

Duft von Beerenfrüchten und Schattenmorellen | saftige Fruchtfülle am Gaumen |  
geschmeidige Tannine

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, gefüllte Paprikaschote, Gänsebrust

Vignobles R. Jaubert – Château Landonnet

€ 4,90      € 8,50

2021er Côtes du Rhône Saint Esprit<sup>6)</sup>

trocken | Rebsorte: Syrah, Grenach

Alkohol 14,0 % Vol.

Aromen von roten Früchten, Lakritz | gehaltvoll | geschmeidig am Gaumen

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Pilze und Grillgerichte

Delas Frères

**0,75 l**

€ 32,90

2021er Delas Frères Syrah <sup>6)</sup>

Alkohol 13,5 % Vol.

Nuancen von Heidelbeeren, Schattenmorellen und Pflaumen |

Aromen von Kakaobohne und Vanille | seidige Textur

Speisenempfehlung: Ein guter Begleiter zu herzhaften Gerichten und deftiger Brotzeit

Delas Frères

€ 32,90

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Flaschenweine



## FRÄNKISCHE WEISSWEINE

### MÜLLER-THURGAU

2021er Würzburger Müller-Thurgau <sup>6)</sup>

€ 33,50

VDP.ORTSWEIN | Kabinett | trocken | Bocksbeutel

Alkohol 11,5 % Vol. | Restzucker 6,3 g/l | Säure 6,6 g/l

feine Aromen von Kernobst | erfrischende Kräuterwürze

Speisenempfehlung: Perfekt zu Fischgerichten wie Forelle und Zander, Antipasti

Weingut Juliusspital | Würzburg

### BACCHUS

2021er Bergtheimer Harfenspiel Bacchus <sup>6)</sup>

€ 33,50

Deutscher Qualitätswein | halbtrocken | Bocksbeutel

Alkohol 12,0 % Vol. | Restzucker 18,4 g/l | Säure 6,0 g/l

fruchtig | Aromen von Mango und Orange

Speisenempfehlung: Ein toller Begleiter zu Sahnegeschnitzeltem,

Schweinefleisch mit Rahmsauce

Privatweingut Schmitt | Bergtheim

### SCHEUREBE

2022er Thüngersheimer Ravensburg Scheurebe <sup>6)</sup>

€ 34,50

Deutscher Qualitätswein | halbtrocken | Bocksbeutel

Alkohol 11,0 % Vol. | Restzucker 20,0 g/l | Säure 6,6 g/l

sehr fruchtig | lebendig | Aromen von Maracuja und schwarze Johannisbeere

Speisenempfehlung: Ein toller Begleiter zu Sahnegeschnitzeltem,

Schweinefleisch mit Rahmsauce

Privatweingut Schmitt | Bergtheim

### GRAUER BURGUNDER

2022er Würzburger Pfaffenberg Grauer Burgunder <sup>6)</sup>

€ 34,50

Deutscher Prädikatswein | Kabinett | trocken | Bocksbeutel

Alkohol 12,5 % Vol. | Restzucker 5,7 g/l | Säure 5,9 g/l

würzig | cremig | feine Melonenfrucht | Nuancen vom Holzfass

Speisenempfehlung: Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Pasta und

Gerichte mit Schweinefleisch

Weingut Christian Reiss | Würzburg

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Flaschenweine

## FRÄNKISCHE WEISSWEINE

### WEISSER BURGUNDER

2021er Würzburger Stein Weißer Burgunder <sup>6)</sup>

€ 42,50

Frankenweinmedaille Gold

VDP.Erste Lage | trocken | Bocksbeutel

Alkohol 13 % Vol. | Restzucker 0,7 g/l | Säure 6,3 g/l

feine Kräuteraromen und Nuancen

Speisenempfehlung: Ein idealer Partner zu Spargel, helles Fleisch,  
Fisch und Meeresfrüchte

Weingut Bürgerspital | Würzburg



### RIESLING

2022 Standpunkt Riesling Muschelkalk aus Würzburg <sup>6)</sup>

€ 35,50

VDP.ORTSWEIN | trocken | Burgunderflasche

Alkohol 12,5 % Vol. | Restzucker 6,3 g/l | Säure 7,5 g/l

Exotische Anklänge von Orangen und Mandarine | lebendige, animierende Säure

Speisenempfehlung: Ein passender Begleiter zu gegrilltem Fisch und

Mediterrane Gemüsegerichte

Weingut Juliusspital | Würzburg

2019er Würzburger Stein Riesling <sup>6)</sup>

€ 42,50

VDP.Erste Lage | trocken | Bocksbeutel

Alkohol 12,5 % Vol. | Restzucker 6 g/l | Säure 6,9 g/l

komplex | mineralisch | gut strukturiert | Bukett von Pfirsich & Ananas

Speisenempfehlung: Harmoniert perfekt mit leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten

Staatlicher Hofkeller | Würzburg

2021er Würzburger Riesling <sup>6)</sup>

€ 39,50

Kabinett | VDP.ORTSWEIN | Motivbocksbeutel Käppele Würzburg | feinherb

Alkohol 11,5 % Vol. | Restzucker 15,2 g/l | Säure 7,3 g/l

Ausgeprägtes Pfirsichbukett | finessenreich

Speisenempfehlung: Ein idealer Begleiter zu Geflügel, Speisen mit Ingwer, Chili und Früchten

Weingut Bürgerspital | Würzburg

### RIESLANER

2020er Würzburger Stein Rieslaner <sup>6)</sup>

€ 44,50

VDP.Erste Lage | Spätlese | Bocksbeutel

Alkohol 11,0 % Vol. | Restzucker 52,0 g/l | Säure 7,7 g/l

feines Pfirsicharoma | fruchtiger Schmelz | weicher Auftakt und langes Finale

Speisenempfehlung: Dieser Rieslaner ist ideal als Aperitif, zu gehaltvollen

Fleischterrinen und sehr scharfen Gerichten

Staatlicher Hofkeller | Würzburg

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Flaschenweine



## FRÄNKISCHE WEISSWEINE

### Sauvignon Blanc

2022er Standpunkt Sauvignon Blanc <sup>6)</sup>

€ 34,90

Muschelkalk aus Eschendorf  
VDP.ORTSWEIN | trocken | Burgunderflasche  
Alkohol 13,0 % Vol. | Restzucker 3,8 g/l | Säure 7,2 g/l  
Aromen von Stachelbeere und dezente Aromen von Limette  
Gras, Erbsen und Paprika Facettenreicher Individualist  
Speisenempfehlung: Begleitet gegrillter Fisch und Meeresfrüchte,  
sowie die asiatische Küche und süßsaure Gerichte  
Weingut Juliusspital | Würzburg

### SILVANER

2022er Würzburger Stein Silvaner <sup>6)</sup>

€ 42,50

VDP.Erste Lage | trocken | Bocksbeutel  
Alkohol 12,5 % Vol. | Restzucker 2,0 g/l | Säure 6,2 g/l  
leicht cremig & rassig | vitale Mineralität  
Speisenempfehlung: aromatischen Fisch mit frischen Kräutern,  
grüner Spargel, Kalb- und Wildgerichte  
Staatlicher Hofkeller | Würzburg

2022er Würzburger Schlossberg Silvaner <sup>6)</sup>

€ 41,50

VDP.Erste Lage | trocken | Bocksbeutel  
Alkohol 12,5 % Vol. | Restzucker 3,0 g/l | Säure 6,3 g/l  
Aromen von Birne, frisch gemähtem Gras,  
Stachelbeere und Minze | leicht cremig & saftig  
Speisenempfehlung: Passend zu Spargel, Kalb, Wild und Fisch  
Staatlicher Hofkeller | Würzburg

2022er Würzburger Silvaner <sup>6)</sup>

€ 32,50

Kabinett | VDP.ORTSWEIN | halbtrocken | Motiv-Bocksbeutel Festung Marienberg  
Alkohol 12,0 % Vol. | Restzucker 10,3 g/l | Säure 6, g/l  
Würzige Fruchtnoten von Apfel und Birne | balanciertes Süße-Säure-Spiel  
Speisenempfehlung: pikante Speisen mit etwas Schärfe,  
leicht würzige Käsesorten  
Weingut Juliusspital | Würzburg

2021er Vogelsburg Silvaner <sup>6)</sup>



€ 34,50

VDP.ORTSWEIN | trocken | Bocksbeutel  
Alkohol 12,5 % Vol. | Restzucker 4,5 g/l | Säure 6,7 g/l  
würzige und kräutrige Aromatik | angenehm saftig | lebendig und frisch  
Speisenempfehlung: gebratener Fisch, Schweinefilet und Spargelgerichte  
Weingut Juliusspital | Würzburg

Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Flaschenweine

## ROSÉ

2022er Würzburger Pfaffenberg Schwarzriesling Rosé <sup>6)</sup>

QbA | halbtrocken | Bocksbeutel

Alkohol 12,0 % Vol. | Restzucker 15,6 g/l | Säure 6,6 g/l

Rosenfarben | Aromen von Erdbeere und Waldbeere | kräftig

Speisenempfehlung: Fisch und Pasta-Gerichte

Weingut Christian Reiss | Würzburg



€ 31,50

## FRÄNKISCHE ROTWEINE

### Spätburgunder

2021 Standpunkt Spätburgunder Buntsandstein aus Würzburg <sup>6)</sup>

VDP.ORTSWEIN | trocken | Burgunderflasche

Alkohol 13,0 % Vol. | Restzucker 2,2 g/l | Säure 5,6 g/l

Aromen von saftigen roten Beeren | angenehme Holznote | filigrane Tannin-Struktur

Speisenempfehlung: Ein passender Begleiter zu gegrilltem Fisch und

Mediterrane Gemüsegerichte

Weingut Juliusspital | Würzburg

€ 35,50

### DOMINA

2020er Iphöfer Domina <sup>6)</sup>

VDP. Ortswein | trocken | Bocksbeutel

Alkohol 13 % Vol. | Restzucker 1,0 g/l | Säure 5,6 g/l

Zarte Tannine | Aromen von Kirschen und Brombeeren Kakao

und Heidelbeere am Gaumen

Speisenempfehlung: Schmorgerichte, Sauerbraten, Rindersteaks und Hartkäse

Weingut Juliusspital | Würzburg

€ 35,50



Wir behalten uns vor, bei unseren Weinen den nachfolgenden Jahrgang anzubieten!

RESTAURANT

»WITTELSBACHER HÖH«

*Digestif*



**FRÄNKISCHE SPEZIALITÄTEN**

Edelobstbrennerei Gößwein - Thüngersheim

Obstbrand	40%	2 cl	€ 4,90
Himbeergeist	40%	2 cl	€ 4,90
Zwetschgenwasser	40%	2 cl	€ 4,90
Williams Christ	40%	2 cl	€ 5,20
Kirschwasser	40%	2 cl	€ 5,20
Mirabellwasser	40%	2 cl	€ 5,20
Haselnuss	40%	2 cl	€ 5,90
Fränkischer Weinbrand	40%	2 cl	€ 5,90
Quittenlikör	20%	2 cl	€ 4,50
Erdbeer-Rhabarber-Likör	17%	2 cl	€ 4,50

**LIKÖR**

Baileys <sup>1) 2) 5)</sup>	17 %	2 cl	€ 3,80
Amaretto <sup>6) 2)</sup>	40 %	2 cl	€ 3,80

**KRÄUTERLIKÖR**

Averna <sup>6)</sup>	29%	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	35%	2 cl	€ 3,90
Fernet Branka	39%	2 cl	€ 3,90

**KLARE BRÄNDE**

Gordons's Gin	37,5%	2 cl	€ 4,40
Bombay Sapphire Gin	40%	2 cl	€ 4,80
Bacardi Rum <sup>2)</sup>	37,5%	2 cl	€ 3,90
Sambuca	40%	2 cl	€ 4,50
Ketel One Vodka	40%	2 cl	€ 4,80

**AQUAVIT**

Linie Aquavit	41,5%	2 cl	€ 5,20
---------------	-------	------	--------

**Grappa**

Grappa Chardonnay	41%	2 cl	€ 5,40
-------------------	-----	------	--------

**WHISKY**

Glenmorangie Original Single Malt	40 %	4 cl	€ 9,80
Dalwhinnie 15 Years	43 %	4 cl	€ 11,50
Slyrs Bavarian Single Malt	43 %	4 cl	€ 12,50



**COGNAC**

Remy Martin VSPO <sup>6)</sup>	40 %	2 cl	€ 6,50
Hennessy VSPO <sup>2)</sup>	40 %	2 cl	€ 6,90

RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

# Longdrinks

## Gin Tonic <sup>3) 4) 5)</sup>

Gordon's Gin

€ 7,90

Bombay Sapphire Gin

€ 8,90

Whisky Cola <sup>1) 2) 4) 5)</sup>

€ 7,90

Wodka Lemon | Wodka Tonic <sup>3) 4) 5)</sup>

€ 7,90

Cuba Libre <sup>1) 2) 4) 5)</sup>

€ 8,60



# Cocktails

## PARADISE

€ 7,90

Gin | Apricot Brandy | Orangensaft <sup>2) 4) 5)</sup>

## COSMOPOLITAN

€ 7,90

Wodka | Cointreau | Cranberrysirup  
Limettensaft <sup>2) 4) 7)</sup>

## CAIPIRINHA

€ 8,50

Cachaca | Limetten | Rohrzucker <sup>4)</sup>

## TONIC SUNRISE

€ 8,90

Tequila | Orangensaft

Tonic Water | Grenadine <sup>2) 3) 4) 5) 7)</sup>

## MONTEZUMA

€ 8,90

Galliano | Maracujasaft | Zitronensaft

Tequila | Kokossirup <sup>2) 4) 7)</sup>

## BLUE LAGOON

€ 8,50

Wodka | Zitronenlimonade | Blue Curacao <sup>2) 4) 5)</sup>



RESTAURANT  
»WITTELSBACHER HÖH«

**BOSSA NOVA** € 8,50

Galliano | Ananassaft | Zitronensaft |  
Apricot Brandy | weißer Rum <sup>2) 4) 7)</sup>

**TOUCH DOWN** € 8,90

Wodka | Apricot Brandy | Orangensaft  
Maracujasaft | Grenadine <sup>2) 4) 7)</sup>

## Alkoholfreie Cocktails

**MOJITO – alkoholfrei**

Minze | Limette | Brauner Zucker  
Ginger Ale <sup>3) 4) 5)</sup>

€ 7,50

**VIRIGIN SUNRISE**

Ananassaft | Orangensaft | Zitronensaft |  
Grenadine <sup>2) 4) 7)</sup>

€ 7,50

**VIRIGIN COLADA**

Ananassaft | Kokossirup | Sahne <sup>2) 4) 7) M)</sup>

€ 7,50



- 1) Koffeinhaltig
- 2) Farbstoff
- 3) Chininhaltig
- 4) Süßungsmittel
- 5) Antioxidationsmittel
- 6) Sulfite
- 7) Natriumbenzoat
- 8) Kaliumsorbat
- 9) Phenylalaninquelle
- M) Milch / Laktose