



Sonnentau Aperitif	L	€
Sekt Royal, Haussekt mit saisonalem Sirup	0,2	6,9
Sorten	0,1	3,9
Jostabeere Zwetschge Rhabarber		
Limette-Basilikum Zitronenmelisse Holunder		
Aperitifs		
Lillet Wild Berry	0,2	7,8
Lillet Blanc (17 % vol. 6cl) Schweppes Original Wild Berry Himbeeren		
Sekt Aperol	0,2	7,5
Martini Bianco	0,05	5,2
Sherry, Sandemann Medium dry	0,05	4,7
Campari-Soda	0,2	6,8
Campari-Orange	0,2	7,2
Fassbiere, Rother Bräu		
Pils	0,4	3,7
	0,25	2,9
Dunkelbier, Kloster Urstoff	0,4	3,9
	0,25	3,0
Radler, Pils mit Zitronenlimonade	0,4	3,7
	0,25	2,9
Rhöner Apfelbier, Pils mit naturtrüben Apfelsaft	0,4	4,0
	0,25	3,0
Ur-Weizen, Öko-Hefeweizen	0,5	4,5
Flaschenbier		
Helles, Rother Bräu	0,5	4,5
Pils alkoholfrei Drive, Hochstift	0,33	3,8
Ur-Weizen alkoholfrei Öko-Hefeweizen, Rother Bräu	0,5	4,5



Limonaden	L	€
Hausgemachte Limonaden	0,2	3,8
Saisonale Sorten:	0,4	5,4
Limette-Basilikum Zwetschge Jostabeere		
Holunderblüte-Rosmarin Zitronenmelisse		
Bionade, Erfrischungsgetränk aus der Rhön	0,33	3,8
Sorten:		
Holunder Ingwer-Orange		
Zitrone -naturtrüb- Kräuter		
Coca Cola	0,2	2,8
	0,4	4,4
Coca Cola light	0,33	4,0
Orangenlimonade, Frucade Heimat Limonade	0,5	4,1
Cola Mix, Frucade Heimat Limonade	0,5	4,1
Zitronenlimonade, Frucade Heimat Limonade	0,5	4,1
Bitter Lemon oder Tonic Water, Schweppes	0,2	3,9
Wasser		
Classic Spritzig, Mineralwasser Rhön Sprudel	0,25	2,8
	0,75	5,8
Medium, Mineralwasser Rhön Sprudel	0,25	2,8
	0,75	5,8
Belebtes Wasser, Grander Leitungswasser Servicegebühr	0,4	1,6
Krug 0,5 L € 2,40 Krug 1,0 L € 2,90		
Schorlen & Säfte		
Apfelsaft naturtrüb, Äpfel von Fladunger Streuobstwiesen	0,2	2,8
Orangensaft, 100 % Fruchtgehalt Hofmann	0,2	2,9
Sauerkirschnektar, 50% Fruchtgehalt Vaihinger	0,2	3,6
Traubensaft, 100 % Fruchtgehalt Hofmann	0,2	2,9
Schwarzer Johannisbeernektar, 30% Fruchtgehalt Hofmann	0,2	2,9
Schorle, mit Apfelsaft naturtrüb oder Orangensaft	0,4	4,8
Schorle, mit Traubensaft oder Johannisbeernektar	0,4	4,9
Schorle, mit Sauerkirschnektar	0,4	5,9



Schnäpse Liköre

vom hauseigenen Sonnentau Streuobst

L €

Hausbrand, 40%vol

Apfel Zwetschge Obstler	0,02	3,4
Kirsche Mirabelle Birne Quitte	0,02	3,5

Hauslikör, 28%vol

Waldbeere-Birne Johannisbeere-Apfel	0,02	3,3
Schlehe Jostabeere Stachelbeere	0,02	3,3
Mirabelle	0,02	3,4

Regionale Schnäpse / Liköre

Schlitzer Korn, 38%vol	0,02	3,0
Rhöntröpfchen, 35%vol Kräuterlikör	0,02	3,0
Rhöner Charmeur, 35%vol Williams-Birne und Kräuterlikör	0,02	3,4
Fränkischer Wermut vom Silvaner, 19%vol Vogel, Estenfeld	0,04	4,9

Regionale Whisky's, Schlitzer Destillerie

Slitisian Single Gran, 40%vol mild rund	0,02	4,6
Slitisian Single Wheat Malt Whisky, 44,4%vol mild ausgewogen blumig weich	0,02	4,9

Schnäpse / Liköre

Himbeergeist, 40%vol	0,02	3,4
Wodka, 37,5%vol	0,02	2,8
Baileys, 17%vol	0,02	3,7
Fernet Branca, 35%vol	0,02	3,4
Ramazotti, 30%vol	0,02	3,9
Jägermeister, eisgekühlt 35%vol	0,02	3,5
Malteser Aquavit, eisgekühlt 40%vol	0,02	3,6
Hennessy, Cognac 40%vol	0,02	4,8
Asbach Uralt, Weinbrand 36%vol	0,02	3,4
Jack Daniels, Bourbon Whisky 40%vol	0,02	3,4



Longdrinks	L	€
Asbach oder Whisky mit Cola	0,2	6,3
Bacardi mit Cola oder Orange	0,2	6,3
Wodka mit Bitter Lemon oder Orange	0,2	6,1
Gin Tonic	0,2	7,5

Sekt & Secco

Sekt „Sonnentau“ Hausmarke, J.Oppmann Würzburg 12%vol	0,2	6,5
Fruchtig herbe Säure trocken	0,75	21
Winzersekt SILVANER brut, Brennfleck Sulzfeld 12,5%vol		
Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt Harmonie Frische Raffinesse	0,75	32
Winzer Secco	0,75	21

Warme Getränke

Kaffee Crema, koffeinhaltig		
Tasse		2,9
Kännchen		4,6
Pott		4,5
Espresso		2,5
Cappuccino		3,5
Chococino, Cappuccino und Schokolade		3,9
Latte macchiato		3,8
Milchkaffee		3,5
Heiße Schokolade		3,8
Apfelpunsch, hausgemachter Apfelsaft Rhöner Obstler		5,3
Glühwein		4,3
Tee Spezialitäten		
Schwarzer Grüner Hagebutten Früchte Kräuter Kamillen Bachblüten		
Kännchen		4,0
Glas		3,8

Kuchen / Torten

Kuchen Apfel Käse Nusskuchen u.a.	ab	3,6
Schlagsahne Portion		1,0
Torten siehe Tagesangebot	ab	3,9



Rotling & Rosé

L €

2024 Ä`Weng rosa, halbtrocken

fruchtig mit Himbeer- und Erdbeeraromatik, Noten von Granatapfel

Neder, Ramsthal | Franken - Muschelkalk

Alk. 11,0%vol. - Restsüße 14,6g/l - Säure 6,0g/l

0,2 6,0
0,75 22

2023 Domina Rosé, trocken

kühle, elegant, schlanke Frucht, finnesenreich

Max von Dungern, Marktbreit | Franken - Muschelkalk

Alk. 11,0%vol. - Restsüße 3,3g/l - Säure 5,8g/l

0,2 6,4
0,75 23

Weissweine

2024 Silvaner Rödelseer, trocken

Duft nach gelben Früchten, am Gaumen trinkfreudig lebendig

Ernst Popp, Iphofen | Franken - Keuperboden

Alk. 12,5%vol. - Restsüße 3,9g/l - Säure 5,9g/l

0,2 5,7
1,0 27

2024 Silvaner Castell, trocken

Mirabelle und Birne, fein cremig, animierend frisch

Carolin Meyer, Greuth-Castell | Franken - Keuperboden

Alk. 12,0%vol. - Restsüße 3,8g/l - Säure 6,0g/l

0,75 22

2022 Silvaner Langenberg alte Reben, trocken

feine Phenolik, mineralisch, präzise salzig

May, Retzstadt | Franken - Muschelkalk | VDP.Erste Lage | biologisch

Alk. 12,5%vol. - Restsüße 2,2g/l - Säure 6,8g/l

0,75 37

2023 Weissburgunder Köwerich, trocken

reife Birne, Aprikose, leicht buttrig, milde Säure gut eingebunden

Krämer, Köwerich | Mosel - Schiefer

Alk. 12,0%vol. - Restsüße 9,0g/l - Säure 6,0g/l

0,2 5,9
0,75 21

2023 Weissburgunder Klingenger, trocken

Charaktervoll, zurückhaltende feinsaftige Frucht mit nussig-pfeffrigen Noten

Philip Bernard, Erlenbach am Main | Franken - Buntsandstein

Alk. 13,0%vol. - Restsüße 0,5g/l - Säure 5,6g/l

0,75 26,0

* alle Weine enthalten Sulfite



Weissweine	L	€
2023 Müller-Thurgau Reich, halbtrocken	0,2	5,6
blumig, jung, spürbar sind Zitrusaromen	1,0	26
Reinhold Reich, Obereisenheim Franken - Muschelkalk		
Alk. 11,5%vol. - Restsüße 3,5g/l - Säure 5,8g/l		
2023 Scheurebe Reich, halbtrocken	0,2	5,6
Nase von Grapefruit und Cassis, exotische Fruchtsüße, lädt zum unkomplizierten Genießen ein	1,0	26
Reinhold Reich, Obereisenheim Franken - Muschelkalk		
Alk. 11,5%vol. - Restsüße 9,3g/l - Säure 6,4g/l		
2023 Bacchus Bürgerspital , halbtrocken	0,25	7,6
Frisch und floral mit jugendlicher Frucht		
Bürgerspital, Würzburg Franken - Muschelkalk kleiner Bocksbeutel		
Alk. 10,5%vol. - Restsüße 15,9g/l - Säure 6,5g/l		
2022 Riesling Hochgewächs, halbtrocken	0,2	6,4
exotischen Aromen, gelber Apfel, gute Süsse/Säure Balance	0,75	23
Krämer, Köwerich Mosel - Schiefer "gehäjschnis"		
Alk. 12,0%vol. - Restsüße 22,0g/l - Säure 7,1g/l		
2023 Riesling Höfler, trocken		
frische gelbe Fruchtaromen von Pfirsich und Limette	0,75	23
Höfler, Alzenau Franken - Urgestein (Glimmerschiefer) VDP.Gutswein biologisch		
Alk. 12,8%vol. - Restsüße 4,3g/l - Säure 7,0g/l		
2022 Alter fränkischer Satz 1901, trocken		
wurzelechte Reben von 1901, gepflanzt in gemischten Satz mit seltenen wie unbekanntem Rebsorten - von Putzschere über Bukettrebe bis Elbling - Handlese -. Floral, gelber Duft. Tänzerisch vegetabil mit sanft saftig mineralischer Textur	0,75	27
Peter Vogel, Estenfeld Franken - Muschelkalk Kork		
Alk. 13,0%vol. - Restsüße 3,2g/l - Säure 6,1g/l		
2022 Rieslaner Würzburger Spätlese, edelsüß		
Duft von Mandarinen, ein edelsüßer Tropfen passend zum Aperitif oder Dessert	0,75	30
Bürgerspital, Würzburg Franken - Muschelkalk Bocksbeutel		
Alk. 8,0%vol - Restsüße 118,1g/l - Säure 8,7g/l		
Frankenweinschorle	0,2	4,9
Fränkischer Schoppenwein Mineralwasser	0,4	7,9



Rotweine	L	€
2024 Portugieser Rote Leichtigkeit, halbtrocken Aromen von Süßkirsche und Himbeere, mit einer lebendigen Frische und harmonischer Fruchtsüße Loos, Dingolshausen Franken - Keuperboden biologisch Miniflasche gekühlt Alk. 11,0%vol. - Restsüße 20,5g/l - Säure 5,0g/l	0,25	7,8
2022 Portugieser Erlenbacher Hochberg, trocken Duft nach Kirschen, schwarzen Beeren am Gaumen vollmundig leicht und grazil, mit rauchigen Kräuter- und Pfeffernoten, feinsandiges Tannin Philip Bernard, Erlenbach am Main Franken - Buntsandstein Kork Alk. 13,0%vol. - Restsüße 0,5g/l - Säure 5,6g/l	0,2 0,75	6,9 25
2023 Tauberschwarz Röttinger Feuerstein, trocken Autochthone Urrebe Taubertals, Aromen von Weichsel und Zartbitterschokolade Hofmann, Röttingen Franken - Muschelkalk und Quarzit-Feuerstein Alk. 13,5%vol. - Restsüße 0,2g/l - Säure 4,8g/l	0,2 0,75	6,9 25
2022 Domina Barrique, trocken Nase von Nuss und Wacholder, herb-saftig, leicht röstige Holztöne Max von Dungern, Marktbreit Franken - Muschelkalk Alk. 12,0%vol. - Restsüße 4,5g/l - Säure 5,8g/l	0,2 0,75	6,4 23
2022 Spätburgunder „Tradition“, trocken Sommeracher Katzenkopf, buttrige Holznoten, Intensität, Wildkirsche und Kräuter Daniel Then, Sommerach Franken - Muschelkalk Erste Lage biologisch Alk. 13,5%vol. - Restsüße 0,4g/l - Säure 5,6g/l	0,75	27
2022 Spätburgunder Schlossberg, trocken Dicht in der Nase, druckvoll am Gaumen. Weiße Blüten, vollmundig, feine Tannine. Philip Bernard, Erlenbach am Main Franken - Buntsandstein Kork Alk. 13,0% - Restsüße 0,4g/l - Säure 5,5g/l	0,75	39
2018 Frühburgunder Bürgstadter, trocken dezente kühl wirkende Frucht, Kräuter, Pfeffer und Tabak. Feinsandige Tannine Walter, Bürgstadt Franken - Buntsandstein Alk. 13,5%vol. - Restsüße 0,7g/l - Säure 5,0g/l	0,75	39



Rhöner Wein

L

€

Weinbau in der Rhön – ja das geht! – Seit 2015 betreibt die Familie Müller aus Simmershausen/Hilders Pionierarbeit für den Weinbau in der Rhön mit dem höchstgelegenen Weinberg (500 Meter ü.NN) in Hessen. Es kommen auf 1,1 ha widerstandsfähige Zukunfts-Rebsorten (PIWI) zum Einsatz wie Solaris, Muscaris Souvignier Gris, und Helios. Wir unterstützen die Pionierarbeit. Die kleinen Flaschen mit 0,375 L sind ideal zum Probieren oder als charmantes Mitbringsel.

Der Wein nebst Hausmacher Wurst und Marmelade ist zusätzlich an der Rezeption erhältlich – perfekt wenn Sie ein Stück Regionalität mit nach Hause nehmen möchten.

2024 Cuvée RhöWie, trocken

Die große Lage der Heckenmühle, Nase Frucht von Aprikose und zartem Heu, Geschmack nach Limone, Apfel

0,375

15

Winzerhof Heckenmühle, Hilders | Hessische Rhön | Biologisch | kleine Flasche

Alk. 12,5%vol. - Restsüße 7,0g/l - Säure 7,0g/l

2024 Rotling Hecko, halbtrocken

Frisch, fruchtig duft nach roten Beeren

0,375

13

Winzerhof Heckenmühle, Hilders | Hessische Rhön | Biologisch | kleine Flasche

Alk. 12,0%vol - Restsüße 14,0g/l - Säure 6,3g/l

Naturwein aus Franken

Naturweine werden auf naturnaher Weise mit möglichst minimaler Intervention im Keller hergestellt, um einen Wein zu erzeugen, der die natürlichen Eigenschaften der Trauben und des Anbaugebiets widerspiegelt. Dies beinhaltet penible Handlese, Feingefühl bei der Maischestandzeit und optimale Reifung.

Entdecken Sie die einzigartigen Naturweine von Winzerin Franziska Schömig aus Rimpar. Sie setzt im Keller auf kontrolliertes Nichtstun. Die Weine vergären spontan, liegen mindestens ein halbes Jahr auf der Vollhefe und werden ohne Filtration abgefüllt. Der Einsatz von Schwefel ist minimal.

2020 Domina Herbstblut, trocken Naturwein

kraftvoll und gerbstoffbetont, begeistert mit schokoladigen Noten, säurearm

0,75

31

Franziska Schömig, Rimpar | Franken - Muschelkalk | Kork | Bio - Naturland

Alk. 13,0%vol. - Restsüße 0,0g/l - Säure 4,0g/l

2021 Müller am Wasserhäusle, trocken Naturwein

Aromen von Weinbergpfirsich und saftigem Apfel, begleitet von einer feinen Würze, die an weißen Pfeffer erinnert. Schlicht Müller-Thurgau mit Grip & Haptik

0,75

26

Franziska Schömig, Rimpar | Franken - Muschelkalk | Biologisch - Naturland

Alk. 11,0%vol - Restsüße 1,0g/l - Säure 5,5g/l

2023 Riesling Herbstblut, trocken Naturwein

Kräutrig, saftig, mineralisch. Noten von Bergamotte und Mirabelle

0,75

32

Franziska Schömig, Rimpar | Franken - Muschelkalk | Kork | Biologisch - Naturland

Alk. 12,0%vol - Restsüße 2,0g/l - Säure 6,5g/l

