



Herzlich Willkommen im Weinhaus zum Stachel seit 1413 die älteste Weinstube Deutschlands im Herzen Würzburgs!

Unser Weinhaus Stachel ist ein Stück Würzburg wie es leibt und lebt.

Lassen Sie Geschichte und Geschichten auf sich wirken.
Nirgendwo geht das besser zusammen, als hier im Weinhaus Stachel.
Wenn Sie die richtige Stunde erwischen, werden Sie etwas vom Geist des Hauses
erahnen, der Ihnen von aufständischen Würzburger Bürgern erzählt.

die sich im Jahr 1525 der Bauernkriege
mit dem schwarzen Haufen der Bauern verbrüderten, und hier,
unterstützt vom alten Gressenwirt, ihre konspirativen Sitzungen
unter der Führung des einzigen wirklichen
„edlen“ Ritters Florian Geyer abhielten.

Zum Zeichen für die verfolgten Gesinnungsgenossen, dass die Luft rein war, hing der
Morgenstern, der Stachel, aus dem Fenster.

Der Stachel soll auch heute das Zeichen für eine Handschrift
in Küche und Keller sein, die es ehrlich mit den Bürgern meint
gegen die „Convenience“ Gastronomie, immer mit frischen Produkten
möglichst aus biologischem Anbau und artgerechter Haltung
und frischen, kreativen Ideen der Zubereitung.

Zum Geschichten erzählen gehört aber vor allem auch der Wein.
Im Stachel soll es stets der Gute sein, von den besten Winzern Frankens
mit ihren ebenso geschichtsträchtigen Keuper-, Muschelkalk- Buntsandsteinböden
und gesegneten Terroirs.

Heben Sie das Glas, lassen Sie Ihren Sinnen freien Lauf,
Willkommen auf den Spuren von Kaisern, Königen und namhaften Persönlichkeiten
der Stadt

Willkommen im Weinhaus zum Stachel - Ihrer guten Adresse seit 1413.

Rolf Schulz, Stachelwirt

Vorspeisen

Gebratene Blutwurst dazu Meerrettichschmand, 13,50
Kartoffelscheiben und gebratener Apfel

Fried black pudding with horseradish sauce and potato slices and roasted apple

Gratinierter Ziegenkäse mit zweierlei Rote Bete und 13,20
karamellisierten Walnüssen

Goat cheese au gratin with two kinds of beet and caramelized walnuts

In Buchenholz geräucherter Bachsaibling 14,50
dazu Rosmarin-Wacholderspiegel, Tomaten-Asche-Schaum und Pastinakenchip

Brook trout smoked in beech wood served with rosemary-juniper sauce,
tomato-ash foam and parsnip chip

Tatar „Unser Klassiker“

100% Rinderfilet handgeschnitten klein 100gr. 17,90

und verfeinert mit einer selbstgemachten Tatarsoße, groß 140gr. 29,70

dazu klassischer Brioche Toast und Butter

100 % beef tenderloin hand cut, refined with a homemade tatarsauce,
classic brioche toast and butter

Suppen

Kalbsconsommé mit Kräuterroulade 7,20

Consommé of veal with herb roulade

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 6,90

Wine cream soup with brown bread croutons

Knödel | Vegetarisch | Vegan

Parmesan-Semmelknödel mit Edelpilzrahmsoße 17,50

Parmesan bread dumplings with fine mushroom cream sauce

Pasta mit milder Ziegenkäsesoße 17,50

dazu feines Kürbisragout

Pasta with mild goat cheese sauce served with fine pumpkin ragout

Weißer Bohnen Bratlinge, leicht pikant, 19,50

auf roter Paprikasoße, Kokosbacon, Lauchzwiebel und Dill **VEGAN**

White bean fritters, on red bell pepper sauce, coconut bacon, spring onions and dill

*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 4,50

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie unseren Service.

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptgang

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln Braised veal breast served with horse radish sauce, cranberry sauce and buttered noodles	21,50
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Blaukraut Braised beef roast in a typical franconian dark wine and vinegar sauce, served with red cabbage and potato dumplings	21,50
Schweinebraten in Landbiersoße serviert mit kleinem Salatteller und Kartoffelklößen Pork roast in dark beer sauce served with a side salad and potato dumplings	17,90
Geschmorte Lammhaxe dazu gibt's Bohnenbündchen im Speckmantel, Kartoffelgratin und a feines Lammsößle Slow braised lamb shank served with Bacon beans and potato gratin	26,90
„Stachel Pfännle“ Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig gebratener Speck, Champignonrahm und Bratkartoffeln „Stachel Pfännle“ Grilled pork medaillon, franconian sausage, crispy bacon, creamy mushrooms and panfried potatoes	20,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, serviert mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffelsalat „Original Wiener Schnitzel“ breaded veal tenderloin with cranberry sauce and lukewarm potato salad	28,90
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln Onion roast rump steak medium served with melted onions and fried potatoes	25,90
Forelle »Müllerin-Art« im Ganzen serviert mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln und zerlassener Butter Trout „Müllerinart“ grilled served with roasted almond slivers, salt potatoes, melted butter	23,90
Forelle »Blau« im Ganzen serviert mit Salzkartoffeln, Wurzelsud und Sahnemeerrettich Trout „blue“ boiled in vinegar & wine served with salt potatoes and horseradish	23,90

*dazu empfehlen wir einen kleinen Salatteller 4,50

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie unseren Service.
Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Nachspeise

Saftiger Haselnussbrownie mit Kaffee-Nuss-Crème 9,50

Nocciolaeis und beschwipsten Kumquats

Juicy hazelnut brownie, with coffee nut cream, nocciola ice cream and tipsy kumquats

Kaiserschmarrn dazu Zwetschgenröster 9,00

Kaiserschmarrn served with plum roaster

Crème brûlée von der Tonkabohne 8,50

Crème brulée from tonka bean

Sorbetvariation 8,50

Sorbetvariation

Käsevariation dazu Feigensenf, Chutney und Baguette 11,50

Cheese variation with fig mustard, chutney and baguette

Süßwein...

»Wiqem 2018« Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Wiqem ist eine edelsüße Auslese cuvée (Riesling, Weißburgunder und Rieslaner)

Er ist vollmundig mit einer dezenten cremigen Edelsüße und feinen Noten von Karamell, Dörrobst und Honig. 0,1l - 6,50

zum Dessert oder Kaffee empfehlen wir

Brennerei Ziegler | Freudenberg am Main | alle 2cl - 43 %

Wildkirsch No.1 9,00 | Alte Zwetschge Holzfass 7,00 | Mirabelle 7,00 | Haselnussgeist 7,00

Williams Christ Birne 7,00 | Waldhimbeere 7,00 | Sauerkirsch 7,00

Liköre 4cl - 5,00

Sauerkirsch | Himbeere | Haselnuss | Schneepflümchen | Omas Backapfel |

Weihnachtslikör

Geschenkgutscheine...

4 Gang Überraschungsmenü 75,00 € p/P

inkl. korrespondierenden Getränken (Aperitif, Wein, Wasser, Espresso)

Voranmeldung erforderlich!

Verzehrgutschein« Egal wann und mit wem, mit frei wählbarem Gutscheinwert

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie unseren Service.

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer