



## Liebe Gäste

Herzlich willkommen  
in unserer originellen Weinstube im  
Herzen der Weinstadt Würzburg!

Gönnen Sie sich einen – oder auch zwei –  
Schoppen vom guten Frankenwein, denn:

*„Frankenwein mäßig getrunken,  
schadet – im Till Eulenspiegel genossen –  
auch in größeren Mengen nicht.“*

In unserer Küche wird fränkisch gekocht.  
Speisen, die am besten zum Wein passen.

Da alles frisch zubereitet wird, kann es  
auch einmal etwas länger dauern, wenn  
viele Gäste auf einmal bestellen.

Bitte haben Sie Verständnis!

Und nun ... gesellige Stunden ... einen guten  
Appetit ... und zum Wohl!

... „eine gute Zeit“ ... wünscht Ihnen

### Till Eulenspiegel





## UNSER BESONDERES WEIN-ERLEBNIS

### *„Tills Rebsortenproben rot oder weiß“*



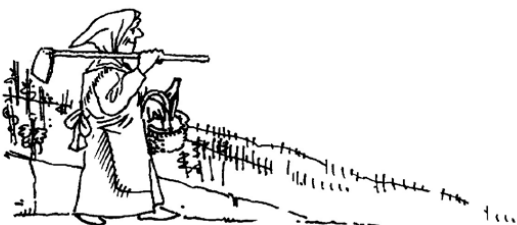
Wir servieren Ihnen fünf fränkische Weiß- oder Rotweine aus unserem offenen Ausschank in 0,1-l-Gläschen auf einem Holzbrett.

Fränkische	Weißweinprobe	0,5 l	12,90
	1	Silvaner trocken	
	2	Müller-Thurgau trocken	
	3	Riesling trocken	
	4	Scheurebe halbtrocken	
	5	Bacchus halbtrocken	

Fränkische	Rotweinprobe	0,5 l	13,90
	1	Domina	
	2	Regent	
	3	Schwarzriesling	
	4	Spätburgunder	
	5	Cabernet Mitos	

Einen kleinen Überblick über die wichtigsten Rebsorten Frankens finden Sie in unserer Karte.

Wissenswertes über Charakter, Bestandteile der Weine und Bodenarten bietet auch unsere kleine Weinkunde, die auf den Tischen ausliegt bzw. auf Nachfrage gerne von unserer Bedienung ausgehändigt wird.





## UNSERE HAUSSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine - Ortsweine -

### **1** Weiß - mild

#### **2021 Randersackerer Ewig Leben**

4,90

##### **Bacchus**

-lieblich-

„Feinfruchtig, Aromen von exotischen Früchten, moderate Säure, lieblich.“

A 10,5% S 6,4g/l Z 19,5g/l

**Weingut Schenk - Randersacker**



### **2** Weiß - trocken

#### **2021 Randersackerer Ewig Leben**

5,10

##### **Silvaner**

-fränkisch trocken-

„Richtig schön trocken. So wie ihn der Franke liebt. Geprägt von Gelbfrucht und frischer Kräutrigkeit.“

A 11,5% S 5,8g/l Z 2,2g/l

**Weingut Schenk - Randersacker**



### **3** Rot - trocken

#### **2019 Lothar**

5,30

##### **Dornfelder**

-trocken-

„Würziger Gaumengenuss und Pflaumenduft. Eine kräftige, dunkle Farbe rundet den Wein ab.“

A 13,5% S 4,9g/l Z 2,7g/l

**Weingut Lothar - Wipfeld**



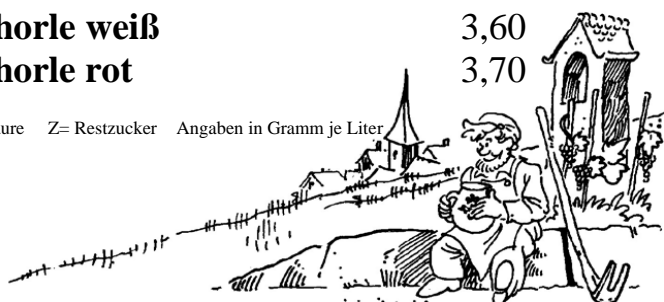
#### **Weinschorle weiß**

3,60

#### **Weinschorle rot**

3,70

A= Alkoholgehalt S= Restsäure Z= Restzucker Angaben in Gramm je Liter



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.



## WEISSWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

1

**2020 Juliusspital - Silvaner** -trocken- 6,90

„Anregender, geradliniger Silvaner mit brillanten Aromen.“

A 11,5% S 7,0g/l Z 6,5g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

2

**2020 Würzburger Pfaffenberg** -trocken- 6,30

**Müller Thurgau**

„Gelbfruchtige Aromen von Quitte, Mirabelle und Birne.“

A 11,5% S 5,9g/l Z 5,9g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

3

**2021 Hofkeller - Bacchus** -halbtrocken- 5,90

„Aromatisch, schmelzig und saftig.“

A 11,5% S 7,3g/l Z 14,0g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

4

**2020 Hofkeller - Riesling** -halbtrocken- 6,20

„Zartmineralig, vielschichtiges Bouquet, Zitrusnoten.“

A 11,5% S 7,3g/l Z 5,1g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

5

**2021 Riesling Kabinett** -trocken- 6,90

**Randersacker Ewig Leben**

„Duftet nach Pfirsich, Zitrus und Mirabelle.“

A 12,5% S 7,2g/l Z 4,5g/l

Weingut Edelfhof - Randersacker

6

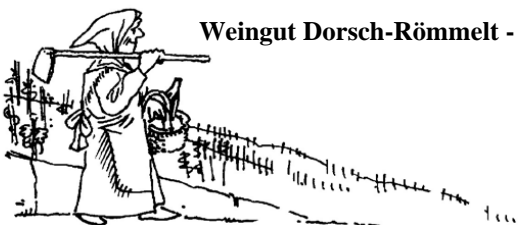
**2021 Silvaner Kabinett** -trocken- 5,10

**Escherndorfer Fürstenberg**

„Ein typischer Franke, auf Muschelkalk gewachsen, mit leicht nach Kräutern duftender Note.“

A 12,5% S 6,3g/l Z 4,0g/l

Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf





## WEISSWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

**7**  
**2021 Wipfelder Zehntgraf** -halbtrocken- 5,90  
**Scheurebe - Kabinett**

*„Feine Cassis-Grapefruitaromen. Ein fruchtig-frischer Wein mit belebender, aber nicht aufdringlicher Säure, welcher einen hohen Trinkspaß vermittelt.“*

A 12,0% S 6,5g/l Z 13,5g/l

Weingut Lothar - Wipfeld

**8**  
**2021 Erlabrunner Weinsteig** -trocken- 6,20  
**Scheurebe - Kabinett**

*„Tolle Frucht, ein hervorragender Wein zum Käse.“*

A 12,0% S 6,7g/l Z 5,8g/l

Weingut Blass - Erlabrunn

**9**  
**2021 Volkacher Ratsherr** -trocken- 5,40  
**Grauer Burgunder - Spätlese**

*„Mineralisch, würzig, Stachelbeeraromatik.“*

A 12,5% S 6,6g/l Z 4,7g/l

Weingut Martin - Volkach

**10**  
**2021 Randersackerer Sonnenstuhl** -trocken- 5,90  
**Blauer Silvaner**

*„Apfelaroma mit leichter Nussnote.“*

A 11,5% S 1,5g/l Z 5,8g/l

Weingut Edelhof - Randersacker

**11**  
**2020 Hofkeller** -halbtrocken- 6,20  
**Kerner - Kabinett**

*„Vielschichtiges Bouquet, das an Pfirsich und Aprikose erinnert.“*

A 12,5% S 6,5g/l Z 19,0g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

**12**  
**2017 Erlerbrunner Weinsteig** 6,10  
**Weißer Burgunder Kabinett** -trocken-

*„Runde Fruchtaromatik nach tropischen Früchten mit angenehmer Säure“*

A 12,5% S 7,2g/l Z 3,7g/l

Weingut Blass - Erlabrunn





## ROTWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

1

**2015 Volkacher Ratsherr** -trocken- 4,90  
**Regent**

„Samtig weich, mit Aromen von der Kirsche.“

A 13,0% S 4,9g/l Z 5,5g/l

Weingut Martin - Volkach

2

**2016 Wipfelder Zehntgraf** -trocken- 5,10  
**Domina**

„Feiner Geruch nach Waldbeeren und  
Schwarzkirsche, ausgebaut im großem Holzfass,  
angenehm warmer Abgang.“

A 13,0% S 4,6g/l Z 2,7g/l

Weingut Lothar - Wipfeld

3

**2016 Astheimer Karthäuser** -trocken- 4,90  
**Schwarzriesling**

„Rubinrot, samtig weich und Aromen von reifen  
Himbeeren.“

A 13,0% S 4,8g/l Z 4,5g/l

Weingut Martin - Volkach

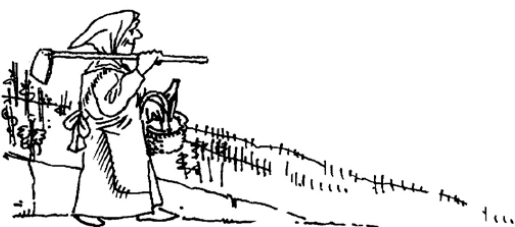
4

**2018 Randersackerer Sonnenstuhl** -trocken- 5,20  
**Spätburgunder**

„Schmeichelhaft samtig. Ein Ge-Schenk der Natur.“

A 13,0% S 4,8g/l Z 2,3g

Weingut Schenk - Randersacker





## ROTWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

5

**2018 Cabernet Mitos** -trocken- 5,30  
*„Kraftvoller Wein, tiefdunkel, feine Tannine und Aroma von Brombeeren.“*  
A 13,5% S 5,1g/l Z 3,5g/l  
**Weingut Martin - Volkach**

6

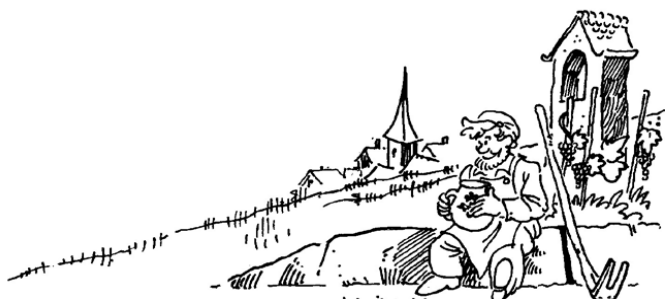
**2020 Schwarzgelt** -trocken- 5,30  
**Cuveé rot Schwarzriesling/Zweigelt**  
*„Ein Wein für Junge und Junggebliebene mit besonderer Eleganz und leichter Kirsche-Erdbeernote.“*  
A 12,5% S 4,6g/l Z 5,7g/l  
**Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf**

7

**2021 Rotling Qba** -feinherb- 5,20  
*„Schmeckt nach frischen Erdbeeren, ein köstlicher Unterhalter.“*  
A 11,5% S 6,1g/l Z 15,1g/l  
**Weingut Martin - Volkach**

8

**2018 Rosé** -trocken- 4,90  
**Zweigelt**  
*„Reife Frucht von der Kirsche und der Himbeere.“*  
A 12,5% S 6,2g/l Z 4,0g/l  
**Weingut Martin - Volkach**





## UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75 l

SILVANER

1

**2021 Würzburger Stein** -trocken- 36,00

**Erste Lage**

„Hochfein, geradlinig, unverwechselbar!“

A 13,0% S 6,2g/l Z 1,7g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

2

**2021 Rödelseer Küchenmeister** -trocken- 32,00

**Erste Lage**

„Straff, feine, würzige reife Frucht.“

A 13,5% S 6,5g/l Z 1,1g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

3

**2021 Würzburger Schloßberg** -trocken- 29,00

**Erste Lage (erst ab April)**

„Würzig, kräftig, saftig.“

A 12,5% S 6,3g/l Z 2,0g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

4

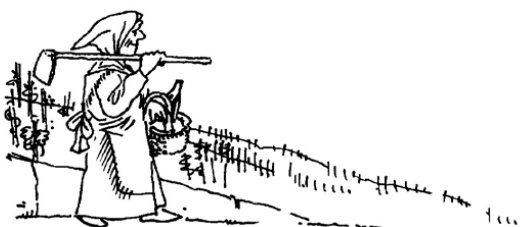
**2018 Escherndorfer Lump** -lieblich- 28,00

**Spätlese - der aus der Reihe tanzt ...**

„Körperreich, würziges Aroma.“

A 13,0% S 6,1g/l Z 3,0g/l

Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf







## UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75

### RIESLING

**5**  
**2021 Würzburger Stein** -trocken- 36,00  
**Erste Lage**  
*„Körperreich, gut strukturiert,  
Frankenweinmedaille in Gold.“*  
A 12,5% S 7,2g/l Z 4,0g/l  
**Staatlicher Hofkeller - Würzburg**

**6**  
**2021 Würzburger Innere Leiste** -trocken- 36,00  
**Erste Lage**  
*„Saftig, zart-würzig.“*  
A 12,5% S 7,3g/l Z 5,0g/l  
**Weingut Hofkeller - Würzburg**

**7**  
**2020 Würzburger Abtsleite** -trocken- 32,00  
**Erste Lage**  
*„Ausladend, reife Frucht, harmonisch,  
Frankenweinmedaille in Gold.“*  
A 13,0% S 7,7g/l Z 4,3g/l  
**Weingut Juliusspital – Würzburg**

### RIESLANER

**8**  
**2020 Würzburger Stein** -trocken- 39,00  
**Erste Lage - Spätlese**  
*„Pfersicharoma, fruchtiger Schmelz.“*  
A 11,0% S 7,0g/l Z 55,0g/l  
**Staatlicher Hofkeller - Würzburg**





## UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75

### SCHEUREBE

9

**2021 Abtswinder Altenberg** -halbtrocken- 31,00  
**Erste Lage - Kabinett**  
*„Feine Aromatik, Grapefruit, kernig.“*  
A 11,0% S 6,1g/l Z 14,0g/l  
**Staatlicher Hofkeller - Würzburg**

### MUSKATELLER

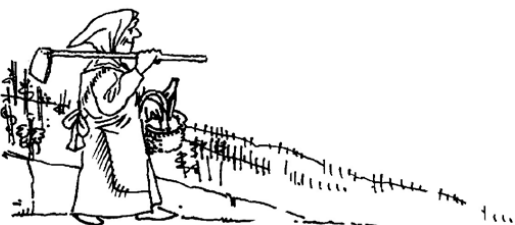
10

**2021 Würzburger Abtsleite** -halbtrocken- 37,00  
**Erste Lage - Kabinett**  
*„Saftig, flovat, perfekter Aperitif.“*  
A 11,5% S 5,9g/l Z 13,1g/l  
**Weingut Juliusspital - Würzburg**

### TRAMINER

11

**2021 Würzburger Abtsleite** -trocken- 45,00  
**Spätlese**  
*„Lebendig, fruchtig-exotisch, feine Fruchtsüße.“*  
A 11,5% S 6,7g/l Z 29,4g/l  
**Weingut Juliusspital - Würzburg**





RIESLING

14

**2015 Würzburger Stein  
Erste Lage**

-trocken- 29,00

*„Körperreich, gut strukturiert,  
Frankenweinmedaille in Gold.“*

A 12,5% S 7,2g/l Z 4,0g/l

**Staatlicher Hofkeller - Würzburg**

15

**2016 Würzburger Innere Leiste  
Erste Lage**

-trocken- 26,00

*„Saftig, zart-würzig.“*

A 12,5% S 7,3g/l Z 5,0g/l

**Weingut Juliusspital - Würzburg**

16

**2016 Würzburger Abtsleite  
Erste Lage**

-trocken- 27,00

*„Ausladend, reife Frucht, harmonisch,  
Frankenweinmedaille in Gold.“*

A 13,0% S 7,7g/l Z 4,3g/l

**Weingut Juliusspital - Würzburg**

RIESLANER

17

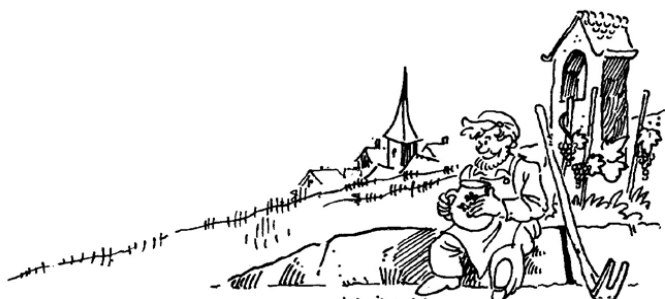
**2016 Würzburger Stein  
Erste Lage - Spätlese**

-trocken- 30,00

*„Pfersicharoma, fruchtiger Schmelz.“*

A 11,0% S 7,0g/l Z 55,0g/l

**Staatlicher Hofkeller - Würzburg**





RIESLING

18

**2015 Würzburger Stein** -trocken- 29,00

**Erste Lage**

„Körperreich, gut strukturiert,  
Frankenweinmedaille in Gold.“

A 12,5% S 7,2g/l Z 4,0g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

19

**2016 Würzburger Innere Leiste** -trocken- 26,00

**Erste Lage**

„Saftig, zart-würzig“

A 12,5% S 7,3g/l Z 5,0g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

20

**2016 Würzburger Abtsleite** -trocken- 27,00

**Erste Lage**

„Ausladend, reife Frucht, harmonisch,  
Frankenweinmedaille in Gold.“

A 13,0% S 7,7g/l Z 4,3g/l

Weingut Juliusspital - Würzburg

RIESLANER

21

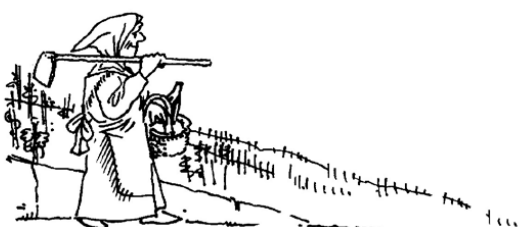
**2016 Würzburger Stein** -halbtrocken- 30,00

**Erste Lage - Spätlese**

„Pfersicharoma, fruchtiger Schmelz.“

A 11,0% S 7,0g/l Z 55,0g/l

Staatlicher Hofkeller - Würzburg





## **Wichtige Rebsorten im Überblick**

### **Bacchus**

Populäre Kreuzung aus dem Jahr 1933 von Peter Morio zwischen Silvaner x Riesling und Müller-Thurgau.

### **Burgunder**

Zu den Pinot-Rebsorten gehören u. a. Schwarzriesling, Spätburgunder, Grauer und Weißer Burgunder. Dies ist auch die historisch richtige Mutationsreihe.

### **Domina**

1927 kreuzte Peter Morio blauen Portugieser und Spätburgunder. Unerwartet setzte sich diese Neuzüchtung in Franken gegen alle anderen roten Rebsorten durch.

### **Dornfelder**

Aus Helfensteiner (Frühburgunder x Trollinger) und Heroldrebe (Portugieser x Lemberger) wurde diese Rebsorte von August Herold im Jahre 1955 gezüchtet.

### **Gewürztraminer**

Eine besonders noble Sorte, die schon im Mittelalter zu besonderen Festivitäten genossen wurde.

### **Kerner**

August Herold kreuzte 1929 roten Trollinger und Riesling zu dieser weißen Rebsorte an der Staatlichen Versuchsanstalt für Weinbau in Lauffen am Neckar.

### **Müller-Thurgau**

Berühmte Kreuzung von Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau zwischen Riesling und Madeleine Royale aus dem Jahr 1882.

### **Portugieser**

Möglicherweise aus Portugal stammend, liefert diese klassische Rebsorte rubinrot gefärbte Schoppenweine.





### **Regent**

1967 erzeugte Dr. h.c. Gerhard Alleweldt aus weißer Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) und rotem Chambourcin diese Kreuzung, welche farbintensive, kräftige Rotweine liefert.

### **Riesling**

Gegen Ende des Mittelalters verbreitete sich die von der Wildrebe *Vitis silvestris* abstammende Sorte vom Rheintal aus in die übrigen deutschen Anbaugebiete.

### **Rotling**

Weißer und rote Trauben verschiedener Rebsorten, miteinander vergoren, ergeben den roséfarbenen Rotling.

### **Scheurebe**

1916 schuf Peter Scheu diese aromatische Sorte aus Riesling und Silvaner – dachte er. Tatsächlich handelt es sich um Riesling und eine inzwischen wohl ausgestorbene Wildrebe.

### **Schwarzriesling – Pinot Meunier**

Wegen der wie mit Mehl bestäubt wirkenden Triebspitzen wird diese Rebsorte Müllerrebe genannt (frz. Pinot Meunier). Durch Mutation ging aus ihr der Spätburgunder hervor. Aus roten Trauben lassen sich Weißweine erzeugen, indem man das Lesegut nicht auf der Maische vergärt, sondern direkt abpresst, um einen Farbaufschluss zu umgehen.

Diesen Wein nennt man dann Weißherbst oder französisch „Blanc de Noir“.

### **Silvaner**

Eine der ältesten kultivierten Rebsorten in Deutschland, nachweislich wurde sie 1665 am Würzburger Stein angepflanzt – sechs Jahre zuvor schon in Eisenheim.

### **Spätburgunder**

Eine alte Edelrebsorte (frz. Pinot noir). In Burgund wurde sie vermutlich schon von den Römern angebaut.





## UNSERE BIERE UND „HOCH-GEISTIGES“

### Flaschenbiere 0,5 l

Herbsthäuser Edelpils	4,30
Rittmayer Kellerbier / unfiltriert	4,30
Paulaner Weißbier hell	4,60
Paulaner Weißbier dunkel	4,60
Augustiner Hell	4,30
Radler	4,20
Doppelbock (Oktober - Februar)	4,60

### **Lammsbräu, Neumarkt seit 1628** - Bioland -

Edelpils – alkoholfrei	0,33 l	3,30
Helle Weiße – alkoholfrei	0,50 l	4,40

### Obst-Edelbrände 0,2 cl

#### **Aus dem Obstgarten Dorsch-Römmelt, Escherndorf**

Mirabelle	3,90
Obstler	3,40
Zwetschge	3,50
Himbeergeist	3,90
Weinbergspfirsich	4,20
Sauerkirsch	4,20
Aprikose	3,90
Williams Christ	3,40

#### **Traditionsbrennerei Nordbrand in Nordhausen**

Haselnuss-Schnaps	4,20
-------------------	------

#### **Elztalbrennerei Georg Weis in Gutach**

Schlehe	4,20
---------	------





## BEERENWEINE AUS DER RÖHN



### Heidelbergwein

5,20

„Wirkt positiv auf die Verdauung, wird seit altersher auch als schmackhafte und natürliche Medizin empfohlen.“

Schlossgut Gebetsattel - Sondheim



### Kirschein

5,20

„Frisch, fruchtig ist dieser schmackhafte Steinobstwein – im Sommer als Schorle oder im Winter heiß getrunken – ein Genuss.“

Schlossgut Gebetsattel - Sondheim

## WINZERSEKT & SCHAUMWEIN

- Flasche 0,75 l -

### 2020 Rotling-Secco

17,50

Ein Glas 0,1 l

2,90

„Spritzig-elegant mit feinem Mousseux.“  
von Oktober - Mai als Glas erhältlich

### 2020 Secco

17,50

Ein Glas 0,1 l

2,90

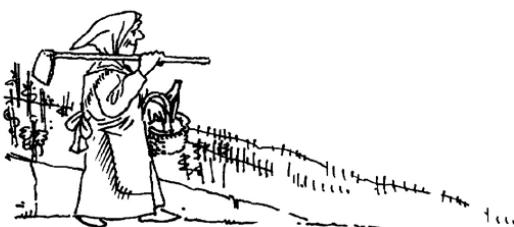
„Spritzig und elegant.“  
von Oktober - Mai als Glas erhältlich

Beide Secco kommen vom Weingut Alois Martin in Volkach

### Aus Würzburg: J. Oppmann Schwarzlack

19,50

„klassische Flaschengärung – handgerüttelt“







## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b>	0,33 l	3,80
<b>Coca Cola Zero</b>	0,33 l	3,80
<b>Sprite, Fanta, Mezzo Mix</b>	0,33 l	3,80
<b>Traubensaft - weiß -</b>	0,25 l	3,50
<b>Hornesttea Himbeer/Basilikum</b>	0,3l	3,50
<b>Saftschorle</b>	0,3 l	3,60
Vio Apfel-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle		

### **Mineralwasser**

<b>Frankenbrunnen</b>		0,5 l
Spritzig		3,80
Medium		3,80
Still		3,80





## KAFFEE, TEE & CO

<b>Tasse Kaffee</b>	3,20
<b>Cappuccino</b>	3,50
<b>Espresso</b>	2,60

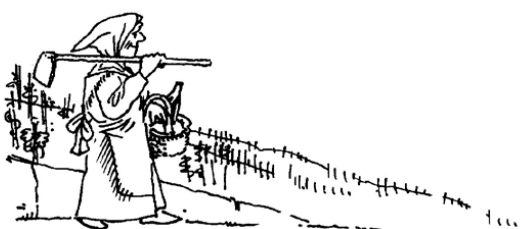
<b>Tasse Tee</b>	3,10
------------------	------

*Unsere Sorten zur Auswahl:  
Schwarztee, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze  
und Früchteteemischung*

## UNSERE SPEZIALITÄT ZUR KALTEN ZEIT

<b>Winzerglühwein „Winterfunken“</b>	0,25 l 4,20
--------------------------------------	-------------

*Zubereitet und abgestimmt von einem Winzer aus dem  
Umland, fein abgeschmeckt mit natürlichen Gewürzen,  
und zum Warmhalten auf einem Stövchen serviert.*





## SPEISEN

### UNSERE SPEZIALITÄT

#### *Original Schweizer Käsefondue*

(Appenzeller, Gruyère, Kirschwasser)



stilvoll mit Weißbrotwürfeln auf einem Rechaud  
serviert (200 Gramm pro Person)

Für 1 bis 5 Personen

1 Portion (200 g)	12,90
2 Portionen (400 g)	20,90
3 Portionen (600 g)	30,90
4 Portionen (800 g)	40,90
5 Portionen (1000 g)	50,90



Alle Preisangaben verstehen sich in Euro und schließen gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung ein.

## AUS DEM SUPPENTOPF

### **Tills Suppentopf**

Öfter mal was Neues und solange was da ist

**Fränkische Leberklößlesuppe** 5,90

Rinderbrühe, Leberklöße

**Mostsuppe** 5,90

mit Zimtroutons und Sahne

## ...PASSENDES ZUM WEIN

### **Warme Laugenbrezel**

... mit Butter 4,90

... mit angemachtem Camembert 6,90

**Käsewürfel vom Bayrischem  
Emmentaler** 8,90

mit roten Zwiebeln, Paprika und Salzbrezelchen

### **Flammkuchen**

Original „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und  
Zwiebeln 300 g 10,90

Vegetarisch „Griechischer Art“ mit Hirtenkäse und  
Pepperoni 300 g 10,90

**Ziegenkäse - Feigenravioli** mit Salbeibutter  
und Parmesan 9,90

**Fränkischer Sauerbraten** 8,90  
mit Kartoffelklößen, Blaukraut Preiselbeeren

**Semmelklöße mit Champignonsoße** 9,90



## QUERBEET

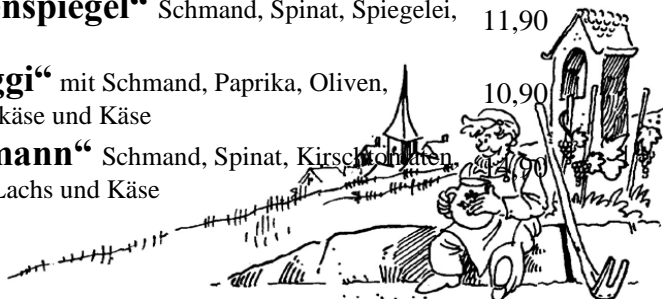
<b>Großer Salat</b>	11,90
Blattsalate, Gurken, Karotten, Rotkraut, Weißkraut, Tomaten, Rettich, mit Balsamico-Olivenöldressing, Baguette	
... mit gebratenen Putenbruststreifen	18,90
... mit gebratenen Austernpilzen & Champignons	16,90

## MIT KÄSE

<b>Angemachter Camembert</b>	9,50
mit roten Zwiebeln und Bauernbrot	
<b>Gebackener Camembert</b>	9,90
aus der Pfanne mit hausgemachter Semmelbröselpanade, dazu Preiselbeeren und Baguette	
<b>Allgäuer Käsespätzle</b>	12,90
mit unserer besonders abgestimmten Bergkäse- mischung, Röstzwiebeln und Salatbukett	
<b>Veganes Bauerngröstel</b>	9,90
Bratkartoffeln mit frischem Gemüse und Essiggurke	

## Brizza die Frankenversion der Pizza

<b>Brizza „München“</b> mit süßem Senfschmand, Käse, Zwiebeln und Weißwurst	12,90
<b>Brizza „Ruhrpott“</b> mit Currywurst, Röstzwiebeln, Essiggurken und Käse	11,90
<b>Brizza „Bayer“</b> mit Obazda, Schmand, Zwiebeln, Speck und Emmentaler	12,90
<b>Brizza „Franke“</b> Senfschmand, Sauerkraut und grober Bratwurst	12,90
<b>Brizza „Eulenspiegel“</b> Schmand, Spinat, Spiegelei, Speck und Käse	11,90
<b>Brizza „Wüggi“</b> mit Schmand, Paprika, Oliven, Pepperoni, Hiertenkäse und Käse	10,90
<b>Brizza „Seemann“</b> Schmand, Spinat, Kürschwichten, Sahnemeerrettich Lachs und Käse	





## VOM HERD UND AUS DEM OFEN

### **Tills Kochtopf**

Öfter mal was neues und solange was da ist

### **„Blaue Zipfel“**

10,90

5 Bratwürstle im Wein-Essig-Wurzelgemüse-Sud mit Bauernbrot

### **„Fränkische Bratwürste“**

10,90

5 Stück auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot und Senf

### **Feiner Kalbstafelspitz**

19,90

mit Meerrettichsoße und gebackenen Bandnudeln

#### *Unser Klassiker:*

### **„Knuspriges Schweineschäufele“**

mit

Kreuzberg-Klosterbiersoße & gefülltem Kartoffelkloß

18,90

### **„Schnitzel Wiener Art“**

14,90

mit hausgemachter Semmelbröselmischung paniert, dazu Bratkartoffeln und Zitrone

### **„Spessarträuber“**

17,90

mit hausgemachter Semmelbröselmischung paniert, dazu gebratene Austernpilze, Champignons, Speck, Bratkartoffeln und Zitrone

### **„Alpenglüh“**

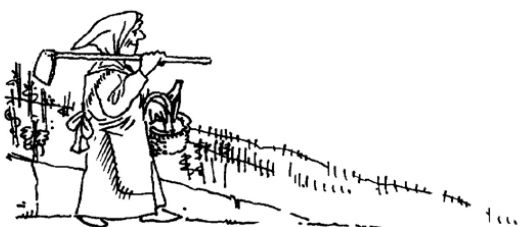
19,90

mit hausgemachter Semmelbröselmischung paniert, darauf Schinken, Tomaten und Zwiebeln mit Bergkäse überbacken

### **Vesper Cordon Bleu**

18,90

gefüllt mit rohem Schinken und angemachter Camembert, dazu Bratkartoffeln und Zitrone





## DAS BESTE ZUM SCHLUSS

### **Tills Dessert**

Öfter mal was neues und solange was da ist

### **Karamellisierter Kaiserschmarrn**

im Pfännle serviert, mit ganzen Mandeln und Haselnüssen, Vanilleeis, Schlagsahne, Puderzucker und Himbeersoße ... braucht etwas Zeit

8,90

### **Lauwarmer Schokokuchen**

mit Vanilleeis und Sahne

6,90

### **Dreierlei von der Schokolade**

lauwarmer Schokoladenkuchen, weißes Mousse und Schokoladeneis

9,50

## WUNSCH & EXTRA

Eine Portion Bratkartoffeln mit Zwiebeln	4,90
Großer Beilagensalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Kresse und Radischen	3,90
Eine Portion Allgäuer Knöpflespätzle	4,90
Eine Portion Sauerkraut	3,50
Portion Brot und Butter	2,60
Portion Brot	1,60
Zwei Stück Butter	1,10
Bratensauce	2,00
Champignonsauce	2,50

Verehrte Gäste,

eine Allergenliste unserer Zutaten in den angebotenen Speisen erhalten Sie auf Wunsch von unseren Bedienungen.





## Warum Till Eulenspiegel?

Es gibt wohl kaum eine Gestalt der Volksliteratur, die Generationen von Menschen so fasziniert hat, wie er. War er ein Witzbold, ein Volksnarr oder ein Spaßmacher? Wäre er nur das gewesen, er wäre sicher längst vergessen.

„Till Eulenspiegel“ gleicht zwar dem Hofnarren, der, mit dem Zepter der Narrenfreiheit in der Hand, den Mächtigen lachend den Spiegel der Selbsterkenntnis vorhält. Jedoch tat er es nicht nur am Hofe; er zauste jeden, ob mächtig oder nur Möchtegern, überall, auf Märkten, Messen, in Stadt und Land.

Auch heute hätte er wohl viel zu tun: Viele Menschen und so manche „Initiative“ gäbe es für ihn zu entdecken, die mit Engstirnigkeit für oder gegen eine Sache streiten und nie auf die Idee kommen, ihr Anliegen könnte nicht das Wichtigste der Welt sein. Und er fände so manches Amt vor, dem es guttäte, würde er sich bei ihm einmal als „Hofnarr“ verdingen.

Gerade heutzutage wäre – nicht nur dort – ab und zu ein „Till Eulenspiegel“ gut zu gebrauchen, der zur humorvollen Selbstkritik einlädt und augenzwinkernd deutlich macht:

**„Mensch, nimm Dich selbst nicht so wichtig  
– bleib' Mensch!“**

Auf unserem Wirtshausschild hält „Till Eulenspiegel“ deshalb auch den Vorübergehenden seinen Spiegel entgegen und fordert sie mit ausgestrecktem Zeigefinger auf, sich darin erst einmal selbst zu erkennen, bevor sie andere Narren nennen. Diese Weinstube verdankt unter anderem solchen Gedanken und Erfahrungen ihren Namen.

In ihren Häuschen mit den Butzenscheiben, ihren Winkeln und engen Gassen kann man sich in Till Eulenspiegels Zeiten zurückversetzt fühlen, und vielleicht begegnen Sie ihm ja einmal, wenn Sie in unserer Weinstube dem Alltag entfliehen wollen, wenn Sie Ihre Sorgen in ein Gläschen Wein schütten und zu sich finden möchten oder – noch besser – zum Anderen, denn:

**„Hei leiwet noch“ –**

Er lebt noch, dieser „Till Eulenspiegel“.

