



Franziskaner

Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikkeller

Unsere Weine – Typisch Dettelbach!

Das Weinland Franken wird hauptsächlich durch das Maindreieck bestimmt, reicht aber auch in den Spessart, die Rhön und in den Steigerwald. In diesen Regionen dominiert im Bereich Klingenberg der Buntsandstein, bei Würzburg der Muschelkalk und im östlichen Teil der Keuperboden. Diese unterschiedlichen Böden und Klimabedingungen prägen die unendliche Vielfalt des Frankenweines.

Dettelbach liegt am östlichen Maindreieck – im Herzen des fränkischen Weinlands. Die sonnenreichen Weinberge lassen auf Muschelkalk vielfältige Rebsorten gedeihen. Wir sind stolz auf unsere Dettelbacher Winzer und haben uns deshalb bewusst dafür entschieden ihnen die volle Aufmerksamkeit auf unserer Karte zu schenken.

Sollten Sie bei der Auswahl des passenden Weines auf unseren fachlichen Rat vertrauen wollen, so stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Seite!

Um Ihnen die Wahl Ihres perfekten Weines von vorneherein etwas zu vereinfachen, finden Sie hier die fränkische Weinpyramide. Diese soll Ihnen helfen sich in den typischen Merkmalen der Weine zu orientieren. Die Weine in unserer Karte haben wir den entsprechenden Kategorien zugeordnet.



Unsere persönlichen Highlights – zum Wohl! Ihre Familie Dauenhauer mit Team

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Alle Mengenangaben in Liter. Alle Weine enthalten Sulfide 1 = mit Farbstoffen, 12=chininhaltig,

AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de



Franziskaner
Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikeller

Aperitif

Sektellerei J.Oppmann, Würzburg

FRANZISKANER-SEKT brut 0,1 4,90
temperamentvoll, fruchtiger Sekt mit harmonischer, feinherber Säure 0,375 13,10



CASSISCO-SEKTCOCKTAIL 0,2 6,30
prickelnd-frischer, leichter Sektkocktail mit feinherben Cassis-Geschmack

Sektkocktails

GRANATAPFEL-FRUCHTSECCO 0,2 5,90
fruchtig-herber Genuss aus Granatapfelsaft und prickelndem Wein

HUGO 0,2 5,90
erfrischender Genuss mit Sekt, Holunderblütensirup, Limetten und Minze

APEROL SPRITZ^{1,12} 0,2 5,90
bittersüßer Geschmack von Orangen und Kräutern mit spritzigem Sekt

SPRITZ alkoholfrei^{1,12} 0,2 5,90
Variante mit Sanbitter oder Cordino ohne Alkohol

Klassiker

CAMPARI ORANGE 0,2 4,90

SHERRY medium oder dry 5 cl 3,90

PORTWEIN weiß oder rot 5 cl 3,90

MARTINI bianco, rosso oder rosé 5 cl 4,50

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Alle Mengenangaben in Liter. Alle Weine enthalten Sulfide 1 = mit Farbstoffen, 12=chininhaltig,


AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de



Franziskaner

Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantik Keller

Sekt & Secco

SECCO ROSE , Winzerhof Kieselismühle anregende Aromen von Sommerbeeren, leichte Süße gepaart mit einer animierenden, erfrischenden Säure und prickelnden Kohlensäurebläschen.	0,75	19,90
SECCO WEIß , Winzerhof Kieselismühle Aromen von Holunder und exotischen Früchten, anregendes und pikantes Säurespiel und prickelnde Kohlensäurebläschen.	0,75	19,90
CASSISCO-SEKTCOCKTAIL , Sektkellerei J.Oppmann prickelnd-frischer, leichter Sektcocktail mit feinherben Cassis-Geschmack.	0,75	18,80
FRANZISKANER-SEKT , Sektkellerei J.Oppmann, brut temperamentvoll, fruchtiger Sekt mit harmonischer, feinherber Säure.	0,375 0,75	13,10 23,50
SEKT ROSE , Sektkellerei J.Oppmann, brut filigrane Nuancen von riefen, roten Beeren mit dezenter Säure und zarter Perlage.	0,75	19,90
 PINOT BRUT , Weinbau Knauer, brut unsere fränkische Antwort auf den berühmten Champagner! Hergestellt aus drei Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier und Pinot Blanc. Feingliedriges Aroma von Citrus, Orangenschale und Stachelbeeren. Am Gaumen durch die 24 Monate Hefelager viel Struktur und Mineralität.	0,75	39,90
FIZZ , Weinkellerei Georg Apfelbacher perlender Traubensaft mit 100% Fruchtgehalt, alkoholfrei.	0,75	18,80

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Alle Mengenangaben in Liter. Alle Weine enthalten Sulfide 1 = mit Farbstoffen, 12=chininhaltig,

AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de



Franziskaner

Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikeller

Hausschoppen

MÜLLER-THURGAU , Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinfruchtig	0,25	4,90
reife Aromen von gelben Früchten, harmonisch runder Geschmack, tolles Zusammenspiel aus Süße und Säure.	0,1	2,90
SILVANER , Weinkellerei Georg Apfelbacher, halbtrocken	0,25	4,90
frische fruchtige Aromen von Birne und Apfel. Harmonisch, ausgewogener Geschmack, lebendiger, angenehmer Körper.	0,1	2,90
BACCHUS , Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinfruchtig	0,25	4,90
ausgeprägte, würzige Aromen von Zitrus, Mandarinen, Holunder, verhaltene Süße.	0,1	2,90

Frankenweinschorle – typisch fränkisch!

WEIß , Silvaner	0,25	2,90
	0,5	5,40
ROTLING , Rotling	0,25	3,10
	0,5	5,70
ROT , Portugieser	0,25	3,40
	0,5	6,30

Rosé und Rotling – offen

Roséweine sind sehr hellfarbige Weine aus roten Trauben, die wie Weißwein hergestellt werden. Ein Rotling ist ein Wein, der aus einem Verschnitt von roten und weißen Trauben gekeltert wird.

ROSE , Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinfruchtig	0,25	7,30
zarter Duft nach roten Sommerfrüchten. Frischer lebendiger Geschmack, harmonisch rund und angenehm zu trinken; leicht anregende Säure.	0,1	4,20



ROTLING , Weinbau Ernst Guckenberger, feinfruchtig	0,25	5,40
frischer ansprechender Geruch nach Sommerbeeren mit etwas Zitrus. Fruchtiger, belebender Geschmack, harmonisches Zusammenspiel von Süße und anregender Frische.	0,1	3,20



Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Alle Mengenangaben in Liter. Alle Weine enthalten Sulfide 1 = mit Farbstoffen, 12=chininhaltig,

AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de




Franziskaner
Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikkeller

Weißweine – offen

MÜLLER-THURGAU , Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken	0,25	5,40
frische Aromen von gelben Früchten, kombiniert mit den für Müller-Thurgau typischen würzigen Komponenten. Frischer und anregender Geschmack.	0,1	3,20
KERNER , Weinbau Knauer, feinfruchtig	0,25	5,40
duftet nach reifen Birnen und Aprikose. Saftig im Geschmack mit animierendem Nachhall.	0,1	3,20
KERNER SPÄTLESE , Winzerhof Hermann Göb, lieblich	0,25	5,60
Filigraner, fruchtsüßer Wein mit ausgeglichenem Süße-Säure-Spiel. Aromen von reifer Birne und Honig.	0,1	3,40
 SCHEUREBE , Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinfruchtig	0,25	7,30
Feines und zugleich auch kräftiges Zitrus-Bukettt mit Anklängen von Grapefruit. Eleganter, aromatischer Geschmack mit harmonischem Spiel von Süße und dezenter Säure.	0,1	4,20
 SILVANER , Weinbau Knauer, trocken	0,25	5,40
Aromen von Zitrus, Birne und grünem Apfel. Typisch fränkisch trocken ausgebaut.	0,1	3,20
SILVANER SPÄTLESE , Weinbau Ernst Guckenberger, trocken	0,25	5,60
Geschmack reifer, frischer Aromen von Apfel und Birne. Runder, vollmundiger Geschmack, kräftiger Körper mit angenehmer Säure.	0,1	3,40
RIESLING , Weinbau Milan Mangold, trocken	0,25	5,40
fruchtige Aromen von Steinobst, rassig-lebendige Säure, mineralischer Geschmack.	0,1	3,20
RIESLING , Weinbau Knauer, trocken	0,25	7,30
komplexes Aroma von Zitrus, Nektarine und Stachelbeere, feinwürziger Geschmack, kraftvoller Körper durch 50% Vergärung im großen Holzfass, Gewinner fränkische Weinprämierung „Silber“.	0,1	4,20

Rotweine – offen

PORTUGIESER , Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinfruchtig	0,25	6,20
Unkomplizierter, leichter und frischer Schoppenwein. Verhaltener Duft von roter Johannisbeere und Erdbeere, belebende Säure.	0,1	3,80
 DOMINA , Weinbau Ernst Guckenberger, trocken	0,25	6,60
würziger Duft von Waldbeeren und Kirschen, füllig und kraftvoll, angenehme Tannine.	0,1	3,80
DORNFELDER , Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken	0,25	6,20
tiefdunkle Farbreflexe. Kräftige Beerenfrucht, -samtig und nachklingend im Geschmack.	0,1	3,80
SPÄTBURGUNDER , Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken	0,25	6,20
Rubinrote Farbe, Duft nach Kirschen und dunklen Beeren. Eleganter runder Geschmack, milde Säure und verhaltene Tannine.	0,1	3,80
CARBONET DORSA , Weinbau Ernst Guckenberger, trocken	0,25	7,20
Fruchtig, vollmundig und komplex mit kräftigem Alkoholgehalt	0,1	4,10
NERO , Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken	0,25	8,90
Cuvée aus Acolon, Domina und Regent. Tiefdunkle Farbe mit blau-violetten Reflexen. Kräftige und auch fruchtige Aromen von dunklen Beeren. Runder, harmonischer Geschmack mit würzigen Komponenten und etwas grüner Paprika.	0,1	4,90

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Alle Mengenangaben in Liter. Alle Weine enthalten Sulfide 1 = mit Farbstoffen, 12=chininhaltig,



Franziskaner

Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikeller

Bocksbeutelweine & Flaschenweine

Neues Franken



ZWEIGELT WEIßHERBST, Weinbau Kieselsmühle, trocken
.....mittelkräftiges pink, glasklare, rotbeerige Fruchtaromen, spannender Kontrast aus Säure und ein wenig Restsüße.

0,75 20,50

SCHEUREBE; Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinfruchtig
Feines und zugleich auch kräftiges Zitrus-Bukett mit Anklängen von Grapefruit. Eleganter, aromatischer Geschmack mit harmonischem Spiel von Süße und dezenter Säure.

0,75 20,50

NERO, Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
Cuvée aus Acolon, Domina und Regent. Tiefdunkle Farbe mit blau-violetten Reflexen. Kräftige und auch fruchtige Aromen von dunklen Beeren. Runder, harmonischer Geschmack mit würzigen Komponenten und etwas grüner Paprika.

0,75 24,50

SCHWARZRIESLING, Weinbau Knauer, trocken
Sattes Rubinrot. Noten von Himbeere und Brombeere. Harmonisch mit konzentriertem Abgang. Reifung in traditionellen Holzfässern.

0,75 24,50

Klassisches Franken



DETTELBACHER BACCHUS, Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinherb
ausgeprägte fruchtige und würzige Aromen, Zitrus, Mandarinen und Holunder. Frischer lebendiger Geschmack, harmonisch rund und angenehm zu trinken. Gewinner fränkische Weinprämierung „Gold“.

0,75 22,50



DETTELBACHER MÜLLER-THURGAU; Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
frische Zitrusnoten gefolgt von reifen gelben Früchten. Im Geschmack kräftig, ausgewogen vollmundig und nachhaltig. Ein ausgewachsener athletischer Müller als Speisebegleiter oder anregender Solist.

0,75 22,50



DETTELBACHER KERNER, Weinkellerei Georg Apfelbacher, feinfruchtig
frische, würzige Aromen und ein kräftiger, harmonischer Geschmack zeichnen diesen Kerner Kabinett aus. Ein voller, körperreicher Wein, der von einer angenehmen Säure getragen wird.

0,75 22,50



DETTELBACHER SILVANER; Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
reife Aromen von gelben Früchten. Ausgewogener Geschmack mit Fülle und Nachhall. Ein klassischer Silvaner vom Muschelkalk eben.

0,75 22,50

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Alle Mengenangaben in Liter. Alle Weine enthalten Sulfide 1 = mit Farbstoffen, 12=chininhaltig,

AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de



Franziskaner

Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikeller

Klassisches Franken



DETTELBACHER DOMINA, Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
tiefdunkles Rot mit blauen Reflexen. Aromen von dunklen Kirschen und Johannisbeergelee. Der Geschmack erinnert an Gewürznelken, etwas Walnuss und Kaffee. Reife, angenehme Tannine. Kräftiger voluminöser Körper.

0,75 29,50

DETTELBACHER SPÄTBURGUNDER, Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
rubinrote Farbe, Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, ein Hauch Vanille. Eleganter runder Geschmack, milde Säure und weiche Tannine.

0,75 29,50

Großes Franken



DETTELBACHER BERG-RONDELL TRAMINER, SPÄTLESE,
Weinkellerei Georg Apfelbacher, mild
intensives, klares, an Rosenwasser erinnerndes Aroma. Die Süße setzt sich im Geschmack fort und nimmt fast den ganzen Mundraum ein. Ein kräftiger Körper stützt den fülligen Geschmack und den langen Nachhall.

0,75 28,50

DETTELBACHER SONNENLEITE WEIßBURGUNDER, SPÄTLESE;
Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
intensiver Duft reifer, gelber Birnen mit einem leicht nussigen Anklang. Im Mund fülliger, kräftiger Körper. Gute ausbalancierte Struktur von Säure und dezenter Süße. Seidiger, stoffiger und anhaltender Abgang. Gewinner fränkische Weinprämierung „Silber“.

0,75 28,50



DETTELBACHER BERG-RONDEL SILVANER, AUSLESE,
Weinkellerei Georg-Apfelbacher, edelsüß
im Duft nach Kern- und Steinobst mit zarten Melonentönen und intensiver Mineralität. Am Gaumen eine klare, süße Frucht nach Ananas und Melone, präsen Säure und Nachhaltigkeit. Im intensiven Abgang zupackend mit tollem Nachklang. Gewinner fränkische Weinprämierung „Gold“.

0,5 30,50



ALTFRÄNKISCHER SATZ,
Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
feine Fruchtaromen von getrockneter Quitte, gelben Äpfeln und Litchi. Präzise und saftig mit animierender Säure. Glasklare Frucht trifft hier auf Komplexität und Länge. Im fränkischen Doppelstück-Fass ausgebaut. Gewinner fränkische Weinprämierung „Gold“. Der Alte fränkische Satz besteht aus mehreren historischen fränkischen und klassischen Rebsorten wie zum Beispiel: die Silvaner-Varietäten Grüner, Gelber, Roter und Blauer Silvaner; Gewürztraminer, Gelber Traminer, Riesling, Weißer und Roter Gutedel, Gelber Muskateller, Weißer Burgunder und Spätburgunder.

0,75 35,50



2013er DETTELBACHER BERG-RONDELL SPÄTBURGUNDER,
Weinkellerei Georg Apfelbacher, trocken
gereift. Kräftiges Rubinrot in der Farbe. Aromen von Brombeere und Veilchen, mit einem Hauch Vanille prägen den Duft. Ein frischer Geschmack von Melisse und Wacholder gefolgt von seidenweichen Tanninen bleiben lange angenehm haften.

0,75 34,50

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. aller gesetzlichen Abgaben. Alle Mengenangaben in Liter. Alle Weine enthalten Sulfide 1 = mit Farbstoffen, 12=chininhaltig,

AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de