

# Weinbistro

# Weinbar

Der Treff für Genießer



## Speisen & Getränke

Weinhaus Schaffner  
Vinothek

Schlesingerstraße 18  
97437 Haßfurt

[www.weinhaus-schaffner.de](http://www.weinhaus-schaffner.de)  
09521-1551

## Weißwein Franken:

2018	<b>Silvaner</b>	trocken	Steinbacher Nonnenberg	<b>1,90 €</b>	<b>3,70 €</b>
	Qualitätswein Winzerhof Berninger Ziegelanger				
2019	<b>Silvaner</b>	trocken	Kammerforster Teufel	<b>1,90 €</b>	<b>3,70 €</b>
	Kabinett - Edition Weinhaus Schaffner				
2019	<b>Riesling</b>	trocken		<b>1,90 €</b>	<b>3,70 €</b>
	Qualitätswein Weingut Manuel Sauer - Nordheim				
2019	<b>Grauburgunder</b>	trocken		<b>2,20 €</b>	<b>3,90 €</b>
	Qualitätswein Weingut Manuel Sauer – Nordheim				
2018	<b>Müller Thurgau</b>	trocken	Handthaler Stollburg	<b>1,70 €</b>	<b>3,20 €</b>
	Qualitätswein Edition Weinhaus Schaffner				
2019	<b>Chardonnay</b>	trocken		<b>1,90 €</b>	<b>3,70 €</b>
	Qualitätswein Weingut Manuel Sauer – Nordheim				
2019	<b>Scheurebe</b>	halbtrocken	Michelauer Vollburg	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
	Kabinett Edition Weinhaus Schaffner				
2018	<b>Bacchus</b>	halbtrocken	Zeiler Kapellenberg	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
	Qualitätswein Winzergenossenschaft Franken				
2019	<b>Kerner</b>	halbtrocken	Donnersdorfer Zabelstein	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
	Kabinett Edition Weinhaus Schaffner				
2019	<b>Weil das Leben schön ist</b>	Cuvée Weißwein		<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
	Qualitätswein Fürstliches Domänenamt Castell				

## Weißwein Pfalz:

2018	<b>Gewürztraminer</b>	lieblich	Pfalz	Kirrweiler Mandelhöhe	<b>1,90 €</b>	<b>3,70 €</b>
	Spätlese Weinhaus Anton - Kirrweiler					
2019	<b>Scheurebe</b>	trocken			<b>2,00 €</b>	<b>3,90 €</b>
	Qualitätswein Tradition – Bergdolt – Reif & Nett					

## Flaschenweine :

0,75l.

2019	<b>Lugana Forlan</b>	trocken	<b>Italien</b>	<b>16,90 €</b>
	Santi DOC Venetien			
2019	<b>Sauvignon Blanc</b>	trocken	<b>Pfalz</b>	<b>14,90 €</b>
	Qualitätswein Edition Bergdolt – Reif & Nett			
2017	<b>Bacchus</b>	lieblich	Seinheimer Hohenbühl	<b>14,90 €</b>
	Spätlese Weingut Emmerich - Iphofen			

Alle Weine enthalten Sulfite



Weinhaus Schaffner – Der Treff für Genießer

## **Rotwein – Rotling:** 0,1l. 0,25l.

### Franken

2019	<b>Rotling</b>	halbtrocken		<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
	Qualitätswein Edition Weinhaus Schaffner				
2019	<b>Weil das Leben schön ist</b>		<b>Rotling</b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
	Qualitätswein Fürstliches Domänenamt Castell				
2017	<b>Spätburgunder</b>	trocken	Tilman	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
	Qualitätswein Winzergenossenschaft Franken				
2018	<b>Domina</b>	trocken	Stammheimer Eselsberg	<b>1,90 €</b>	<b>3,60 €</b>
	Qualitätswein Weingut Ziegler				
2019	<b>Cuvée Rot</b>	feinherb	Volkacher Ratsherr	<b>1,90 €</b>	<b>3,60 €</b>
	Qualitätswein Edition Weinhaus Schaffner				

### Pfalz

2019	<b>Cabernet Franc</b>	trocken	<b>Rosé</b>	<b>2,10 €</b>	<b>4,00 €</b>
	Qualitätswein Weingut Bergdolt-Reif & Nett				
2018	<b>Merlot</b>	trocken		<b>2,30 €</b>	<b>4,50 €</b>
	Qualitätswein Weingut Bergdolt-Reif & Nett				

### Spanien

2017	<b>Lopez de Haro</b>	trocken	Crianza	<b>2,40 €</b>	<b>4,60 €</b>
	Rioja DOCa Tempranillo, Graciano, Garnacha				
2018	<b>La Garra</b>		Piedemonte	<b>2,40 €</b>	<b>4,60 €</b>
	Navarra DO Tempranillo Garnacha				

### Italien

2018	<b>Primitivo</b>		Piluna	<b>2,20 €</b>	<b>4,40 €</b>
	Salento IGT Apulien				
2018	<b>Nero d'Avola</b>	trocken	Corto di Passo	<b>2,10 €</b>	<b>4,00 €</b>
	Appassimento DOC				

### Portugal

2018	<b>Montado</b>	trocken	José Maria da Fonseca	<b>2,10 €</b>	<b>4,00 €</b>
	Vinho Regional Alentejano				

### Frankreich

2017	<b>La Canaille</b>	AOP trocken		<b>2,40 €</b>	<b>4,60 €</b>
	Grenache, Mourvèdre, Syrah - Cotes de Roussillon				

## **Flaschenweine :** 0,75l.

2018	<b>Lagrein</b>	trocken	Pfalz	<b>19,90 €</b>
	Qualitätswein Weingut Bergdolt-Reif & Nett			
2014	<b>Lopez de Haro</b>	trocken	Reserva	<b>18,90 €</b>
	Rioja DOCa Spanien			
2018	<b>Black Malbec</b>	trocken	Los Intocables	<b>16,90 €</b>
	De Finca Las Moras Red Wine Argentinien			

Alle Weine enthalten Sulfite

Weinhaus Schaffner – Der Treff für Genießer

## Alkoholfreie Getränke:

<b>Mineralwasser</b>	Medium-Spritzig	Glasflasche	0,5l.	<b>2,00 €</b>
<b>Gartenlimo</b>	Zitrone-Grapefruit-Orange	Weckflasche	0,5l.	<b>2,80 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	aus Johannisbeernektar	Weckflasche	0,5l.	<b>2,80 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	aus naturtrüben Apfelsaft	Weckflasche	0,5l.	<b>2,80 €</b>
<b>Traubensaftschorle</b>	weiße o. rote fränk. Trauben	Weckflasche	0,5l.	<b>2,80 €</b>
<b>Lemon Soda</b>	Original aus Italien	Dose	0,33l.	<b>2,80 €</b>
<b>Mojito Soda</b>	Original aus Italien	Dose	0,33l.	<b>2,80 €</b>

## Secco & Sekt

			0,1l.	0,75l.
<b>Brunetto Secco Frizzante</b>	trocken		<b>2,30 €</b>	<b>13,00 €</b>
Weingut Bergdolt-Reif & Nett				
<b>Prosecco Frizzante Ca´del Cino</b>	trocken		<b>2,30 €</b>	<b>13,00 €</b>
Valdo – Valdobbiadene				
<b>Sauvignon Blanc Sekt</b>	Extra trocken		<b>3,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
Weingut Ralph Anton Kirrweiler Pfalz				

## Spritz Getränke:

				0,25l.
<b>Aperol Spritz</b>				<b>4,50 €</b>
Secco Frizzante*, Aperol <sup>2 3</sup> , Orangenscheibe, Eiswürfel				
<b>Limoncello Spritz</b>				<b>5,00 €</b>
Secco Frizzante*, Limoncello, Zitronenscheibe, Eiswürfel				
<b>Pampelle Spritz</b>				<b>5,00 €</b>
Secco Frizzante*, Pampelle <sup>2</sup> , Zitronenscheibe, Eiswürfel				
<b>Negroni Spritz Royal</b>				<b>6,50 €</b>
Sauvignon Blanc Sekt*, Campari <sup>2</sup> , Punt e Mes Vermuth, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel				
<b>NOperol Spritz „Alkoholfrei“</b>				<b>4,50 €</b>
Alkoholfreier Schaumwein*, Orange Spritz Sirup <sup>2 3</sup> , Zitronensaft, Orangenscheibe, Eiswürfel				

## Longdrinks:

<b>Limoncello dry Mix</b>				<b>5,80 €</b>
Tonic Water <sup>3</sup> , Limoncello, Gin, Zitronenscheibe, Eiswürfel				
<b>Pampelle Tonic</b>				<b>4,80 €</b>
Tonic Water <sup>3</sup> , Pampelle <sup>2</sup> , Zitronenscheibe, Eiswürfel				
<b>Gin Tonic Standart</b>				<b>5,90 €</b>
Gin Standard, Tonic Water <sup>3</sup> , Eiswürfel				
<b>Gin Tonic Premium</b>				<b>7,80 €</b>
Auswahl aus allen offenen Gin, dazu Tonic Water <sup>3</sup> nach Wahl				

<sup>2</sup> = mit Farbstoff <sup>3</sup> = Chininhaltig \* = Enthält Sulfite

## Drinks mit Rum:

<b>Mary Pickford</b>	7,90 €
<i>Rum Braun, Lemoncello di Capri, Muntaner Vermuth, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft</i>	
<b>Ocean Hurricane</b>	6,90 €
<i>Rum Braun, Rum Weiß, Mangosirup, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft</i>	

## Drinks mit Vodka:

<b>Moscow Mule</b>	6,90 €
<i>BIO Vodka, Zitronensaft, Ginger Beer</i>	
<b>Barman´s Fresh</b>	6,90 €
<i>BIO Vodka, Gin, Chartreuse, Zuckersirup, Orangensaft, Zitronensaft, Angostura Bitter</i>	

## Drinks mit Whisk(e)y:

<b>Continental Sour</b>	6,90 €
<i>Rittenhouse Rye oder Wild Turkey Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Portwein</i>	
<b>Skye Rider</b>	6,90 €
<i>Talisker 10, Zitronensaft, Ahornsirup, Ginger Beer</i>	
<b>Smokescreen</b>	6,90 €
<i>Blended Scotch, Sea Shepherd Peated Whisky, Escorial Grün, Zitrone, Zuckersirup, Minze</i>	

## Drinks mit Gin :

<b>Negroni</b>	5,90 €
<i>Gin, Campari, Punt e Mes Vermuth</i>	
<b>Singapore Sling</b>	6,90 €
<i>Gin, Heering Cherry, Cointreau, Benedictine Dom, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft</i>	
<b>Sunflower</b>	7,50 €
<i>Gin, Aperol, Malibu, Grenadine, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft</i>	

## Drinks mit Tequila / Mezcal :

<b>Naked &amp; Famous</b>	6,90 €
<i>Tequila 1800 Reposato, Aperol, Chartreuse, Zuckersirup, Zitrone</i>	

## Drinks Ohne Alkohol:

<b>Virgin Sunrise Deluxe</b>	4,90 €
<i>Orangensaft, Maracujanektar, Ananassaft, Zitronensaft, Brombeersirup</i>	
<b>Kilimandscharo</b>	4,90 €
<i>Orangensaft, Tonic Water, Mangosirup, Limettensaft</i>	
<b>Bugs Bunny</b>	4,90 €
<i>Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Blue Curacao Alkoholfrei</i>	

## Bier\*:

<b>Baptist Helles</b>	untergäriges Vollbier Brauerei Göller	0,5l.	<b>3,00 €</b>
<b>Zoigl</b>	unfiltriertes Bier von Scherdel aus Hof	0,5l.	<b>3,00 €</b>
<b>Spezial</b>	rauchiges Lagerbier aus Bamberg	0,5l.	<b>3,00 €</b>
<b>Huppendorfer</b>	Vollbier Brauerei Grasser Huppendorf	0,5l.	<b>3,20 €</b>
<b>Würzburger</b>	<u>Alkoholfrei</u>	0,33l.	<b>2,00 €</b>

*nur auf Anfrage – nicht immer verfügbar*

<b>Elch Bräu</b>	Dunkel naturbel. Brauerei Seitz Thuisbrunn	0,5l.	<b>3,20 €</b>
<b>Elch Bräu</b>	Pils naturbelassen Brauerei Seitz Thuisbrunn	0,5l.	<b>3,20 €</b>
<b>Hummel</b>	Kellerbier Brauerei Hummel Merkendorf	0,5l.	<b>3,20 €</b>
<b>Zur Sonne</b>	Kellerbier Brauerei „Zur Sonne“ Bischberg	0,5l.	<b>3,20 €</b>
<b>Mönchsambacher</b>	Lagerbier naturtrüb Brauerei Zehendner	0,5l.	<b>3,20 €</b>
<b>Guinness Beer</b>	Draught Beer aus der 0,44l. Dose	0,44l.	<b>3,20 €</b>

\* = enthält Gerstenmalz

## Cider\*\*:

<b>Sheppy's Fallstaff</b>	5,6%vol.	0,5l.	<b>5,20 €</b>
<b>Sheppy's Taylor's Gold</b>	6,0%vol.	0,5l.	<b>5,20 €</b>
<b>Sheppy's Dabinett</b>	6,5%vol.	0,5l.	<b>5,20 €</b>
<b>Sheppy's Vintage Reserve Oak</b>	7,4%vol.	0,5l.	<b>5,20 €</b>
<b>Sheppy's Special Edition 200</b>	5,0%vol.	0,5l.	<b>5,20 €</b>
<b>Sheppy's Original Cloudy</b>	4,5%vol.	0,5l.	<b>5,20 €</b>
<b>Sheppy's with Elderflower</b>	4,0%vol.	0,5l.	<b>5,20 €</b>

\*\* = Apfelweinhaltiges Getränk – enthält Sulfite

## Warme Getränke:

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Tasse Tee versch. Sorten</b>	<b>1,50 €</b>

# Speisen

Nur Dienstag und Donnerstag ab 18:15 Uhr

<b>Warme Seele**</b>	5,30 €
gekochter Metzgerschinken, Tomaten und Edamer * <b>gebacken</b>	
<b>Warme Seele** vegetarisch</b>	5,00 €
Tomaten und Edamer * <b>gebacken</b>	
<b>Spanische Warme Seele**</b>	5,30 €
Chorizo, Tomaten, Oliven (Chilli) und Edamer * <b>gebacken</b>	

Nur Freitag ab 18:15 Uhr

<b>Flammkuchen*</b> „Elsässer Art“	7,90 €
mit Schmand, Schinkenwürfel und Zwiebeln	
<b>Flammkuchen*</b> „Vinothek“	7,90 €
<b>vegetarisch</b> mit Schmand, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Paprika und Zwiebeln	
<b>Flammkuchen*</b> „Lachs“	8,90 €
mit Schmand, Lachs und Zwiebeln	

Dienstag, Donnerstag und Freitag ab 18:15 Uhr

<b>Käsesuppe aus Almkäse*</b> „Neu“	3,90 €
Käsesuppe aus Almkäse, verfeinert mit Sahne*, dazu Weißbrot**	
<b>Sardinen an halbtrockneten Tomaten mit Schafskäse</b> „Neu“	7,90 €
Schafskäse *, 60g leicht gegrillte kleine Sardinen in Olivenöl, halbgetr. Tomaten und Weißbrot	
<b>Vinothek Variation</b>	8,90 €
Serrano Schinken, Südtiroler Schinkenspeck, Salami, Antipasti, Gemüsestick, verschiedene Käse*, dazu verschiedene Brotsorten **	
<b>Vinothek Variation XL</b>	16,90 €
Serrano Schinken, Südtiroler Schinkenspeck, Salami, Antipasti, Gemüsestick, verschiedene Käse*, dazu verschiedene Brotsorten **	
<b>Käseteller</b>	8,90 €
verschiedene Käse*, dazu Butter, Preiselbeermarmelade und verschiedene Brotsorten **	

<b>Antipasti mit Käse</b>		<b>6,90 €</b>
Verschiedene Antipasti mit Käse*, dazu Weißbrot**		
<b>Gemischtes Brett</b>		<b>7,50 €</b>
Taleggio*, Bergkäse* , Südtiroler Schinkenspeck, Coppa (luftgetrockneter Schweinehals), Vinschgauer Laibla**		
<b>Terrine von der Ente mit Orangen</b>	„Neu“	<b>7,50 €</b>
180 g Glas Terrine Le Patron mit Gurke dazu Schwarzbrot**		
<b>Terrine vom Fasan mit Armagnac</b>	„Neu“	<b>7,50 €</b>
180 g Glas Terrine Le Patron mit Gurke dazu Schwarzbrot**		
<b>Terrine vom Kaninchen mit Backpflaumen</b>	„Neu“	<b>7,50 €</b>
180 g Glas Terrine Le Patron mit Gurke dazu Schwarzbrot**		
<b>Mediterranes Dreierlei</b>	„Neu“	<b>5,90 €</b>
Oliven, Cacciatore (Salami), Hirtenkäse in Kräuter		
<b>Griebenschmalz im Töpfchen</b>		<b>2,80 €</b>
Griebenschmalz mit Schwarzbrot**		
<b>Fränkische Kochmettwurst im Glas</b>	„Neu“	<b>6,50 €</b>
100 g Glas Kochmettwurst Feinkost Faber mit Gurke, dazu Schwarzbrot**		

### EXTRAS FÜR DAZU:

<b>Käse</b>	nach Verfügbarkeit	80 g	(ohne Brot)	<b>3,90 €</b>
<b>Serranoschinken</b>		80 g	(ohne Brot)	<b>3,90 €</b>
<b>Cacciatore</b>	„luftgetrocknete italienische Salami“	ca. 50 g	(ohne Brot)	<b>2,90 €</b>
<b>Schale Oliven</b>			(ohne Brot)	<b>3,90 €</b>
<b>Glas Antipasti klein</b>			(ohne Brot)	<b>2,90 €</b>
<b>Glas Antipasti groß</b>			(ohne Brot)	<b>4,90 €</b>
<b>Vinschgauer</b>				<b>1,30 €</b>
<b>Brot Extra</b>				<b>0,60 €</b>
<b>Scheibe Brot</b>				<b>0,30 €</b>

\* = MILCH \*\* Glutenhaltiges Getreide



## **Zusatzstoffe und Allergene:**

**Pecorino / Manchego** : aus Schafsmilch

**Bergkäse:** aus ROHMILCH

**Morbidoso:** aus Kuhmilch und Schafsmilch

**Fougerus:** aus ROHMILCH

**Taleggio:** aus Kuhmilch

**Le Sotch - Causseard-Schafspyrenäenkäse** : Schafsmilch

**Cheddar** mit Whisky o. Porter: aus Kuhmilch (mit Whisky o. Porter)

**Weitere Käse:** zum Teil aus ROHMILCH – bitte erfragen

**Cacciatore:** mit Magermilchpulver, Ascorbinsäure, Kaliumnitrat, Natriumnitrit

**Südtir. Schinkenspeck:** mit Natriumnitrit, Natriumascorbat

**Serrano -Schinken:** mit Natriumnitrit, Natriumascorbat

**Coppa:** mit Natriumnitrit, Natriumascorbat

**Metzgerschinken:** mit Natriumnitrit, Natriumascorbat

**Griebenschmalz:** Weizenmehl, Geschmacksverstärker E621

**Gegrillte Peperoni/Zwiebeln/Champignon:** enthält Schwefel

**Gefüllte Peperoncino:** enthält Schwefel, Thunfisch, Sardelle

**Oliven mit Frischkäse:** enthält Milcherzeugnisse

**Oliven mit Mandeln:** enthält Mandeln

**Oliven mit Mandelpaste:** enthält Mandelpaste, Natriumglutamat, Natriumalginat,  
Spuren von Krustentieren

**Oliven mit Zitronenpaste:** Natriumglutamat, Natriumalginat,  
kann Spuren von Mandeln, Krustentieren und Fisch enthalten

**Oliven mit Peperonipaste:** Natriumglutamat, Natriumalginat,  
kann Spuren von Mandeln, Krustentieren und Fisch enthalten

**Oliven mit Sardellenpaste:** Natriumglutamat, Natriumalginat, Sardellen,  
kann Spuren von Mandeln, Krustentieren und Fisch enthalten

**Vinschgauer Laibla:** aus Glutenthaltigem Getreide  
kann Spuren von Sesam und Milch enthalten

**Baguette:** aus Glutenthaltigem Getreide  
kann Spuren von Sesam, Soja und Milch enthalten

**Schwarzbrot:** aus Glutenthaltigem Getreide