

FRANKEN- WEINE:

		0,25 l
Müller-Thurgau, Deutscher Qualitätswein 2017-er Greuther Bastel, Franken <i>Rz: 14,2 g/l Säure: 5,2 g/l A: 11 % Vol.</i>		2,90
Müller-Thurgau, trocken - Qualitätswein 2017-er, Franken <i>Rz: 5,2 g/l Säure: 5,6 g/l A: 12,0 % Vol.</i>		2,90
Silvaner, trocken - Qualitätswein 2018-er, Franken <i>Rz: 3,2 g/l Säure: 5,8g/l A: 11,5 % Vol.</i>		3,10
Bacchus, Qualitätswein 2018-er, Franken <i>Rz: 13,0 g/l Säure: 5,0 g/l A: 11,0 % Vol.</i>		3,10
Scheurebe und Müller - Thurgau, Qualitätswein 2017-er, Franken <i>Rz: 15,3g/l Säure: 6,0g/l A: 11,0%Vol.</i>		3,10
	0,25 l	0,5 l
Frankenweißweinschorle süß oder herb	1,90	3,60
Frankenrotweinschorle süß oder herb	2,90	4,90
<u>Fränkische Rotweine</u>		0,25 l
Blauer Portugieser, QbA, Weingut Behringer, Abtswind 2017-er Wiebelsberger Dachs, Franken <i>Rz.: 11,7 g/l / Säure 4,5 g/l A: 11,5 % Vol.</i>		4,60
Schwarzriesling, trocken, Qba, Weingut Behringer, Abtswind 2017-er Wiebelsberger Dachs, Franken <i>Rz.: 4 g/l / Säure 4,6 g/l A: 11 % Vol.</i>		4,60
Domina, trocken - QbA, Weinbau Schanz, Mutzenroth 2017-er Wiebelsberger Dachs, Franken		4,90
Rotling, Weinbau Johannes Pfister, Kammerforst, Franken 2018-er Kammerforster Teufel, Deutscher Prädikatswein Kabinett <i>Rz.: 20,1 g/l / Säure 5,6 g/l A: 12,0 % Vol.</i>		4,60