



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

EC oder Kreditkartenzahlung erst ab 20 €
möglich

Till Eulenspiegel





UNSER BESONDERES WEIN-ERLEBNIS

„Tills Rebsorten 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	16,50
------------	---------------	-------	-------

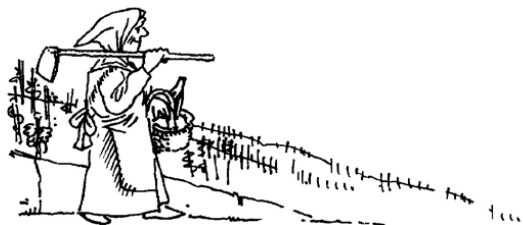
- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Silvaner trocken |
| 2 | Müller-Thurgau trocken |
| 3 | Riesling trocken |
| 4 | Scheurebe halbtrocken |
| 5 | Bacchus halbtrocken |

Fränkische	Rotweinprobe	0,5 l	17,50
------------	--------------	-------	-------

- | | |
|---|-----------------|
| 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.



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



UNSERE HAUSSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine - Ortsweine -

1 Weiß - mild

2024 Randersackerer Ewig Leben Bacchus

5,70

-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

2024 Randersackerer Ewig Leben Silvaner

5,70

-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

2021 Lothar

5,90

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

4,50

Weinschorle rot

4,60

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

2023 Juliusspital - Silvaner -trocken- 7,70

„In der Nase Noten von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Grapefruit, gepaart mit dezenten Kräutern. Die lebendige Säure und Frische am Gaumen passt wunderbar zu den fruchtigen Anklängen.“

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

Weingut Juliusspital - Würzburg

2

2023 Würzburger Pfaffenberg -trocken- 7,30

Müller Thurgau

„Zarter Duft von Äpfeln und weißen Blüten in der Nase, am Gaumen sanft und weich mit einer erfrischenden Säure.“

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

Weingut Juliusspital - Würzburg

3

2023 Hofkeller - Bacchus -halbtrocken- 7,10

„Aromatisch, schmelzig und saftig.“

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

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

4

2023 Hofkeller - Riesling -halbtrocken- 6,90

„Zartmineralig, vielschichtiges Bouquet, Zitrusnoten.“

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

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

5

2024 Riesling Kabinett -trocken- 7,50

Randersacker Ewig Leben

„rassig, intensives Pfirsicharoma“

A 12,5% S 6,8g/l Z 2,9g/l

Weingut Edelhof - Randersacker

6

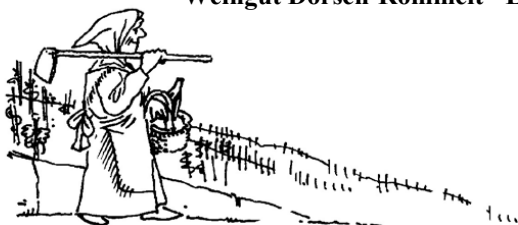
2024 Silvaner Kabinett -trocken- 6,60

Escherndorfer Fürstenberg

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

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

Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf



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



WEISSWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

7

2023 Wipfelder Zehntgraf -halbtrocken- 6,70
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

2024 Erlabrunner Weinsteig -trocken- 6,80
Scheurebe - Kabinett

„Tolle Frucht, ein hervorragender Wein zum Käse.“

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

Weingut Blass - Erlabrunn

9

2023 Volkacher Ratsherr -trocken- 6,70
Grauer Burgunder - Spätlese

„Mineralisch, würzig, Stachelbeeraromatik.“

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

Weingut Martin - Volkach

10

2024 Randersackerer Sonnenstuhl -trocken- 7,10
Blauer Silvaner

„Apfelaroma mit leichter Nussnote.“

A 11,5% S 2,4 g/l Z 5,3 g/l

Weingut Edelhof - Randersacker

11

2023 Hofkeller B. Neumann -halbtrocken- 6,90
Cuvée 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

2024 Erlerbrunner Weinsteig 6,80
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



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



ROTWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

1

2022 Volkacher Ratsherr -trocken- 5,90

Regent

„Samtig weich, mit Aromen von der Kirsche.“

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

Weingut Martin - Volkach

2

2022 Wipfelder Zehntgraf -trocken- 6,30

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

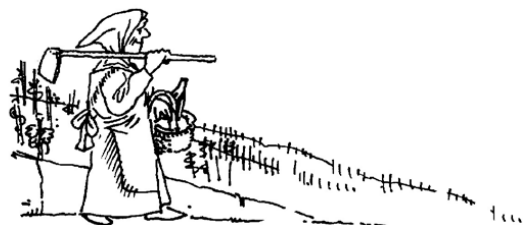
2023 Randersackerer Sonnenstuhl -trocken- 6,50

Spätburgunder

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

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

Weingut Schenk - Randersacker



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



ROTWEINSCHOPPEN 0,25 l

- Qualitätsweine aus dem offenen Ausschank -

4

2021 Cabernet Mitos -trocken- 6,90

*„Kraftvoller Wein, tiefdunkel, feine Tannine und
Aroma von Brombeeren.“*

A 13,5% S 5,1g/l Z 3,5g/l

Weingut Martin - Volkach

5

2023 Schwarzgelt -trocken- 6,50

Cuveé rot Schwarzriesling/Zweigelt

*„Ein Wein für Junge und Junggebliebene
mit besonderer Eleganz und leichter Kirsch-
Erdbeernote.“*

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

Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf

6

2023 Rotling Qba -feinherb- 5,90

*„Schmeckt nach frischen Erdbeeren, ein köstlicher
Unterhalter.“*

A 11,5% S 6,1g/l Z 15,1g/l

Weingut Martin – Volkach



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



UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75 l

SILVANER

1

2023 Würzburger Stein -trocken- 37,90

Erste Lage

„Intensiver und komplexer Steinwein. In der Nase Aprikose, Honigmelone und ein Duft nach weißen Blüten. Am Gaumen kräftig, würzig mit mineralisch, kühlen Anklängen und einem langen Nachhall.“

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

Weingut Juliuspital - Würzburg

2

2023 Rödelseer Küchenmeister -trocken- 35,90

Erste Lage

„Lebendiger, fruchtbetonter Silvaner mit Anklängen von gelben Früchten. Ein sehr animierendes Süße-Säure-Spiel. Kräftig mit feinem Schmelz.“

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

Weingut Juliuspital - Würzburg

3

2022 Würzburger Schloßberg -trocken- 32,90

Erste Lage

„Würzig, kräftig, saftig.“

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

Staatlicher Hofkeller - Würzburg

4

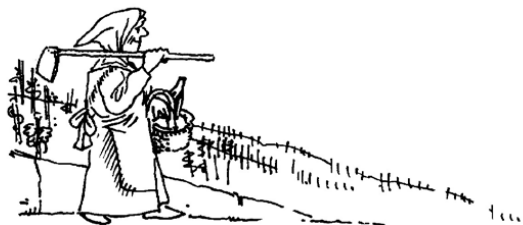
2023 Escherndorfer Lump -trocken- 32,90

Spätlese - der aus der Reihe tanzt...

„Körperreich, würziges Aroma.“

A 13,0% S 6,5g/l Z 7,5g/l

Weingut Dorsch-Römmelt - Escherndorf



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



UNSERE BOCKSBEUTEL 0,75

RIESLING

5

2022 Würzburger Stein

-trocken- 37,90

Erste Lage

„Körperreich, gut strukturiert,
Frankenweinmedaille in Gold.“

A 12,5% S 7,8g/l Z 3,0g/l

Staatlicher Hofkeller – Würzburg

6

2023 Würzburger Innere Leiste

-trocken- 37,90

Erste Lage

„Saftig, zart-würzig.“

A 12,0% S 7,1g/l Z 4,0g/l

Staatlicher Hofkeller – Würzburg

7

2022 Würzburger Abtsleite

-trocken- 33,90

Erste Lage

„Intensive Aromatik von Pfirsich, reifen Aprikosen
und Orangen. Animierende Säurestruktur, dabei
harmonisch und griffig am Gaumen.“

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

Weingut Juliusspital – Würzburg

RIESLANER

8

2022 Würzburger Stein

-edelsüß- 39,90

Erste Lage - Spätlese

„Pfirsicharoma, fruchtiger Schmelz.“

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

Staatlicher Hofkeller – Würzburg



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



UNSERE BOCKSBETTEL 0,75

SCHEUREBE

9

2023 Abtswinder Altenberg -halbtrocken- 33,90
Erste Lage – Kabinett
„Feine Aromatik, Grapefruit, kernig.“
A 12,0% S 5,5g/l Z 16,0g/l
Staatlicher Hofkeller – Würzburg

MUSKATELLER

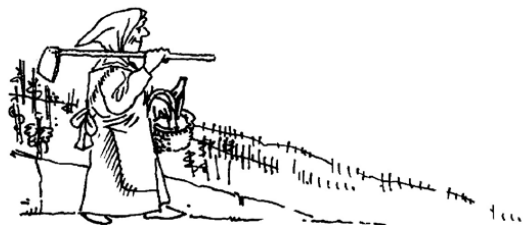
10

2023 Würzburger Abtsleite -halbtrocken- 38,90
Erste Lage - Kabinett
„Exotische Aromen von Maracuja und Mango gepaart mit Steinobst, Muskat und einem Duft nach Orangenblüten.“
A 11,5% S 5,9g/l Z 13,1g/l
Weingut Juliusspital - Würzburg

TRAMINER

11

2024 Würzburger Abtsleite -edelsüß- 46,90
Spätlese
„Ein Duft von Steinobst, Pfirsich und Marille in der Nase gepaart mit einem Hauch weißem Flieder und Rose.“
A 11,5% S 6,7g/l Z 29,4g/l
Weingut Juliusspital - Würzburg



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



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 Anbauggebiete.

Rotling

Weißer und roter 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“

Fassbier 0,3 l oder 0,5 l

Bayreuther hell	0,3 l 4,10 / 0,5 l 5,50
Bayreuther Aktienzwinkel	0,3 l 4,10 / 0,5 l 5,50

Flaschenbiere 0,5 l

Lammsbräu Edelpils	4,90
Paulaner Weißbier hell	5,20
Paulaner Weißbier dunkel	5,20
Radler	4,90
Lammsbräu, Neumarkt seit 1628	- Bioland -
Edelpils – alkoholfrei	0,33 l 4,10
Helle Weiße – alkoholfrei	0,50 l 5,20

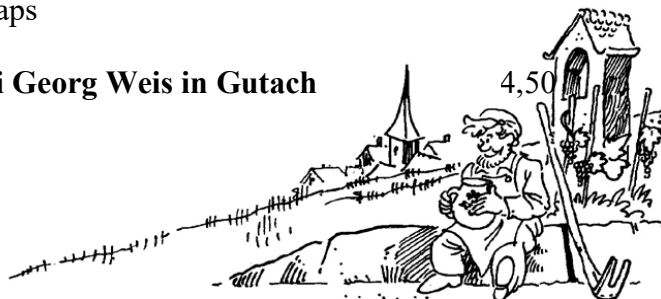
Obst-Edelbrände 0,2 cl

Aus dem Obstgarten Dorsch-Römmelt, Escherndorf

Mirabelle	4,20
Obstler	3,90
Zwetschge	3,90
Himbeergeist	4,10
Weinbergspfirsich	4,60
Sauerkirsch	4,50
Aprikose	4,30
Williams Christ	3,90
Tresterbrand	4,10

Traditionsbrennerei Nordbrand in Nordhausen	4,50
Haselnuss-Schnaps	

Elztalbrennerei Georg Weis in Gutach	4,50
Schlehe	



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



BEERENWEINE AUS DER RÖHN



Heidelbeerwein

5,90

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

Schlossgut Gebsattel - Sondheim



Kirschwein

5,90

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

Schlossgut Gebsattel - Sondheim

WINZERSEKT & SCHAUMWEIN

- Flasche 0,75 l -

2020 Rotling - Secco

17,90

Ein Glas 0,1 l

3,50

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

2020 Secco

17,90

Ein Glas 0,1 l

3,50

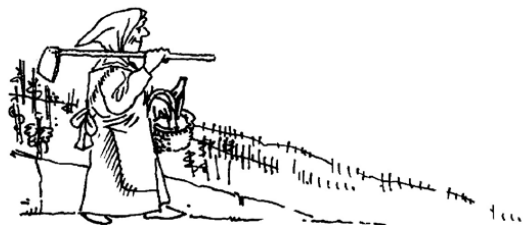
*„Spritzig und elegant.“
von Oktober - April als Glas erhältlich*

Beide Secco kommen vom Weingut Alois Martin in Volkach

Aperol Spritz

7,90

Aperol, Secco und Wasser



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



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,33 l	4,20
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,20
Sprite	0,33 l	4,20
Fanta	0,33 l	4,20
Paulaner Spezi	0,33 l	4,10
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	4,20
Traubensaft - weiß -	0,25 l	3,90
Bionade Blutorange, Himbeere/Pflaume, Mate pur	0,33 l	4,10

Saftschorle

Apfelsaft-Schorle	0,30 l	3,90
Johannisbeersaft-Schorle	0,30 l	3,90
Rhabarbersaft-Schorle	0,30 l	3,90
Traubensaft-Schorle	0,30 l	3,90

Mineralwasser

Frankenbrunnen

Spritzig	0,50 l	4,30
Medium	0,50 l	4,30
Still	0,50 l	4,30



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



KAFFEE, TEE & CO

Tasse Kaffee	3,80
Cappuccino	3,90
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,90

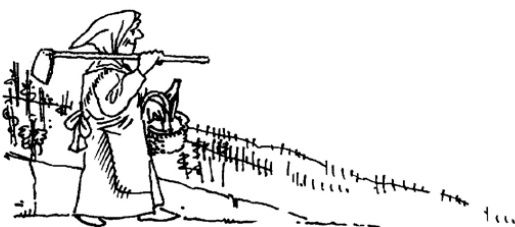
Tasse Tee	3,90
------------------	------

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

UNSERE SPEZIALITÄT ZUR KALTEN ZEIT

Winzerglühwein „Winterfunken“	0,25 l 4,90
November-Januar	

*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

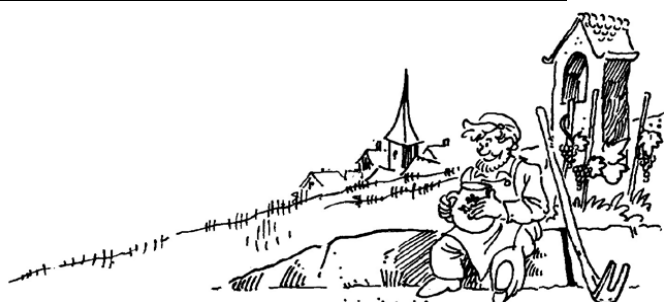
(Appenzeller, Gruyère, Kirschwasser)



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

Für 1 bis 5 Personen

1 Portion	(200 g)	13,90
2 Portionen	(400 g)	25,90
3 Portionen	(600 g)	36,90
4 Portionen	(800 g)	47,90
5 Portionen	(1000 g)	58,90



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



AUS DEM SUPPENTOPF

Fränkische Leberklößlesuppe 6,90

Rinderbrühe, Leberklößle und Schwimmerli

Mostsuppe 6,50

mit Zimtroutons und Sahne

... PASSENDES ZUM WEIN

Warme Laugenbrezel XL

... mit Butter 5,90

... mit angemachtem Camembert 8,90

Käsewürfel vom bayrischem 10,90

Emmentaler

mit roten Zwiebeln, Paprika und Salzbrezelchen

Flammkuchen

Original „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Zwiebeln (300 g) 12,90

Vegetarisch „Griechischer Art“ mit Hirtenkäse und Peperoni (300 g) 12,90

...Vegane Küche

Veganes Bauerngröstel 15,90

Bratkartoffeln mit frischem Gemüse und Essiggurke

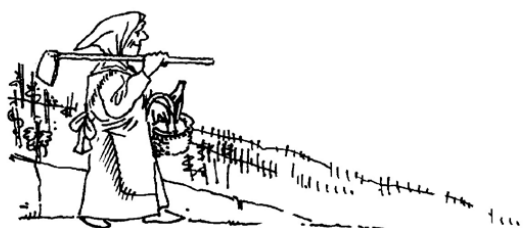
Hausgemachte Grünkernküchle 16,50

mit Salat der Saison und Kräutersoße

„TILL“ WAR ANGELN

Backfisch vom Seelachs 17,90

auf Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce





QUERBEET

Großer Salat 14,90

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Paprika und Kresse mit Balsamico – Olivenöl - Dressing, Baguette

...mit gebratenen Austernpilzen, Champignons und Speck 18,90

...mit gebratener Hähnchenbrust 19,90

MIT KÄSE

Angemachter Camembert

mit roten Zwiebeln und Bauernbrot 10,90

Brotzeitplatte 18,90

Rohrer Schinken, gekochter Schinken, Pfefferbeißer, Salami, Gerupfter, Camembert, Butter, Weißbrot und Schwarzbrot

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle 15,90

mit unserer besonders abgestimmten Bergkäse-mischung, Röstzwiebeln und Salatbukett

Brizza die Frankenversion der Pizza

Brizza „Italia“ mit Schmand, Tomaten, Mozzarella und Käse 15,90

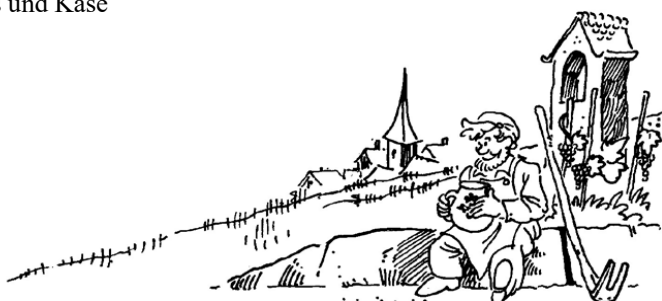
Brizza „Bayer“ mit Obazda, Schmand, Zwiebeln, Speck und Emmentaler 14,90

Brizza „Franke“ Senfschmand, Sauerkraut und grober Bratwurst 14,90

Brizza „Eulenspiegel“ Schmand, Spinat, Spiegelei, Speck und Käse 14,90

Brizza „Wüggi“ mit Schmand, Paprika, Oliven, Pepperoni, Hiertenkäse und Käse 14,90

Brizza „Spezial“ mit Schmand, gekochtem Schinken, Salami, Champignons und Käse 14,90





VOM HERD UND AUS DEM OFEN

„Blaue Zipfel“	12,90
2 Bratwürste im Wein - Essig - Wurzelgemüse - Sud mit Bauernbrot	
„Fränkische Bratwürste“	14,90
2 Stück auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot und Senf	
„Winzersteak“	18,90
Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln und Zwiebel - Traubensoße	
„Fränkischer, gefüllter Braten“	19,90
mit Bratwurst- Kräuterfüllung, Krautsalat, gefüllter Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße	

Unser Klassiker:

„Knuspriges Schweineschäufele“

mit

Dunkelbiersoße, Wirsing oder Sauerkraut & gefülltem Kartoffelkloß

24,90

UNSERE BELIEBTEN SCHNITZEL

vom Jungschweinenrücken mit Bratkartoffeln oder
hausgemachtem Kartoffelsalat
(außer Alpenglüh'n und Jägerschnitzel“)

Schnitzel „Wiener Art“ 16,90

paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone

Das „Till Eulenspiegel“ Schnitzel 19,90

mit schön knuspriger Senf-Röstzwiebelpanade

„Spessarträuber“ 20,90

panierte Schnitzel, mit gebratene Austernpilze, Champignons, Zwiebeln und Speck

„Alpenglüh'n“ 23,90

paniertes Schnitzel mit Käsespätzle, darauf Schinken, Tomaten und Zwiebeln mit Bergkäse überbacken

„Jägerschnitzel“ 20,90

Schnitzel Natur gebraten mit Kroketten, Champignon- und Bratensoße

„Meerrettichschnitzel“ 18,90

Schnitzel in Meerrettichpanade, Bratkartoffelsalat und Zitrone

Vesper Cordon Bleu 22,90

gefüllt mit rohem Schinken und angemachtem Camembert und Zitrone





DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Karamellisierter Kaiserschmarrn

10,90

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

Lauwarmer Schokokuchen

8,90

mit Vanilleeis und Sahne

WUNSCH & EXTRA

Eine Portion Bratkartoffeln mit Zwiebeln

5,90

Kleiner Beilagen Salat

3,90

Till Eulenspiegel Salat mit Tomaten-, Gurken-, Karotten-Sellerie-, Kraut-, Kartoffelsalat, Kresse, Radieschen und Sonnenblumenkerne

7,90

Eine Portion hausgemachte Knöpflespätzle

5,90

Eine Portion Sauerkraut

4,90

Portion Brot und Butter

3,20

Portion Brot

2,50

Zwei Stück Butter

1,90

Bratensoße

3,90

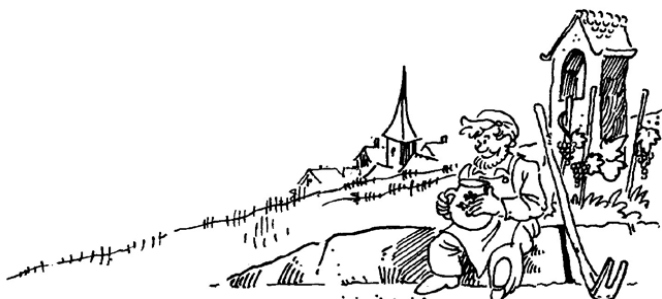
Champignonsoße

4,90

Verehrte Gäste,

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

**EC oder Kreditkartenzahlung erst
ab 20 € möglich**





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“.

