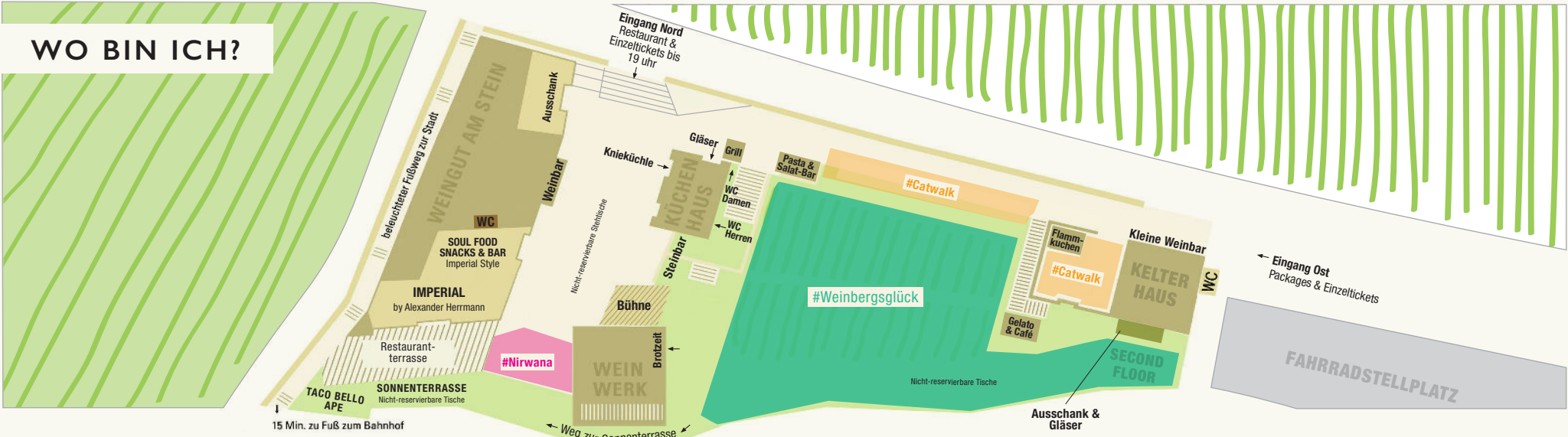


**WEIN AM STEIN-BEGINN:**  
 Mi-Fr 16:30 Uhr / Sa & So 15 Uhr / Bands  
 spielen bei jedem Wetter ab ca. 20 Uhr  
**Tischreservierungen** werden  
 max. bis 19 Uhr (Mi & Do) bzw.  
 18 Uhr (Fr & Sa) freigehalten



## GETRÄNKE

| WEINE                                  | enthalten Sulfite | 0,25 L | 0,75 L                                        |
|----------------------------------------|-------------------|--------|-----------------------------------------------|
|                                        |                   |        | Qualitätsweine aus eigenem ökologischen Anbau |
| 2023 Helle Freude Cuvée Weiß -trocken- |                   | € 5,90 | € 17,50                                       |
| 2024 RosaMunde Rosé -trocken-          |                   | € 6,90 | € 19,50                                       |
| 2023 Rote Wonne Cuvée Rot -trocken-    |                   | € 6,90 | € 19,50                                       |
| 2023 Gutssilvaner -trocken-            |                   | € 6,90 | € 19,50                                       |
| 2023 Gutsriesling -feinherb-           |                   | € 6,90 | € 19,50                                       |
| 2023 Stetten Scheurebe -feinherb-      |                   | € 7,90 | € 23,50                                       |
| 2023 Stetten Grauburgunder -trocken-   |                   | € 7,90 | € 23,50                                       |

Schaut auch gerne mal auf unsere **Flaschenweinkarte** (Einleger)

## ALKOHOLFREI

|                                                  |       |         |
|--------------------------------------------------|-------|---------|
| Gerolsteiner (still oder spritzig)               | 0,5L  | € 3,90  |
| Gerolsteiner Apfelsaftschorle                    | 0,5L  | € 4,50  |
| Gerolsteiner Cola Zero*                          | 0,33L | € 4,50  |
| NOW BlackCola**, Fresh Lemon, Holler Blüte       | 0,33L | € 4,50  |
| NOW Mate Granate**, Cassis Lime Light            | 0,5L  | € 5,50  |
| No Trouble Bubble (gutseigener Traubensaftsecco) | 0,75L | € 15,00 |
| Quittensaft, aus eigenem Anbau                   | 0,75L | € 15,00 |

\*Koffein, Süßstoff und Farbstoffe \*\*Koffein

## GOOD TO KNOW

- > **Gläser € 5,00 Pfand** nur Barzahlung im Küchenhaus oder am Ausschank Kelterhaus
- > Wein und Wasser bringt der Service direkt an den Tisch
- > Weitere Getränke & Speisen gibt es per Selbstbedienung an den Ständen
- > Kartenzahlung für Flaschenweine ist nur an Bars und Ständen, **nicht** aber bei den Servicekräften möglich!



## Werde Teil der WEIN AM STEIN Community

Melde dich zum Newsletter an – für alle VVK-News, exklusive, Weinpakete, Goodies und Festival-Vibes direkt in dein Postfach.



## SPEISEN

### PASTA E OLIO

#### BRUSCHETTA & FLAMMKUCHEN

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Selbstgebackenes Weißbrot   Tomaten   Grana Padano (für 2 Pers.) | € 17,00 |
| Elsässer Flammkuchen   Räucherschinken   Lauchzwiebeln           | € 13,50 |
| Flammkuchen Ziegenkäse   Birne   Röstzwiebeln   Honig   Rucola   | € 13,50 |
| Flammkuchen schott. Räucherlachs   Avocado-Creme   Zitronengras  | € 17,00 |

#### GRILL

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Fränkische Bratwurst im Hanselmann Weck                           | € 3,90 |
| Paillard   Angus Hüfte   Meersalz   Olivenöl   Zitrone   Ciabatta | € 9,90 |

#### PASTA & SALAT BAR

**Daily Pasta:** wechselnde sommerliche Pasta aus eigener Manufaktur

|                                                          |                            |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|
| Klein   Groß   Variation                                 | € 9,00 / € 13,00 / € 14,00 |
| Sommerlicher Salat   Ziegenkäse   Honig   Weißbrot       | € 15,00                    |
| Gemischter Salat   Stein-Champignons   Gemüse   Weißbrot | € 12,00                    |
| Wochensalate & Tageskarten siehe Tafeln am Stand         |                            |

#### GELATO & CAFÉ VOM BARISTA

|                                                 |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| Eis aus eigener Herstellung (wechselnde Sorten) |                 |
| je Kugel                                        | ab € 2,00       |
| Espresso / Espresso Doppio                      | € 2,50 / € 4,00 |
| Cappuccino / Affogato                           | € 4,50 / € 5,50 |

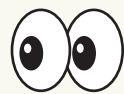
#### NEU: TACO BELLO – NACHO & BURRITO APE

Die mexikanische Affäre von Pasta e Olio – gut versteckt, würzig serviert – aber bitte sagt es nicht Nonna.

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| Nachos Natur                                                       | € 7,00 |
| Nachos mit Dip – Käsesoße   Salsa                                  | € 8,00 |
| Tortillia Pockets – Chili con Carne   Salat   Sour / Avocado-Creme | € 9,00 |



Findet die Ape und sichert euch mit dem Codewort „Italo-Flair“ ein Geschenk.



## BACKÖFELE

### AUS DEM KÜCHENHAUS

Knieküchle mit

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| - Schäufele   Krautsalat   Kresse                    | € 7,50 |
| - Rote Bete   Ziegenkäse   Birne   Walnüsse   Rucola | € 8,50 |
| - Wurstsalat   Essiggurken   Radieschen              | € 7,50 |

Kaiserschmarrn | Früchte | Puderzucker



Zu Inhaltsstoffen und Allergenen informiert euch bitte direkt am Stand.

## SOULFOOD SNACKS

(ab 20.30 Uhr an der Restaurant-Bar)

**Hot Dog Deluxe** € 13,00

**Fränkische Pommes aus frittiertem Kartoffel-Kloßteig**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| ... mit: Trüffel            | € 15,00 |
| ... mit: Chili-Cheese-Creme | € 10,00 |
| ... mit: Sour Cream         | € 10,00 |

+ zahlreiche Add ons möglich

**Gebackene Kartoffeltropfen**

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Zimt-Zucker   Zitronen-Apfel-Ragout   Vanille-Cremeeis | € 10,00 |
|--------------------------------------------------------|---------|

+ special Drinks und vieles mehr

## ABEND MENÜ IMPERIAL

**Starter | Salat | Saibling | Trüffel | Hirsch | Sorbet**

Kurz gebeiztes Sashimi vom Saibling | Ceviche-Vinaigrette | Salatherz | eingelegte Sommertomaten | Chili-Mayo

Gebratene Ramen-Nudeln | Trüffel-Jus | gehobelter Trüffel | marinierter grüner Spargel | Eigelb-Creme

Rosa gegrillter Hirschrücken | spicy Ingwer-Spitzkohlsalat | BBQ-Jus | Hirschbratwurst | Aprikosensenf | geschmorte Pilze | Schnittlauch-Kartoffelstampf

Kirsch-Joghurtsorbet | Schokoladen-Streusel | glasierte Kirschen | Mandel-Schaum



Alexander Herrmann & Michi Seitz und das gesamte IMPERIAL Team haben 2024 all unsere Erwartungen übertroffen – umso mehr freuen wir uns, dass sie und ihr Team auch dieses Jahr beim WEIN AM STEIN Festival wieder dabei sein werden!

Fragt gerne vor Ort auf der Restaurant-Terrasse nach verfügbaren Walk-In Plätzen.