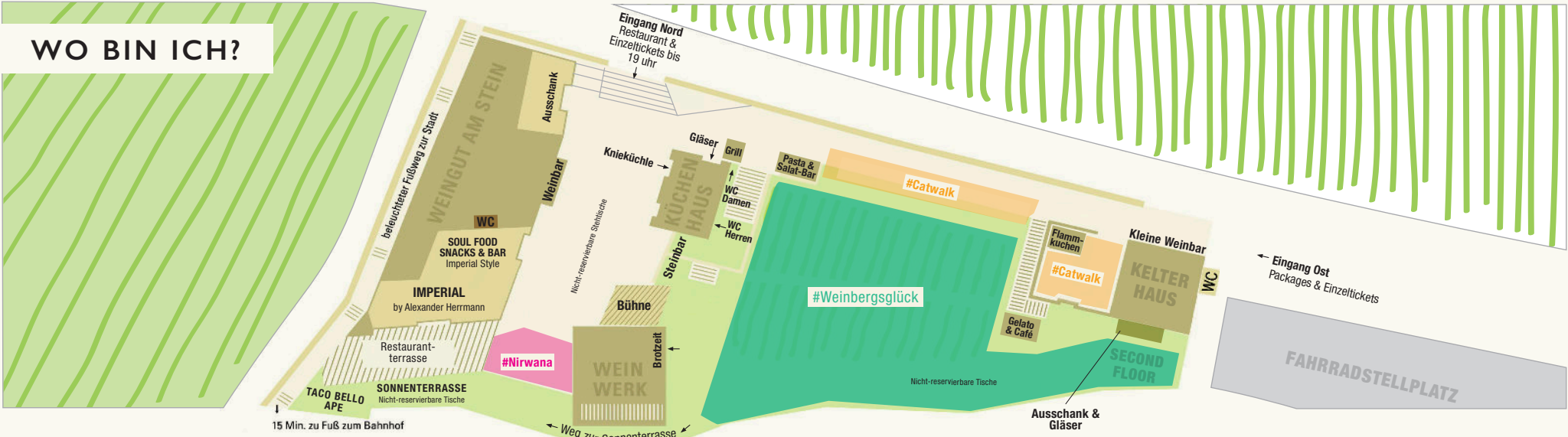


WEIN AM STEIN-BEGINN:
 Mi-Fr 16:30 Uhr / Sa & So 15 Uhr / Bands
 spielen bei jedem Wetter ab ca. 20 Uhr
Tischreservierungen werden
 max. bis 19 Uhr (Mi & Do) bzw.
 18 Uhr (Fr & Sa) freigehalten



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

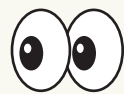
NEU: TACO BELLO – NACHO & BURRITO APE

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	€ 6,50
--	--------

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.