

WEIN AM STEIN
09. - 26. Juli 2026

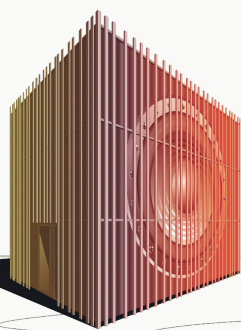
Einlass: Mi - Fr 16:30 Uhr |
Sa & So 15 Uhr

Bands spielen bei jedem
Wetter ab ca. 20 Uhr

Tischreservierungen werden
max. bis 19 Uhr (Mi - Fr) bzw.
18 Uhr (Sa-So) freigehalten.

WEIN

FESTE FEIERN



POST

FESTIVAL NEWS

JULI
2026



AUFLAGE NO. 41 / ZUM MITNEHMEN / MOTTO 2026: PLEASURE MEANS JOY

WEIN AM STEIN

ORBIT

Opening

„Wenn ich die Augen schließe,
bin ich wieder dort - an den
Sommertagen am Fluss mit
meinen Freunden.“

orbit ist das Musikprojekt von
Marcel Heym. Mit einer
Mischung aus Akustik, Vocals
und atmosphärischen Synths
bewegt sich sein Sound
zwischen Indie-Pop und Folk.
Seine Songs erzählen ehrlich,
nahbar und voller Gefühl von
Freundschaft, Erinnerungen &
dem Erwachsenwerden.

POWERED BY
Radio GONG

DAVID PUENTEZ

Closing

David Puentez zählt zu den
erfolgreichsten DJs Deutsch-
lands und ist international
etabliert. Über 400 Mio.
Streams, Gold für „Superstar“
und Remixe u. a. für Post
Malone oder Tiësto belegen
seinen Erfolg. Tracks wie „Burn“,
„The Love“ und „I Want You“
stehen für globalen Festival-
Sound, zuletzt sorgte sein
„Messy“-Remix für Aufmerksam-
keit. Live spielt er auf großen
Festivals wie PAROOKAVILLE
oder Electric Love. **#topliveact**



**WEIN AM STEIN – DAS IST KULINARIK,
LEBENSFREUDE, LIVEACTS, SPIRIT – DAS SIND WIR!**

GENUSS HEISST LEBEN!

WEIN AM STEIN steht für
drei Wochen voller Genuss,
Begegnungen und unver-
gesslicher Momente. Hoch
über Würzburg ver-
schmelzen beste Weine,
kreative Kulinarik unserer
Gastro-Partner, einzigartige
Live-Musik und die
besondere Atmosphäre der
Weinberge zu einem
Erlebnis, das alle Sinne
begeistert.

Wenn nationale und inter-
nationale Bands die Bühne
zum Leben erwecken,
Menschen gemeinsam an-
stoßen und die Sommer-
abende zwischen den Reben
ausklingen, entsteht genau
das, wofür WEIN AM STEIN
steht: Lebensfreude pur. Hier
geht es um echte Bege-
gnungen, besondere Augen-
blicke und das Gefühl, ganz
im Moment zu sein.

Genuss bedeutet für uns
mehr als ein gutes Glas
Wein. Es bedeutet, Zeit mit
Freunden zu verbringen,
neue Lieblingsweine zu
entdecken, Musik unter
freiem Himmel zu erleben
und Erinnerungen zu
schaffen, die bleiben.

**WEIN AM STEIN – WEIL
GENUSS KEIN TREND IST,
SONDERN EINE LEBENS-
EINSTELLUNG.**

#DeinWeinAmSteinMoment #WEINAMSTEIN2026

Zum **WEIN AM STEIN**
auch per Smartphone:
www.wein-am-stein.de



Guter Wein wächst nicht einfach
so – er braucht lebendige
Böden, starke Reben und ein
funktionierendes Ökosystem.
Genau deshalb setzen wir auf
biodynamischen Anbau und
natürliche Kreisläufe. Keine
Chemie – dafür Präparate aus
Kräutern, Hornmist & Co., die das
Bodenleben aktivieren und die
Rebe von innen stärken.
Zwischen den Zeilen? Wild-
blumen, Kräuter und
summende Bienen. Und unter
der Oberfläche? Humus aus
Trester und Stallmist, der den
Boden lebendig hält. Wir
glauben: Wer die Natur
respektiert, bekommt ihre
ganze Kraft ins Glas.



**ORGANIC IST FÜR UNS
EIN SELBSTVERSTÄNDNIS!**

exit: family

Basti & Adam, Gründer der
exklusiven Elektro-Reihe **exit:
family**, bringen mit **exit:amstein**
auch 2026 wieder das hochgefeierte
Stars der Elektro Szene nach
Würzburg. An den Sonntagen
verschmelzen elektronische Sounds
mit der einzigartigen Kulisse von
WEIN AM STEIN. Mit Artists wie
ALAN DIXON sowie AARON HIBELL,
OLIVER KOLETZKI und MARK
TAMONEA stehen 2026 inter-
nationale Acts für treibende Beats
und emotionale Sets. **exit:amstein**
bedeutet: elektronische Musik, Wein
und Sonnenuntergang in einer der
schönsten Festival-Locations
Deutschlands. Und wer danach
noch nicht genug hat: Die offiziellen
Aftershow-Partys bringen euch
direkt weiter in die Nacht.



**WILLKOMMEN AUF DEM
SECOND FLOOR!**

Hier treffen feine Weine auf elektronische Beats! Unsere **#localDJs** sorgen jeden
Abend ab **19 Uhr | sonntags ab 18 Uhr** für den perfekten Sound zwischen
entspanntem Daydrinking und durchtanzter Sommernacht.

Tanz unterm Kirschbaum, zwischen Reben, mit Blick über Würzburg: Der
Second Floor ist euer Spot für gute Vibes, lange Abende und genau die richtige
Portion an Dance-Sessions. Schaut vorbei, bleibt hängen, tanzt mit uns!

#tanzuntermkirschbaum

VAMOS. | TESKA | LEØPARDI | DJULIAN | SELVOO

**AFTER
SHOW**

RAD.BT

Unsere Weine begleiten
euch durch die Nacht!

Nur 15 Minuten zu Fuß
entfernt!

Freitag- & Samstagnacht
CLUB BAD HABIT
Haugerparrgasse 7,
97070 Würzburg

**ONLINE VORVERKAUF
IM TICKETSTORE!**

**EXTRA-RUNDE
WEIN AM STEIN**

Am **22.07.2026** spielt die
King Kamehameha Club Band
exklusiv für die WVV-Energiekunden
und deren Freunde.

**WVV
ENERGIE**

100% WÜRZBURG

DRINK INDIVIDUAL!

Jetzt probieren! (s. Weinkarte)

WEIN AM STEIN **NEW**

MERCH

s.Oliver

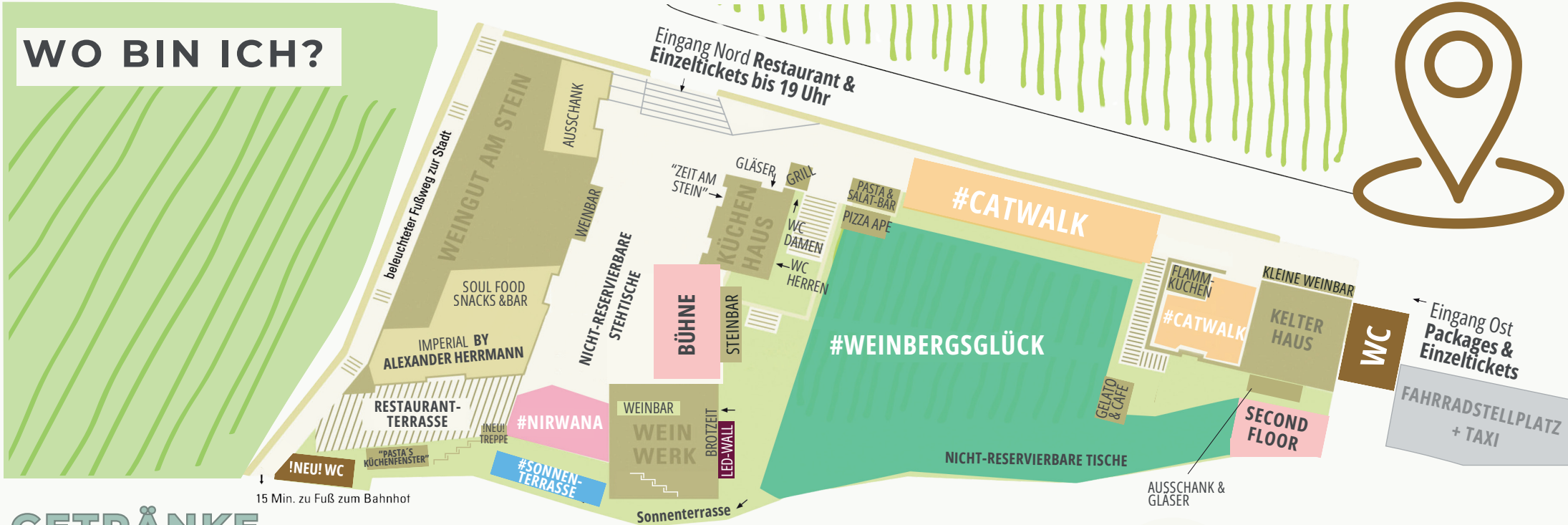
Dieses Jahr wird's nicht nur im Glas stylisch:
Wir freuen uns, **s.Oliver** als offiziellen
Fashionpartner für WEIN AM STEIN am
Start zu haben. Ihr habt unsere Team-Shirts
schon immer gefeiert und nun haben wir
auch finally etwas für alle WEIN AM STEIN-
FREUNDE! Ab diesem Jahr gibt's offiziellen
WEIN AM STEIN MERCH. Easy tragbare
Pieces, die den richtigen Vibe nach außen
tragen. Entspannt, hochwertig und in zwei
verschiedenen Designs erhältlich.

Schaut bei unserem **MERCH-STAND** im
WEIN-WERK vorbei. Dort gibt's die
MERCH-Shirts & weitere Highlights solange
der Vorrat reicht!

**#WeinAmSteinStyle #FestivalFits
#WineAndWear**



Entdeckt die Weine der
nächsten Generation:
Unsere **INDIVIDUALISTEN**-Weine
MONTONIA und **VINZ**, gewidmet
an Antonia und Vincenz!



GETRÄNKE

WEINE enthalten Sulfite 0,25 L 0,75 L



2025 Helle Freude Cuvée Weiß -trocken-	€ 5,90	€ 17,50
2025 RosaMunde Rosé -trocken-	€ 6,90	€ 19,50
2024 Rote Wonne Cuvée Rot -trocken-	€ 6,90	€ 19,50
2024 Gutssilvaner -trocken-	€ 7,30	€ 21,50
2025 Gutsriesling -feinherb-	€ 7,30	€ 21,50
2025 Stetten Scheurebe -feinherb-	€ 8,40	€ 25,00
2025 Stetten Grauburgunder -trocken-	€ 8,40	€ 25,00

Schaut auch gerne mal auf unsere **Flaschenweinkarte** **#BUBBLES, MORE & CUBE IT BY CHASE** (siehe Einleger)

ALKOHOLFREI

No Trouble Bubble - Traubensaftsecco	0,75 L	€ 14,00
Gerolsteiner still spritzig	0,5 L	€ 4,00
Gerolsteiner Apfelschorle	0,5 L	€ 4,50
Gerolsteiner Cola Zero***	0,33 L	€ 4,50
NOW* BlackCola**		
Fresh Lemon Holler Blüte	0,33 L	€ 4,50
NOW* Mate Granate**, Pink Rhabarber	0,5 L	€ 5,50

*Familienbetrieb & zugehörig zu Lammsbräu
Koffein | *Koffein, Süßstoff und Farbstoffe

Zeit AM STEIN NEW! SPEISEN

AUS DEM KÜCHENHAUS

FISCHWEGGLA	€ 9,90
Forellenmatjes Brot	
BRATENWEGGLA	€ 9,90
Tranchiertes Rind Brot	
HAUSGEMACHTE FALAFEL	€ 9,90
ALLES MIT EINGELEGTEM GEMÜSE	
PETERSILIENSALAT LIMETTENMAYO	

BEERENCRUMBLE MIT VANILLESCHMAND € 7,50

PICCOLE PIZZE NEW!

AUS DER ROTEN PIZZA-APE

Handgemachte Steinofenpizza mit frischer
Tomaten-Kräutersoße & Mozzarella

MARGHERITA	€ 11,00
SALAMI MILANESE	€ 14,00
Sehr geile Salami aus Mailand	
VERDURE RUCOLA	€ 16,00
Champignons Aubergine Rucola Grana Padano	
APE SPECIALE	€ 16,00
Champignons Schinken Salami	

PIZZEN & FLAMMKUCHEN
AUCH VEGAN MÖGLICH

AUS "PASTA ´S KÜCHENFENSTER"

BEI DER SONNENTERRASSE

TAPAS VARIATIONEN	Je € 6,00
PLATTE mit 4 Tapas	€ 20,00

AUCH IM SERVICE AUS DEM BAUCLADEN!

Zu Inhaltstoffen und Allergenen informiert euch bitte direkt an den Ständen.

SPEISEN PASTA E OLIO

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER	€ 13,00
Räucherschinken Lauchzwiebeln	
FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE	€ 13,00
Birne Ziegenkäse Röstzwiebeln	
Honig Rucola	
FLAMMKUCHEN LACHS	€ 16,00
Schott. Räucherlachs Avocado-Creme	
Zitronengras Rucola	
BRUSCHETTA FÜR 2	€ 16,00
Hausgebackenes Weißbrot Tomaten Kräuter- Knoblauchöl Rucola Grana Padano	

GRILL

FRÄNKISCHE BRATWURST im Weck	€ 4,30
VEGANE BRATWURST im Weck	€ 4,30
PAILLARD Angus Hüfte Meersalz Olivenöl	€ 9,90
Zitrone Ciabatta	

PASTA & SALATE

HAUSGEMACHTE PASTA SILVANERSOßE	€ 14,00
Weintrauben Grana Padano	
HAUSGEMACHTE PASTA LIMONEN- BASILIKUMSOSSE	€ 18,00
Roastbeefstreifen gebraten in hausgem. Sesambutter	
-- AUCH AUS "PASTA ´S KÜCHENFENSTER" & ALS KLEINE PORTION AM STAND ERHÄLTlich --	

SOMMERLICHER SALAT ZIEGENKÄSE	€ 15,00
Honig Sonnenblumenkerne Weißbrot	
SOMMERLICHER SALAT ROASTBEEF	€ 18,00
Gebraten in hausgem. Sesambutter Weißbrot	

DESSERT Mousse au Chocolat	€ 6,00
DESSERT Panna Cotta Waldbeeren	€ 6,00

GELATO & CAFÉ VOM BARISTA

Eis aus eigener Herstellung Ab € 2,00
(wechselnde Sorten) je Kugel

Espresso / Espresso Doppio	€ 2,50 € 4,00
Cappuccino / Affogato	€ 4,50 € 5,50

SOULFOOD SNACKS

AB 20.30 UHR - 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

**FRAGT GERNE VOR ORT AUF DER
RESTAURANT-TERRASSE NACH
VERFÜGBAREN WALK-IN PLÄTZEN!**

**FOOD-STATION
WEINWERK**

VESPERKISTLA
Für 2 Esser oder 4 Snacker

BROTZEITKISTLA
Auf'm Brettla Pfefferbeißer |
luftgetrockneter Schinken |
fränkische Salami | gehobelter
Rettich
Im Glas
Marinierter Leberkäse | Senf-
Marinade | gepickeltes Gemüse
G'rupfter | Tomaten-Chili-Salat |
Frühlingslauch Hartkäse |
Aprikosen-Chutney | eingelegte
rote Zwiebeln | Nuss-Pesto **Brot**
360° Laib | Brezen
G'müs & Co.
Snack-Gurken | Kirschtomaten |
Butter | Meersalz
€ 55,00

KÄSEKISTLA
Auf'm Brettla
Ofenkäse | Kimchi-Cashews |
Ziegen-Camembert | Trüffel-
Honig | gegrillte Birne
Im Glas
G'rupfter | Tomaten-Chili-Salat |
Frühlingslauch Hartkäse |
Aprikosen-Chutney | eingelegte
rote Zwiebeln | Nuss-Pesto
Yuzu-Oliven
Brot
360° Laib | Brezen
Obst & Co.
Weintrauben | Butter | Meersalz
€ 55,00

Nur solange der Vorrat reicht!
Vorbestellte Kistla können
unter Vorlage eures Tickets
abgeholt werden.

ABEND MENÜ IMPERIAL

SAUERTEIGBROT
ZITRONEN-PFEFFER-FRISCHKÄSE
STARTER — RADIESCHEN

SASHIMI VOM SAIBLING
Wasabi | Leche de tigre | Gurke | Ingwer
Gewürzbrot-Chips

KRUSTENTIER-NUDELN
Rote Salzwassergarnele | Hummer-Schaum
Ramen-Nudeln | eingelegte Tomate
wilder Brokkoli

ROSA GEGRILLTER RINDERRÜCKEN
Trüffel-Jus | gehobelter Trüffel
geröstete Breze | geschmortes Salatherz

BELLINI WEIN AM STEIN-STYLE
Pfirsich-Sorbet | Winzersekt-Schaum
weiße Schokolade | Buttermilch