

Gerichte für Sommertage

Sommersalat mit Melone und Fetakäse 6,70

Selbst eingelegte Oliven mit Knoblauch und Gartenkräutern 4,30

Strammer Max (2 Scheiben Brot, Schinkenspeck, 3 Spiegeleier) 7,80

Kartoffel-Zucchini-Pfanne mit Spiegelei 9,70

Tomaten-Pfifferlings-Ragout mit Nudeln 12,30

Pfifferlinge mit Rucola und Kartoffelrösti 11,50

Gepökelte Rinderzunge an Rotweinsauce und Pfifferlingen 18,90

Suppen

Klare Brühe mit Ei 3,40

Thoßfeller Pfeffersuppe 4,40

Ragoût fin 4,90

3 Bambes mit Leberwurst 5,90

3 Bambes mit Apfelmus 5,90

Salate

Gemischter Salat klein 5,20 groß 8,50

Salat mit Schafskäse 5,50 8,90

Ital. Salat mit Putenbruststreifen 6,20 9,80

Für unsere Salate verwenden wir hausgemachte Salate (Gurke, Tomate, Paprika, Rettich und Kraut) und frischen Blattsalat

Für Vegetarier

Vegetarische Reispfanne 10,10

Fisch

Gebratenes Seehechtfilet mit Remouladensauce und Kartoffelpüree 10,85

Seehechtfilet im Gemüsebett in Alufolie gedünstet, dazu Salzkartoffeln 11,90

Forelle „Gavarni“ in der Alufolie gedünstet, dazu Petersilienkartoffeln 13,50

Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln 13,50

Zanderfilet mit in Knoblauchbutter geschwenktem Wurzelgemüse und Salzkartoffeln 16,50

Zanderfilet mit Steinpilzen und Reis 16,90

vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene frische Schweineleber mit Kartoffelpüree und Zwiebelringen 11,50

Thüringer Rostbrätel mit Bratkartoffeln und Zwiebeln 11,90

Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 11,60

Nierchen süß/sauer mit Kartoffelpüree 13,60

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 12,90
dazu Mischgemüse und Pommesfrites

Schweinesteak mit Letscho⁴ und Pommesfrites 13,40

Schweinesteak „au four“ mit Ragout fin überbacken und Pommesfrites 15,30

Putenschnitzel „Hawai“ mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommesfrites 12,90

Rib Eye, ca 300g mit Pommes oder Bratkartoffeln 26,90

Wie aus Omas Schmortopf

Gulasch mit böhmischen Knödeln 10,80

Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsauce³ mit Kartoffelklößen³ 13,90

Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen³ 14,50

Aus der Kalten Küche

Tatar vom Rind mit Butter und Brot 11,50

Kleines Käsebrett 9,75

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis 3,70

Pfirsich Melba 4,80

2 Kugeln Vanilleeis, 1/2 Pfirsich, Himbeersauce

Waldfruchtbecher (3 Kugeln Erdbeereis mit Waldbeeren und Schlagsahne) 4,80

Früchtebecher (Je 1 Kugel Vanille-, Schoko-, Erdbeereis mit Früchten und Schlagsahne) 5,00

Walnußbecher California (2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnußeis, Schlagsahne) 5,60

Schwarzwald-Becher (2 Kugeln Schoko-, 1 Kugel Vanilleeis, Kirschlikör, Kirschen, Schlagsahne) 5,60

Eisbecher Geisha (je 1 Kugel Vanille-, Schoko- und Erdbeereis, Mandarinen, Schlagsahne) 5,60

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis 6,50

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 6,80



Knüpfers Restauration
Thosfell

Zur Kontaktnachverfolgung nutzen sie bitte die Corona Warnapp

<u>Warme Getränke</u>			<u>Biere</u>						<u>Weiße Wein</u>			
Tasse Kaffee	1,80		Sternquell Pilsner	0,25l	1,50	Obstler	2cl	2,00	0,1 0,2 0,5 l			
Kännchen Kaffee	3,50			0,4l	2,30	Gin	2cl	2,00				
Tasse Schokolade	2,70		Sternquell Bockbier	Fl. 0,5l	3,00	Saurer Apfel	2cl	1,20				2,40 4,60 9,00
Cappuccino	2,90		Sternquell Sommerbier	Fl. 0,5l	3,00	Nordhäuser Korn	2cl	1,20				
Espresso	2,30		Kapuziner Schwarze	Fl. 0,5l	3,00	Fernet Branca + Menta	2cl	2,00				2,40 4,60 9,00
Latte Macchiato	3,50		Maisel's Weisse hefetrüb			Underberg	2cl	2,00				
Glas Tee	1,70			0,33l	2,10	Reichenbacher Kräuter	2cl	1,20				2,40 4,60 9,00
Kännchen Tee	3,50			0,5l	3,20	Edelkirsch	2cl	1,20				
Glas Grog	3,90		Sternquell Schwarzbier	0,33l	1,90	Cointreau	2cl	2,00				2,40 4,60 9,00
Glühwein	3,50			0,5l	3,00	Grün-Bitter	2cl	1,20				
Jägertee	3,90											
<u>Alkoholfreie Getränke</u>						<u>Sekt</u>			<u>Roséwein</u>			
Mineralwasser	0,2l	1,35	Kulmbacher alkoholfrei	Fl. 0,5l	3,00	Rotkäppchen, trocken	Fl. 0,2 l	3,40				
Orangenlimonade	0,2l	1,50	Maisel's Weisse alkoholfrei	Fl. 0,5l	3,00	Rotkäppchen, halbtrocken	Fl. 0,75l	12,10				2,40 4,60 9,00
Zitronenlimonade	0,2l	1,50	Radler	0,4l	2,30	Mosecco Bernado, trocken	Fl. 0,75l	12,10				
Coca Cola	0,2l	1,50	Weinschorle	0,2l	3,50	Rotkäppchen, trocken	Fl. 0,75l	12,10				2,40 4,60 9,00
Spezi	0,2l	1,50										
Apfelsaft	0,2l	1,75	<u>Aperitifs</u>									
Orangensaft	0,2l	1,75	Campari	4cl	3,30	HILD Eibling brut Flaschengärung	Fl. 0,75l	23,00				
Grapefruitsaft	0,2l	2,00	Sherry medium dry	4cl	3,60	Zöchmann, Riesling Sekt trocken	Fl. 0,75l	21,60				2,40 4,60 9,00
Multifruitsaft	0,2l	2,00	Martini	6cl	2,70							
Kirschsaft	0,2l	2,00	Ricard	2cl	3,00							
Bananensaft	0,2l	2,00	Baileys	2cl	2,00	<u>Offene Weine</u>						
Tomatensaft	0,2l	2,10	Havana Club	2cl	2,00	Weiße Wein	0,1 0,2 0,5 l					
Tonic Water	0,25l	2,10	Johnny Walker	2cl	2,00	Riesling, QbA, Mosel, Wintricher Großer Herrgott, Bernd Kilburg,	2,40 4,60 9,00					
Ginger Ale	0,25l	2,10	Glenlivet Malt	2cl	3,80	lieblich , fruchtig, dezente Restsüße						
Bitter Lemon	0,25l	2,10	Jack Daniels	2cl	3,00							
Apfelsaftschorle	0,4l	3,00	Goldkrone	2cl	1,20							
			Remy Martin V.S.O.P.	2cl	3,80							

Rotwein Flasche
0,75l

Dornfelder, lieblich,

Qualitätswein, 2015 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, das süße Bonbon unter unseren Rotweinen

13,00 €

Dornfelder, feinherb,

Qualitätswein, 2015 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, kräftig, tiefschwarz, fruchtige Aromen gepaart mit einer leichten Süße

13,00 €

Dornfelder, trocken,

Qualitätswein, 2014 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg, leicht und fruchtig, tiefschwarz

13,00 €

Gran Feudo Tempranillo 2014,

Spanien, Rioja Tadellos vinifiziert, zeigt der Wein eine satte, reife Beerenfrucht, ergänzt um Veilchennoten, ist voll, saftig und bestens ausbalanciert mit einem frischen Finale.

14,50 €

Les Plans, VdP de Vaucluse rouge 2015

Frankreich, Südliche Rhône, Domaine Santa Duc - Gigondas Von privilegierten Weinbergen in dem malerischen Vaucluse kommt ein wunderschöner Lecker-Schmecker, ein „köstlicher Wein zu sehr niedrigem Preis“, wie nicht nur Parker euphorisch urteilt. Ein Landwein, der einen aus den Schuhen fegt. Das ist „Saufwein pur“, der macht Spaß, der unterhält, der trinkt sich wie Wasser und schmeckt dazu auch noch vorzüglich. Leicht in der Struktur, fruchtig-würzig im Geschmack, jung, wild und doch so charmant, dass man ihm nicht widerstehen kann.

13,00 €

Haut Tradition, rouge 2012

Frankreich, Südwesten, Madiran, Domaine Berthoumieu, Oft ein wenig im Schatten der großartigen Spitzencuvée steht Didiers traumhaft preiswerter Basiswein, ein Tannat traditioneller Machart, natürlich mit den gleichen das Herz schonenden Ingredienzen ausgestattet, ein höchst originär Tropfen, ein unwüchsiges Gascogne-Gewächs wie aus dem Bilderbuch. So etwas gibt es nicht in Übersee, nicht in Spanien, nicht in Italien oder sonst wo in Frankreich. Nur in der Gascogne! Authentischer Madiran als nobler Bauernwein mit entzückender Natürlichkeit und Ausstrahlung. Ein fabelhafter Essensbegleiter zu allen deftigen Gerichten! Michel Bettane, der große alte Mann des französischen Weins, ist begeistert. 15/20 Punkten, eine traumhafte Bewertung für diesen authentischen Musketier!

19,50 €

Rotwein Flasche
0,75l

Les Garrigues, rouge

2016, Frankreich, Coteaux du Languedoc, Domaine Pierre Clavel

In der Farbe zeigt dieser traumhafte Wein aus großem Jahr ein sehr tiefes dunkles Rot, die Nase wird verführt von herrlich frischen, schwarzen Blaubeeren und Cassisaromen, wild wachsenden Kräutern der Garrigue sowie saftigen Mon-Chérie-Kirschen, Wildbret und Pfeffer.

Am Gaumen präsentiert sich dieser Schmeichler der Sinne für seine Preisklasse schier unglaublich saftig, mit einer verführerisch süßlichen Frucht (wiederum reife schwarze Früchte), Gewürzanklingen und zarter Bitterschokolade. Viel Extrakt und Dichte, auf der Zunge konzentriert, geschmeidig, weiche, cremige, sanfte Tannine, ohne die geringste Spur von Trockenheit. Wie immer ein fröhlicher, einladender Wein, der die warmherzige Persönlichkeit seines sympathischen Produzenten bestens widerspiegelt. Ein ungemein charaktvoller und attraktiver Tropfen, der unbeschwerten Trinkgenuss bereitet.

17,50 €

La Copa Santa, rouge

2017, Frankreich, Coteaux du Languedoc, Domaine Pierre Clavel (Syrah, Grenache, Mourvèdre) Welch noble Stilistik, welch edler Stoff, leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, Blaubeeren, feine Gewürze, trüffel, schwarzer Pfeffer...

Am Gaumen weich und cremig, langer mineralischer Abgang.

25,50 €

Negly, La Falaise, rouge

2016, Frankreich, la Clape, Languedoc In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, undurchdringliches Purpur, das fast ins Schwarze übergeht und in der Nase ein komplexes, einladendes, puristisches Fruchtbouquet bietet, dabei ganz deutliche Anklänge an große, aber wesentlich teurere Côte Rôtie (!) evozierend. Betörende Düfte nach einer Wagenladung Cassis, geschmolzener Lakritze, schwarzen Oliven, geröstetem Fleisch, Vanille und Veilchen und nobler Zeder. Diese faszinierende, syrahgeprägte Cuvée (dazu Grenache und Mourvèdre) ist wegen ihrer cremig-seidenen, butterweichen Tannine bereits in ihrer Jugend wesentlich trinkanmierender als ihre weltberühmten Pendanten von der nördlichen Rhône, aber auch, weil sich am Gaumen die zart süßliche Frucht herrlich mit einer expressiven mediterranen Aromatik sowie einer subtilen Mineralität paart. Eine großartige Demonstration des zunehmenden Alters besten Rebmaterials auf erstklassigem Terroir, gepaart mit traumhaften Jahrgangsgegebenheiten, die es so zuvor selten gegeben hat!

30,80 €

Rotwein Flasche
0,75l

Clos Marie, „Simon“,

rouge 2014, Frankreich, Pic Saint Loup, Languedoc

Einer der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanmierendsten Rotweine des wilden französischen Südens, der neben seiner „geilen“ Frucht, seiner faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität ungemein dicht, komplex und harmonisch daherkommt und daher von noble aristokratischem Charakter geprägt ist. Die vielschichtige, explosive Aromatik (rote und blaue Früchte, geröstetes Fleisch, frisch gemahlener grüner Pfeffer, Lorbeer, schwarze Oliven, Feuerstein, noble Kräuter der Garrigue) dieses großen Charakterweins verwöhnt verführerisch die Nase. Am Gaumen ungewöhnlich subtil, von einer sowohl seidigen als auch würzigen Textur gezeichnet,

29,90 €

Saint Préfert, Château-neuf-du-Pape Réserve August Favier 2014

Ein wunderbar finessenreicher, fein strukturierter Weingigant, der aufgrund seiner großen inneren Harmonie und seiner Balanciertheit schon ab sofort höchsten Trinkgenuss verspricht! In der Nase eine klassische, bei allem Sex-appeal und hedonistischem Charakter vibrierend kühle Stilistik, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen sehr komplexe, fein verborene Aromen der erlesenen Trauben der mit so viel Liebe und Einfühlungsvermögen verwöhnten alten Rebstöcke: Himbeeren, rote Kirschen und Johannisbeeren, schwarzer Pfeffer, Oliventapenade, heller Tabak, Veilchen, geräuchertes Fleisch, feinvürzige, geröstete Kräuter der Provence (Rosmarin!), Muskatnuss und noble mineralische Noten.

75,90 €

Château Le Puy „Émilien“, rouge 2009 Frankreich,

Bordeaux, Aus den klassischen Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot, aus vorbildlich gepflegten Weinbergen, vinifiziert Jean-Pierre Amoreau einen sehr feinen, intensiv aromatischen Wein mit ausgeprägter Frucht und harmonischer Balance. In der Nase zeigen sich die noblen Aromen klassischer Bordelaiser Rotweine von einer fabelhaften Komplexität (rote und blaue Beeren, Cassis, süße Himbeeren, Veilchen, Flieder, noble Kaffeebohnen und edle Gewürze), die in dieser Preisklasse schon ziemlich einzigartig sind, was auch unsere Blindprobe eindrucksvoll demonstrierte. Diese ungemein feine, elegante, tiefgründige Cuvée verwöhnt danach die Zunge mit cremigen, reifen Gerbstoffen sowie deutlichen Anklängen an betörende Schwarzkirschen, Cassis, Waldbeeren und eine packende Mineralität vom Kalkstein und all diese zauberhaften Ingredienzen sind traumhaft verpackt in eine seidene Textur. So präsentiert sich dieser ungemein feine Wein viel weniger opulent als die allermeisten anderen 2009er, dafür voller Rasse und Eleganz und mit einem festen mineralischen, präzisen Kern auf der Zungenmitte. Was für ein nobler Wein mit einem tollen Potential, der balanciert und aristokratisch den Gaumen verwöhnt.

65,00 €

Rotwein Flasche
0,75l

Chianti D.O.C.G. ,Italien, Toscana, Ruffino

Von junger frischer Kirschfrucht und ansprechendem Veilchenduft geprägter Rotwein mit unverkennbar toscanischem Akzent

11,80 €

Rosso Piceno 2015, Italien,

Marken, Saladini Pilastrì Ein frischer, nach Kirschen, Brombeer und Kompott schmeckender Roter, der keinen Flecken am Gaumen unberührt lässt und bei dem man ein ganzes Mahl lang verweilen kann. Der Wein kommt aus der Region Marken in Mittelitalien. Er besteht zu 70 Prozent aus Sangiovese-, zu 30 Prozent aus Montepulciano-Trauben. Sie wachsen nur ein paar Kilometer von den Stränden der Adria entfernt, allerdings nicht im flachen Gelände, sondern an den Ausläufern des Appenin-Gebirges. In diesem wenig bekannten Anbaugebiet hat die 300 Jahre alte Kellerei Saladini Pilastrì ihren Sitz

13,50 €

Zweigelt Klassik, trocken,

Österreich, Weinviertel, Weingut Zöchmann, elegante Kirsch- und Weichselaromen, gehaltvoller Körper, gut integriertes Tannin

16,00 €

Zweigelt Reserve, trocken,

Österreich, Weinviertel, Weingut Zöchmann, reife Duftnote nach Waldbeeren, Pflaumen, Dörrobst, feine Röstaromen, nachhaltiger Abgang

19,50 €

Schwarzriesling, rosé,

feinherb, Qualitätswein, 2017 Deutschland, Mosel, Weingut Bernd Kilburg, Brauneberg,

13,00 €

Weißwein	Flasche 0,75l	Weißwein	Flasche 0,75l	Weißwein	Flasche 0,75l	Weißwein	Flasche 0,75l
Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim, Franken, VdP		Riesling, Kabinet,		Weißer Burgunder,		Weingut Zöchmann, Roseldorf, Weinviertel	
Silvaner, trocken,2016	11,50 €	2018, Piesporter Goldtröpfchen, lieblich, sehr fruchtig mit dezenter Restsüße ein ungemein leckerer, eher leichter Riesling. Ein fruchtbetonter herrlicher Einstiegsriesling mit ungemein viel Trinkspaß	12,40 €	Classic, 2015, harmonisch, traumhaft frisch, fasziniert in der Nase durch sein nuanciertes Aromaspiel und schwebende Transparenz, am Gaumen dicht und konzentriert und doch angenehm frisch und mit feiner Mineralität im Abgang.	12,00 €	Gemischter Satz Ried Mitterberg, trocken, spritziger, fruchtiger Wein von alten Weingärten, sehr harmonisch und trinkfreudig	11,50 €
Silvaner, trocken, 2015, Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf, VdP.1.Lage	16,50 €	Riesling, Spätlese	14,00 €	Riesling, Classic,	12,00 €	Sauvignon Blanc, Ried Berg, trocken, intensive Frucht nach Holunderblüten, grünem Paprika und saftigen Stachelbeeren, elegante Säure , langer Abgang	11,50 €
Scheurebe, trocken, Deutschland, Franken, Dettelbach, VdP.Ortswein	14,00 €	2017, Brauneberger Juffer- Sonnenuhr, lieblich, fruchtsüß, aromatisch	20,00 €	2017, bezaubernd durch seine frische Aromatik, breites Fruchtspektrum von Pfirsich, Limonen, Steinobst, mineralisch, rassig, kräftig und frisch	16,00 €	Weinviertel DAC Klassik, trocken, grüne Äpfel und Birnen, fruchtig-würzige Veltlinemase, typisches Pfefferl	12,50 €
Bacchus, trocken, 2016, Deutschland, Franken, .	11,50 €	Riesling, Auslese,	11,00 €	Riesling, Spätlese,	14,00 €	Wir danken unseren Weinlieferanten für die freundliche Überlassung der verwendeten Weinbeschreibungen.	
Riesling, trocken,	15,50 €	2018, Brauneberger Juffer, aromatisch, fruchtig-süß mit leichten Botrytisnoten	11,00 €	2018, trocken, Brauneberger Mandelgraben, trocken, sehr fruchtig, kräftig, intensiv, helles Strohgelb, grüner Apfel, zarter Pfirsichduft, Zitrus, schönes Frucht- säure-Spiel, elegant	14,00 €	Sollten Sie nichts passendes gefunden haben – wir beraten Sie gern.	
2016 Deutschland, Franken, Dettelbach, Weingu Glaser- Himmelstoss VdP.Ortswein		Rivaner,	11,00 €	Riesling, Spätlese, alte Rebe 2015, trocken Brauneberger Klostersgarten, von über 40 Jahre alten Reben, sehr feinfruchtig und intensiv			
Weingut Matthias Hild, Wincheringen, Obermosel		Qualitätswein,	11,00 €	Weingut Georg Zang, Sommerach, Franken			
Elbling, trocken, 2020, Deutschland, Mosel, Weingut Matthias Hild	13,50 €	halb trocken, unkompliziert, säurearm und harmonisch	12,00 €	Bacchus Kabinett, trocken, 2016, Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf.	11,00 €		
Weingut Kilburg, Brauneberg, Mosel		Bacchus,	13,50 €	Scheurebe, Spätlese, trocken, 2016, Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf.	12,00 €		
Kerner Spätlese,	12,00 €	Qualitätswein, 2017, Deutschland, Mosel, feinerb, sehr intensiv , schöner Abgang	15,00 €	Silvaner Spätlese „Alte Rebe“, trocken, 2016, Deutschland, Franken, Sommeracher Katzenkopf.	13,00 €		
2016, Brauneberger Mandelgraben, lieblich, intensives Buketf mit vielfältigen Fruchtaromen		Weißer Burgunder ,	12,00 €				
		2016, feinerb, fruchtig und frisch mit feiner Burgundernote					
		Kerner, Spätlese,					
		2018 feinerb, Brauneberger Mandelgraben, wahnsinnig aromatisch und fruchtig					
		Riesling Spätlese,					
		2017, feinerb, Piesporter Goldtröpfchen, kräftig, fruchtig, elegant					
		Bacchus III. Edition,					
		2018, trocken, intensiv und würzig mit aromatischem Duff					