



THOMAS MEND
Bistro & Wein

Willkommen

IM BISTRO & WEIN

Genießen Sie die Weine vom
Weingut Thomas Mend
zu regionalen und saisonalen
Gerichten.



WEINVERKAUF | EVENTS | BISTRO

Bistro & Wein | Pfarrgasse 24 | 97346 Iphofen

REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

Unsere hausgemachten Kleinigkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.



Bei uns kommt nur auf den Teller, was die Natur gerade zu bieten hat. Wir kochen mit viel Liebe unsere regionalen Gerichte, die für jeden zugänglich sind. Etwas schönes zu Essen, ein gutes Glas Wein, ein Hauch von Urlaub, Seele baumeln lassen. Ein Kleinod für Leib und Seele.

Wir sind ein kleines, aber starkes Team mit vielen Ideen und möchten einfach nur Kochen - bodenständig und ohne viel Firlefanz mit guten Produkten und einer großen Portion Liebe für das, was wir tun. Der Geruch von frischen Kräutern, der Duft von frischem Brot, ein ehrliches Stück Käse und ein gutes Glas Wein - mehr braucht es nicht um glücklich zu sein.

KLEINIGKEITEN KALT

GEMISCHTE OLIVEN 5,00
im Glas

GUNDIS GRIEBENSCHMALZ 6,20
mit Landbrot c

WEINKRÄCKER 6,20
von der Bio-Bäckerei Franzenbäck c

KOCHKÄSE 7,20
hausgemacht | altes Familienrezept mit Iphöfer Landbrot B C

FORELLENMOUSSE 7,60
Hagenmühle Willanzheim mit Iphöfer Landbrot B C J

BRATWÜRSTE GERÄUCHERT 9,00
von der Landmetzgerei Arnold mit frischem Meerrettich und Landbrot c 10

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 9,20
von der Willanzheimer-Hagenmühle mit Landbrot-Baguette und Sahne-meerrettich B C J

FRÜHLINGS-SALAT 10,90
Fränkische Blattsalate mit mediterranen Hackbällchen, hausgemachtem Honig-Senf-Dressing und Iphöfer Landbrot B C

ANTIPASTI 14,90
mit Ciabatta und Landbrot-Baguette Salami und roher Landschinken von der Landmetzgerei Arnold | geräuchertes Forellenfilet von der Willanzheimer Hagenmühle | Tomme de Savoie | gemischte Oliven | hausgemachter mediterraner Aufstrich B C J 10

**KÜCHENSCHLUSS UM
19.30 UHR**

*Allergene: A Eier | B Milch und Milchprodukte
inkl. Laktose | C glutenhaltiges Getreide |
J Fisch, Zusatzstoffe: 10 Phosphat*



FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL

Französischer Käse und fränkischer Wein – die perfekte Symbiose

Frankreich gilt als eines der wichtigsten Käseländer der Welt. Im Leben der Franzosen hat Käse schon immer eine wichtige Rolle gespielt. Bis heute zählt das Servieren einer Käseplatte zum Abschluss eines guten Essens für viele als kulinarische Selbstverständlichkeit. Der passende Wein unterstützt in perfekter Harmonie das Aroma des Käses. Genießen Sie die Symbiose von Frankreich und Franken.



FRANZÖSISCHE ROHMILCH KÄSEAUSSWAHL

mit hausgemachtem Chutney und
Landbrot **B C**

Käseteller, klein, 3 Stück 9,20

Käseteller, groß, 5 Stück 13,90

Unsere Käseauswahl besteht aus:

Tomme de Savoie | halbfester Käse aus Kuhroh-
milch | 45% F.i.Tr.

Coulommier Fermier | Weichkäse mit Edel-
schimmel aus Kuhrohmilch | 45% F.i.Tr.

Reblochon de Savoie | halbfester Käse aus Kuh-
rohmilch | Haselnussgeschmack | 50% F.i.Tr.

Gaperon mit Pfeffer & Knoblauch | Weichkäse
aus Kuhmilch | 40% F.i.Tr.

Bleu d'Auvergne | Blauschimmelkäse aus Kuh-
rohmilch | 50% F.i.Tr.

Ziegenweichkäse | 45% F.i.Tr.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM KÄSE

2022 **MORIO MUSKAT 225** 100 ml | 3,90
halbtrocken | Iphöfer Kronsberg
(12,0% vol | S 5,9 | RZ 10,5)

2022 **RIESLING** Spätlese 100 ml | 3,90
Iphöfer Kalb
Perfektes Zusammenspiel aus Pfirsich- und
Aprikosenfrucht mit Süße und Rieslingsäure
(12,5% vol | S 6,2 | RZ 12,5)

2022 **SILVANER** Spätlese 100 ml | 4,90
Iphöfer Kalb
Edelsüße Spätlese | fruchtige & vollmundige
exotische Noten von Ananas & Maracuja
(9,0% vol | S 6,2 | RZ 82,5)

Alle drei Weine passen aufgrund ihrer Fruchtig-
keit und Restsüße perfekt zur Käsevariation.

**KÜCHENSCHLUSS UM
19.30 UHR**

Allergene: **B** Milch und Milchprodukte
inkl. Laktose | **C** glutenhaltiges Getreide



REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

Unsere hausgemachten Kleinigkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.

Produkte
aus der
REGION

KLEINIGKEITEN WARM

SALAMI CIABATTA

9,20

mediterrane Salami von der Landmetzgerei Arnold | Tomme de Savoie | hausgemachtes rotes Pesto | Rucola + Tomate | Ciabatta **B C 10**

ZIEGENKÄSE CIABATTA

9,20

gereifter Ziegenkäse | hausgemachtes Tomaten-Pesto | Rucola | Ciabatta **B C**

GEMÜSEKUCHEN

12,90

warm und hausgemacht auf fränkischen Blattsalaten **A B C**

BLAUE ZIPFEL

12,90

Liebblingsgericht vom Chef „Ein fränkisches Würstchle von der Gundi, ein frisches Brot vom Franzensbäck und ein gutes Glas Wein vom Mend* ... mehr braucht es nicht um glücklich zu sein!“
Bratwürste von der Landmetzgerei Arnold in Silvaner Zwiebelsud gegart mit Landbrot **C H 10**

**bitte separat bestellen, sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne*

FRISCH | SAISONAL | REGIONAL

Wir legen großen Wert darauf, für unsere Gerichte stets frische und, nach Möglichkeit, regionale Produkte zu verwenden. Deshalb arbeiten wir mit Betrieben aus der Umgebung zusammen.

Unsere Lieferanten aus der Region:

Bio Bäcker Franzensbäck | Iphofen
Hagenmühle | Willanzheim
Metzger Arnold | Iphofen
Gemüse Will | Albertshofen
Birklinger Ei und Nudeln

UNSERE EMPFEHLUNG

2022 **SILVANER ST** 100 ml | 3,90

trocken

Iphöfer Kalb

ST = Steillage | 100% Handarbeit | alte

Rebstöcke | feifruchtiges Bukett |

Keuper Mineralität | milde Säure |

(12,0% vol | S 5,8 | RZ 4,8)

KÜCHENSCHLUSS UM

19.30 UHR

Allergene: **A** Eier | **B** Milch und Milchprodukte inkl. Laktose | **C** glutenhaltiges Getreide | **D** Nüsse | **H** Sellerie | **J** Fisch, Zusatzstoffe: **10** Phosphat



PRICKELNDES

Prickelnd und vielseitig, unsere Sekt- & Secco-Kreationen.

SEKT & SECCO

100 | 750 ml

Der Sekt, hergestellt in traditioneller Flaschengärung, 18 Monate Hefelagerung & handgerüttelt

2021 SILVANER BRUT 4,90 | 23,00

lphöfer Kalb
abgefüllt in der Sektkellerei Höfer in Würzburg. Da wir Wert auf kurze Transportwege und Nachhaltigkeit legen, arbeiten wir auch hier mit regionalen Unternehmen zusammen.
(11,5% vol | S 6,8 | RZ 8,0)

2022 HJEM 3,80 | 17,00

Perlweincuveé weiß
Dt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
(12,0% vol | S 6,0 | RZ 8,8)

2022 SOMMERMEND 3,80 | 17,00

Perlweincuveé rosé
Dt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
(12,0% vol | S 5,8 | RZ 8,9)

SECCO SCHORLE

250 ml

SECCO mit hausgemachtem Sirup weiß 6,40

LUST AUF SÜßES?

Als Dessert oder einfach so zwischendurch.

SÜßE VERFÜHRUNG

Hausgebacken, saisonal verschiedene Sorten

KUCHEN IM GLAS A B C 4,80

APFELSTRUDEL HAUSGEMACHT 6,80 OMAS REZEPT

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne A B C

Allergene: A Eier | B Milch und Milchprodukte inkl. Laktose | C glutenhaltiges Getreide

UNSERE EMPFEHLUNG

Zum Apfelstrudel empfehlen wir:

2022 SILVANER Spätlese 100 ml | 4,90

lphöfer Kalb
Edelsüße Spätlese | fruchtige & vollmundige exotische Noten von Ananas & Maracuja
(9,0% vol | S 6,2 | RZ 82,5)

Durch sein süßes Aroma rundet der Silvaner die Süße des Kuchens perfekt ab.



*Unsere Mend-Weine gibt es auch zum Mitnehmen. Sprechen Sie uns gerne an.



UNSERE SCHOPPENWEINE

Eine Auswahl an Weiss-, Rot und Roséweinen, passend zu jedem Anlass.

WEISSWEINE

100 | 250 ml

100 | 250 ml

2021 BISTROSCHOPPEN

2,50 | 3,90

Deutscher Wein

(11,5% vol | S 6,0 | RZ 9,5)

2022 JUSTUS

3,00 | 4,90

trocken

Cuvée weiß – Bacchus | Scheurebe | Kerner

(12,0% vol | S 6,2 | RZ 4,8)

2022 MÜLLER-THURGAU

2,80 | 4,50

trocken

(12,0% vol | S 5,9 | RZ 3,1)

2022 BACCHUS

3,00 | 4,90

trocken

(12,0% vol | S 5,8 | RZ 3,6)

2022 BACCHUS

2,80 | 4,50

halbtrocken

(11,5% vol | S 5,8 | RZ 8,5)

2022 RIESLING

3,50 | 6,60

trocken

(12,0% vol | S 6,4 | RZ 3,3)

2022 SILVANER

3,00 | 4,90

trocken

(12,0% vol | S 6,0 | RZ 3,3)

2022 SCHEUREBE

3,50 | 6,60

trocken

(12,0% vol | S 5,4 | RZ 3,3)

2022 RIVANER

3,00 | 4,90

trocken

(12,0% vol | S 5,7 | RZ 2,6)

2022 WEISSBURGUNDER

3,50 | 6,60

trocken

(12,0% vol | S 5,4 | RZ 2,8)

ROTWEIN

100 | 250 ml

2019 JOHANN

3,80 | 6,90

trocken

Cuvée – Domina | Dornfelder

33 Monate im Holzfass gereift

(12,5% vol | S 4,8 | RZ 0,2)

ROSÉWEIN

100 | 250 ml

2022 ROSÉ

3,00 | 4,90

Cuvée rosé – Portugieser | Domina

(12,0% vol | S 5,8 | RZ 6,5)

WEINSCHORLE

250 | 500 ml

2,90 | 4,80

Alle Weine enthalten Sulfite und sind Qualitätsweine. S = Säure in g/l | R = Restzucker in g/l



FRANKEN ROT & WEISS

Typisch fränkisch - eine Auswahl unserer besten Weiss- und Rotweine, die durch ihr kräftiges Aroma bestechen.

WEISS IM BOCKSBUETEL 100 ml

Komplexe und finessenreiche Weißweine, welche den individuellen Geschmack jeder einzelnen Weinberglage widerspiegeln.

2021 **SILVANER KABINETT** neu 3,90
trocken, Rödelseer Küchenmeister
(12,0% vol | S 6,2 | RZ 1,4)

2022 **SILVANER SPÄTLESE** 3,90
trocken, Iphöfer Julius-Echter-Berg
(13,5% vol | S 5,0 | RZ 2,9)

2021 **WEIßBURGUNDER SPÄTLESE** 3,90
trocken, Iphöfer Kronsberg
(13,5% vol | S 6,0 | RZ 1,2)

2022 **RIESLING SPÄTLESE** 3,90
halbtrocken, Iphöfer Kalb
(12,5% vol | S 6,2 | RZ 12,5)



WINZERWISSEN

BOCKSBUETEL / Traditionelle Flaschenform für Weine aus Franken. Er verkörpert für uns seine Einzigartigkeit und das Heimatverbunden sein. Wir füllen unsere Prädikatsweine wie Kabinett und Spätlesen in diese Flaschenform.

ROT 100 ml

Unsere Rotweine vergären klassisch auf der Maische und reifen in traditionellen Holzfässern, in denen sie ihre Kraft, Fülle und Aromatik erreichen.

2021 **DOMINA** 3,90
trocken
(12,5% vol | S 5,5 | RZ 1,4)

2022 **SPÄTBURGUNDER** 3,90
trocken, Iphöfer Kalb
(13,5% vol | S 5,2 | RZ 1,6)

GASTWINZER 100 ml

AUS FRANKEN

Christian Ottenbreit aus Obernbreit präsentiert als Gastwinzer eine Auswahl seiner Weine im Bistro&Wein

2022 **HUCKLKÄTZ SILVANER** 3,90
trocken, unfiltriert
(13,0% vol | RZ 0,0)

2022 **BLANC MAGIC SAUVIGNON BLANC** trocken 3,90
(13,0% vol | RZ 0,0)

2022 **SCHEUREBE** 3,90
trocken
(12,5% vol | RZ 2,0)

*Unsere Mend-Weine gibt es auch zum Mitnehmen. Sprechen Sie uns gerne an.



WEINPROJEKTE AUS LIEBE ZUM WEIN

Bei unseren drei Projekten steht das Handwerk des Winzers im Vordergrund, der Einklang mit der Natur, ohne jegliche Zusätze bei der Spontangärung, sowie der Blick in die Zukunft Richtung Norden, nach Dänemark.

HOLZWERK HW

100 ml

Ausgebaut im 500 L Holzfass entsprechen unsere „Holzwerke“ ganz unserer Philosophie: kein Wein von der Stange, kein Mainstream, keine technisch gemachten Weine.

2022 HW **SILVANER**

3,90

trocken, Iphöfer Kalb

(13,0% vol | S 5,8 | RZ 0,9)

2021 HW **WEIßBURGUNDER**

3,90

trocken, Iphöfer Kronsberg

(12,5% vol | S 5,8 | RZ 0,7)

2021 HW **RIESLING**

3,90

trocken, Iphöfer Kalb

(12,5% vol | S 6,0 | RZ 4,0)

WINZERWISSEN

Morio Muskat / Die Rebsorte verdankt ihren Namen dem Züchter Peter Morio, der diese, nach eigenen Angaben, durch eine Kreuzung von Silvaner und Weißburgunder hervorgebracht haben soll. Allerdings wurde dies von Anfang an bezweifelt. Neueste Analysen belegen nun seit 2012, dass Morio-Muskat aus einer Kreuzung von Muskateller und Silvaner entstand, was auch den kräftigen, aromatischen Muskatgeschmack erklärt.

SPONTI

100 ml

Im Barrique-Fass mit 225 Litern spontan vergorene Weine ohne jeglichen Zusatz von Reinzuchtheife. Die Natur bestimmt hier den Verlauf der Gärung und das Endprodukt überrascht uns immer wieder neu mit einem spannenden Aroma und Geschmack.

2022 **MORIO MUSKAT 225**

neu

3,90

halbtrocken, Iphöfer Kronsberg

(12,0% vol | S 5,9 | RZ 10,5)

2021 **SILVANER 225**

3,90

Iphöfer Julius-Echter-Berg

(12,5% vol | S 5,9 | RZ 4,2)

2022 **KERNER 225**

3,90

trocken, Iphöfer Kalb

(12,0% vol | S 5,8 | RZ 6,5)

MBVIN

100 ml

Aus dänisch-deutscher Freundschaft entwickelte sich 2009 die Idee, in Semsogard | Dänemark Wein anzubauen. Leichtigkeit ist dabei unser erklärtes Ziel- wie es die Dänen lieben.

2021 **MARIAGER CUVÉE**

3,90

Seyval blanc & Johanniter

(11,5% vol | S 6,2 | RZ 4,4)



SILVANER WEINPROBE

5 cl pro Sorte | 15,00

1 X SILVANER | 5 X UNTERSCHIEDLICHER WEINCHARAKTER

Silvaner - Heimat Frankens seit 1659. Die wichtigste Haus- und Heimatrebsorte für uns, da er immer wieder spannend schmeckt in den unterschiedlichen Qualitätsstufen. Im Weinberg ist es lediglich die Silvanerrebe und in den 4 Weinen und dem Sekt schmeckt die gleiche Rebsorte immer wieder anders. Unterschiede zeigen sich im Alter der Rebstöcke, der Weinbergslage, dem Ausbau - ob Stahl oder Holz - und in der doppelten Vergärung.

2022 SILVANER (100 ml bzw. 250 ml | 3,00 bzw. 4,90)
trocken

Ein frischer, jugendlicher Silvaner mit einem Bukett von Apfel- und Quittenaromen. Eine feine, recht lebendige Säure mit einem Hauch von Süße.

(12,0% vol | S 6,0 | RZ 3,3)

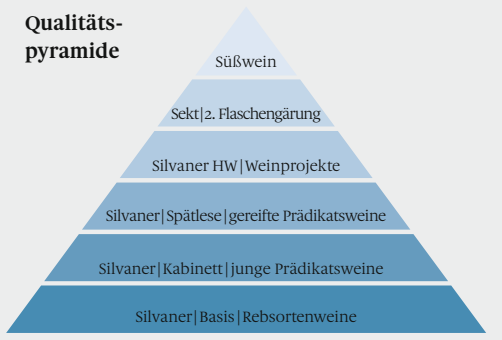
2021 SILVANER KABINETT (100 ml | 3,90)
trocken | Rödelseer Küchenmeister

Er besitzt eine frische, leichte Art mit zurückhaltender Säure. Eine klare, kühle und etwas pflanzliche Nase mit hellen, gelbfruchtigen Aromen. Kräuterige Nuancen, eine Spur weißen Pfeffers, auch ein wenig Salz im Abgang.

(12,0% vol | S 6,2 | RZ 1,4)

WINZERWISSEN

Qualitätspyramide



2021 HOLZWERK SILVANER (100 ml | 3,90)
trocken | Iphöfer Kalb

leicht nussiger Kernobstduft mit erdigen-mineralischen Noten. Recht feste, klare und helle Frucht mit holzigen und ein wenig rauchigen Noten. Feine Säure, nachhaltig am Gaumen und im Hintergrund salzige Mineralik. Gewisse Spannung und Tiefe im Abgang.

(12,5% vol | S 5,9 | RZ 0,7)

2022 SILVANER SPÄTLESE (100 ml | 3,90)
trocken | Iphöfer Julius-Echter-Berg

Pflanzliche und leicht florale Nase mit erdigen Noten und verhaltenen gelbfruchtigen Tönen. Reife, recht saftige, süßlich-schmelzige Frucht, feine Säure, kandisnoten und florale Aromen am Gaumen. Ein Hauch dunkler Beeren, gute Nachhaltigkeit, etwas Wärme, sehr guter und leicht süßlicher Abgang.

(13,5% vol | S 5,0 | RZ 2,9)

2021 SILVANER BRUT (100 ml | 4,90)
Iphöfer Kalb

Feiner Kernobstduft mit floralen Spuren. Kühle, helle, schlanke Frucht. Feines Mousseux auf pflanzlichen und floralen Tönen. Zarte Süße im Hintergrund, nussige Spuren und im Abgang ein Hauch Kräuter.

(11,5% vol | S 6,8 | RZ 8,0)



GETRÄNKE

FLASCHENBIERE 500 ml

von der fränkischen Privatbrauerei Grosch aus Rödental

GROSCH FUHRMANNSTRUNK C1 3,90
Mahagonifarben | cremiger Schaum | runder Malzgeschmack
(5,5% vol)

GROSCH PRINZ ALBERT PILS C1 3,90
Goldgelb | prickelnd | feinherbes Aroma
(4,9% vol)

ALKOHOLFREIES 500 ml

RHÖNSPRUDEL 3,20
classic | medium | naturell

RHÖN **APFELSCHORLE** 3,80

RHÖN **JOHANNISSCHORLE** 3,80

ALMDUDLER 350 ml 4,00

HOLUNDERBLÜTENDRINK 4,80
hausgemacht, 250 ml

LIMONADE 4,80
mit hausgemachtem Sirup 330 ml

KAFFE & TEE

TASSE KAFFE 3 3,00

CAPPUCCINO 3 B 3,50

LATTE MACCHIATO 3 B 3,80

ESPRESSO 3 2,50

GLAS TEE 2,80
Darjeeling | Kräuter | grüner Tee | Waldbeere | Ingwer-Zitrone | Pfefferminze

ZUM DESSERT 2 cl

Handgemachte Destillate aus eigener Brennerei und Liköre

ZWETSCHGENBRAND 38% 3,20

MIRABELLENBRAND 42% 3,20

RIESLING - TRESTER 42% 4,50

WEINBERGS-PFIRSICH-LIKÖR 20% 3,40

SAUERKIRSCH-LIKÖR 20% 3,40

Allergene: **B** Milch und Milchprodukte inkl. Laktose | **C1** Weizen,
Zusatzstoffe: **3** mit Koffein



WEINGUT + BISTRO UND WEIN

Seit Mai 2020 finden Sie uns und unsere Mend-Weine jetzt auch im Bistro & Wein im Herzen der Altstadt von Iphofen.



WEINGUT THOMAS MEND

129 Jahre Weinbau
authentisch | ehrlich | anspruchsvoll

Weinkennern sind fränkische Weine ein Begriff und auch Iphofen mit seinen traditionsreichen Lagen rund um den Schwanberg sind keine Unbekannten. In vierter Generation konzentrieren wir uns darauf, Weine von anspruchsvoller und ehrlicher Qualität zu erzeugen. Unsere trocken ausgebauten, durchgegorenen Weine sind naturbelassene Spiegelbilder der jeweiligen Sorte, der Lage und des Jahrgangs.

Weinbergstraße 13 | 97346 Iphofen

BISTRO & WEIN

Authentische und ehrliche Weine zu regionalen Tapas-Überraschungen

Seit Mai 2020 finden Sie uns jetzt auch im Herzen der Weinstadt Iphofen. Im Bistro & Wein von Thomas Mend kann sich jeder Weinliebhaber wohl fühlen. Wir bringen nicht nur MEND Weine ins Glas, sondern überraschen selbst geübte Kenner mit einem wechselnden Wein-Sortiment aus anderen Weinregionen. Dabei ist auch für das leibliche Wohl gesorgt. Wir servieren fränkische Kleinigkeiten aus dem Glas und zum Wein passende Schmankerl aus regionalen Zutaten.

Pfarrgasse 24 | 97346 Iphofen

Wir freuen uns schon heute auf Ihren nächsten Besuch! Bringen Sie dann Freunde mit und so können Sie gemeinsam die MEND Weine genießen



Viele weitere Informationen, aktuelle Angebote und eine ausführliche Beschreibung unserer Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage www.weingut-mend.de

