

UNSERE SCHOPPENWEINE

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

WEISSWEINE

100 | 250 ml

2022 **BISTROSCHOPPEN** 2,80 | 3,90
Deutscher Wein
(11,5% vol | S 6,0 | RZ 9,5)

2022 **MÜLLER-THURGAU** 3,00 | 4,70
trocken
(12,0% vol | S 5,9 | RZ 3,1)

2023 **BACCHUS** 3,00 | 4,70
halbtrocken
(11,5% vol | S 5,4 | RZ 9,7)

2023 **SILVANER** 3,20 | 4,90
trocken
(12,0% vol | S 4,8 | RZ 3,6)

2023 **RIVANER** 3,20 | 4,90
trocken
(12,0% vol | S 5,9 | RZ 3,2)

2023 **JUSTUS** 3,20 | 4,90
trocken
Cuvée weiß – Bacchus | Scheurebe | Kerner
(12,5% vol | S 5,9 | RZ 4,4)

ROTWEIN

100 | 250 ml

2023 **DOMINA** 3,90 | 6,90
halbtrocken
(12,5% vol | S 4,8 | RZ 12,5)

WEINSCHORLE

250 | 500 ml

3,20 | 4,90

100 | 250 ml

2022 **BACCHUS** 3,20 | 4,90
trocken
(12,0% vol | S 5,8 | RZ 3,6)

2023 **RIESLING** 3,50 | 6,60
trocken
(12,5% vol | S 5,8 | RZ 6,4)

2023 **SCHEUREBE** 3,50 | 6,60
trocken
(12,0% vol | S 4,7 | RZ 2,4)

2023 **WEISSBURGUNDER** 3,50 | 6,60
trocken
(12,5% vol | S 5,6 | RZ 4,8)

2023 **CHARDONNAY** 3,50 | 6,60
trocken
(12,0% vol | S 5,8 | RZ 4,8)

2022 **SILVANER ST** 3,90 | 6,90
trocken, lphöfer Kalb
Steillage | 100% Handarbeit | alte Rebstöcke
(12,0% vol | S 5,8 | RZ 4,8)

ROSÉWEIN

100 | 250 ml

2023 **ROSÉ** 3,20 | 4,90
Cuvée rosé – Portugieser | Domina
(12,0% vol | S 6,6 | RZ 8,9)

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.

ROT

100 ml

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

2022 **DOMINA** 3,90
trocken
(12,5% vol | S 5,8 | RZ 2,4)

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

2022 **JOHANN** 3,90
trocken
Cuvée rot | Domina und Dornfelder
24 Monate im Holzfass gereift
(12,5% vol | S 4,9 | RZ 0,3)

GASTWINZER FRANKEN 100 ml

Christian Ehrlich aus Rödelsee präsentiert:

2022 **28 ZEHN CUVÉE | GUTSWEIN** 3,90
trocken | Spontangärung | Ausbau Edelstahl
(12,5% vol | S 6,8 | RZ 8,5)

2022 **WEIßBURGUNDER ORTSWEIN** 3,90
trocken | Ausbau Edelstahl + Tonneau
(12,5% vol | S 6,6 | RZ 6,3)

2021 **SILVANER LAGENWEIN** 4,90
trocken | Rödelseer Küchenmeister |
Ausbau Tonneau
(13,0% vol | S 5,4 | RZ 1,4)

WEISS IM BOCKSBEUTEL

100 ml

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

2023 **SILVANER KABINETT** **neu** 3,90
trocken, Iphöfer Julius-Echter-Berg
(13,0% vol | S 5,4 | RZ 3,9)

2023 **SILVANER SPÄTLESE** 3,90
trocken, Iphöfer Julius-Echter-Berg
(13,5% vol | S 4,4 | RZ 2,7)

2022 **WEIßBURGUNDER SPÄTLESE** 3,90
trocken, Iphöfer Kronsberg
(13,5% vol | S 5,9 | RZ 4,0)

2023 **RIESLING SPÄTLESE** 3,90
Iphöfer Kalb
(13,5% vol | S 5,1 | RZ 5,1)

WINZERWISSEN

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



*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)

2022 HW WEIßBURGUNDER

3,90

trocken, Iphöfer Kronsberg

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

2022 HW RIESLING

3,90

trocken, Iphöfer Kalb

(12,5% vol | S 6,2 | RZ 7,1)

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 Reinzuchthefer. Die Natur bestimmt hier den Verlauf der Gärung und das Endprodukt überrascht uns immer wieder neu mit einem spannenden Aroma & Geschmack.

2023 MORIO MUSKAT 225

3,90

Iphöfer Kronsberg

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

2022 KERNER 225

3,90

trocken, Iphöfer Kalb

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

2023 WEIßBURGUNDER 225

neu

3,90

trocken, Iphöfer Kronsberg

(12,5% vol | S 5,4 | RZ 3,8)

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 Heimaterebsorte 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.

2023 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 4,2 | RZ 3,6)

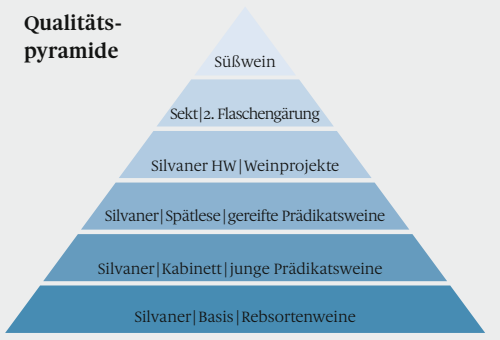
2022 SILVANER KABINETT (100 ml | 3,90)

trocken | Iphöfer Julius-Echter-Berg
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 5,9 | RZ 2,2)

WINZERWISSEN

Qualitätspyramide



2022 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.

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

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)

2022 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.

(12,0% vol | S 5,3 | RZ 8,4)



PRICKELNDES

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

SEKT & SECCO

100 | 750 ml

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

2022 SILVANER BRUT 4,90 | 23,00

Iphöfer 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.
(12,0% vol | S 5,3 | RZ 8,4)

2023 HJEM 3,80 | 17,00

Pperlweincuveé weiß
Dt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
(12,0% vol | S 6,2 | RZ 8,8)

2023 SOMMERMEND 3,80 | 17,00

Pperlweincuveé rosé
Dt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
(12,0% vol | S 5,9 | RZ 8,6)

SPRITZIGE SCHORLE 250 ml

SECCO mit hausgemachtem Sirup 6,60
weiß

ALLE
WEINE
auch für
zu Hause*

LUST AUF SÜßES?

Als Dessert oder einfach so zwischendurch.

SÜßE VERFÜHRUNG

Hausgebacken, saisonal verschiedene Sorten

KUCHEN IM GLAS A B C 5,20

APFELSTRUDEL HAUSGEMACHT 7,50 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

Iphöfer 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.



GETRÄNKE

FLASCHENBIERE 500 ml

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)

BAYREUTHER HELL C1 3,90
Ehrlich | frisch | würzig
(4,9% vol)

KULMBACHER EDELHERB 0,0% C1 3,90
Erfrischend | feinherber Pilsgeschmack
(0,0% vol)

ALKOHOLFREIES 500 ml

RHÖNSPRUDEL 3,40
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

KAFFEE & TEE

TASSE KAFFEE 3 3,40

CAPPUCCINO 3 B 3,80

LATTE MACCHIATO 3 B 4,20

ESPRESSO 3 2,80

GLAS TEE 3,00
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



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

EMMENTALER KÄSEWÜRFEL 5,50

GUNDIS GRIEBENSCHMALZ 6,20
mit Iphöfer Landbrot c

WEINKRÄCKER 6,20
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
Landmetzgerei Arnold | frischer Meerrettich | mit Iphöfer Landbrot C 10

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 9,80
Hagenmühle Willanzheim | Sahne-meerrettich | mit Landbrot-Baguette
B C J

CAPRESE SALAT 9,90
fränkischer Rucola | hausgemachtes Basilikum-Pesto | Tomaten | Mozzarella | mediterrane Hackbällchen | mit Iphöfer Landbrot B C

PORTION **BROT** 1,50
PORTION **BUTTER** 0,50

GEMEINSAM GENIEßEN? 
Gerne können Sie sich unsere leckeren Gerichte teilen. Wir berechnen einen Gedeckpreis von 3,- €.

KÜCHENSCHLUSS UM 19.30 UHR

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



REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

Unsere hausgemachten Kleinigkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.

Produkte
aus der
REGION

KLEINIGKEITEN WARM

SALAMI CIABATTA 9,50

mediterrane Salami Landmetzgerei
Arnold | Tomme de Savoie | hausge-
machtes rotes Pesto | Rucola + Tomate |
Ciabatta B C 10

ZIEGENKÄSE CIABATTA 9,50

gereifter Ziegenkäse | haus-
gemachtes Tomaten-Pesto | Rucola |
Ciabatta B C

GEMÜSEKUCHEN 12,90

warm | hausgemacht | auf
fränkischen Blattsalaten A B C

BLAUE ZIPFEL 12,90

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

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

KARTOFFEL-WAFFELN 13,90

mit geräuchertem Lachs | hausge-
machte Meerrettich-Schmand-Creme
B C J

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 Franzenbäck | Iphofen
Hagenmühle | Willanzheim
Metzger Arnold | Iphofen
Gemüse Will | Albertshofen
Birklinger Ei und Nudeln

GEMEINSAM GENIEßEN?

Gerne können Sie sich unsere leckeren Gerichte
teilen. Wir berechnen einen Gedeckpreis von
3,- €.

UNSERE EMPFEHLUNG

2023 **CHARDONNAY**  100 ml | 3,50
trocken | Iphöfer Kronsberg
Fränkischer Charakter vom Keuper-Boden |
Chardonnay-Rebe aus der großen Familie der
Burgundersorten | 2. Jungfernertrag
(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



FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL

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.

Frankreich
trifft
FRANKEN

FRANZÖSISCHE ROHMILCH KÄSEAUWAHL

mit hausgemachtem Chutney und
Landbrot **B C**

Käseteller, klein, 3 Stück 9,50

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

2023 **MORIO MUSKAT 225** 100 ml | 3,90
Iphöfer Kronsberg
(12,5% vol | S 5,2 | RZ 8,8)

2023 **RIESLING** Spätlese 100 ml | 3,90
Iphöfer Kalb
Perfektes Zusammenspiel aus Pfirsich- und
Aprikosenfrucht mit Süße und Rieslingsäure
(13,5% vol | S 5,1 | RZ 5,1)

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



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

131 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

