

UNSERE SCHOPPENWEINE

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

WEISSWEINE

100 | 250 ml

100 | 250 ml

BISTRO SCHOPPEN

Deutscher Wein

(11,5% vol | S 5,9 | RZ 8,5)

3,00 | 4,40

2025 SCHEUREBE

trocken

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

3,80 | 6,60

2024 MÜLLER-THURGAU

trocken

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

3,50 | 4,90

2024 RIESLING

trocken

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

3,80 | 6,60

2025 BACCHUS

halbtrocken

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

3,50 | 4,90

2025 WEISSBURGUNDER

trocken

(12,0% vol | S 6,2 | RZ 3,8)

3,80 | 6,60

2024 SILVANER

trocken

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

3,50 | 4,90

2025 CHARDONNAY

trocken

(12,5% vol | S 6,1 | RZ 3,5)

3,80 | 6,60

2025 RIVANER

trocken

(11,5% vol | S 6,2 | RZ 3,5)

3,50 | 4,90

2024 SILVANER Sonderedition

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

3,80 | 6,60

2024 JUSTUS

trocken

Cuvée weiß – Bacchus | Scheurebe | Kerner

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

3,50 | 4,90

2025 BLANC DE NOIR neu

trocken

(11,5% vol | S 6,2 | RZ 7,5)

3,90 | 6,90

ROTWEIN

100 | 250 ml

2023 DOMINA

halbtrocken

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

3,90 | 6,90

ROSÉWEIN

100 | 250 ml

2025 ROSÉ

trocken

Cuvée rosé – Portugieser | Domina

(12,0% vol | S 5,9 | RZ 6,2)

3,50 | 4,90

250 | 500 ml

WEINSCHORLE

3,50 | 4,90

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 **SPÄTBURGUNDER** 4,40
trocken, Iphöfer Kalb
(13,5% vol | S 5,2 | RZ 1,6)

2022 **JOHANN** 4,40
trocken
Cuvée rot | Domina und Dornfelder
24 Monate im Holzfass gereift
(12,5% vol | S 4,9 | RZ 0,3)

LIMITIERTE WEINE

100 ml

Limitierte Auflage von 500 Flaschen

2024 **CHARDONNAY**  4,40
trocken
Ein Chardonnay aus Iphofen (Franken), der die typische burgundische Eleganz der Rebsorte mit ganz besonderem fränkischem Terroir verbindet
Boden: dunkel, schwer und reich an Ton und Mineralstoffen. Der Gipskeuper-Boden speichert Wärme gut und liefert Nährstoffe, die den Trauben Tiefe, Struktur und Mineralität verleihen.
Klima & Lage: stark nach Süden ausgerichtete Steillagen bieten viel Sonne & eine lange Vegetationszeit, was die Reife der Chardonnay-Trauben begünstigt – wichtig für ausgeprägte Aromen bei gleichzeitig feiner Säure
(12,0% vol | S 6,0 | RZ 1,2)

WEISS IM BOCKSBEUTEL

100 ml

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

2025 **SILVANER 21/04 KABINETT** 3,90
Iphöfer Julius-Echter-Berg 
(12,5% vol | S 6,2 | RZ 2,5)

2023 **SILVANER SPÄTLESE** 4,40
trocken, Iphöfer Julius-Echter-Berg
(13,5% vol | S 4,4 | RZ 2,7)

2022 **WEIßBURGUNDER SPÄTLESE** 4,40
trocken, Iphöfer Kronsberg
(13,5% vol | S 5,9 | RZ 4,0)

2023 **RIESLING SPÄTLESE** 4,40
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 Prädikatsweine wie Kabinett und Spätlesen in diese Flaschenform.

ALLE
WEINE
auch für
zu Hause*

*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.

SPONTI

100 ml

Im Barrique-Fass mit 225 Litern spontan vergorene Weine ohne jeglichen Zusatz von Reinzuchtheфе. 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

4,40

lphöfer Kronsberg

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

2023 WEIßBURGUNDER 225

4,40

trocken, lphöfer Kronsberg

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

2023 SILVANER 225

4,40

trocken

(12,5% vol | S 5,6 | RZ 4,8)

2024 SCHEUREBE 225

4,40

trocken, lphöfer Julius-Echter-Berg

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

KM 225 / Katja Müller: experimentierfreudig und mit eigenem Kopf. Die gelernte Hotelfachfrau und Betriebswirtin wagte den Barrique-Ausbau mit vollreifer Scheurebe aus dem Julius-Echter-Berg - behutsam gepresst, spontanvergoren und komplett im Fass ausgebaut. Das vermeintliche Risiko zahlte sich aus: Der Wein gewann auf Anhieb den Deutschen Scheurebe-Preis. Inzwischen folgen auch Silvaner, Kerner, Weißburgunder und Morio Muskat diesem Stil - für aromatische, milde und harmonisch vom Holz geprägte Weine.

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.

2023 HW SILVANER

4,40

trocken, lphöfer Kalb

(13,5% vol | S 5,9 | RZ 2,4)

2022 HW WEIßBURGUNDER

4,40

trocken, lphöfer Kronsberg

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

2022 HW RIESLING

4,40

trocken, lphöfer Kalb

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

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 4,40

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.

2024 SILVANER (100 ml bzw. 250 ml | 3,50 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.

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

2025 SILVANER 21/04 (100 ml | 3,90)
Iphöfer Julius-Echter-Berg

Als besonderes Andenken haben wir gemeinsam mit einigen seiner ehemaligen Auszubildenden einen Silvaner gefüllt, der Thomas ganz besonders am Herzen lag: „Silvaner 21/04“ – die Zahlen stehen für seinen Geburtstag. Ein Wein, wie Thomas selbst: geradlinig, trocken, leise im Auftreten – und doch voller Tiefe und Charakter. Typisch fränkisch. Und typisch Thomas.

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

2023 HOLZWERK SILVANER (100 ml | 4,40)
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.

(13,5% vol | S 5,9 | RZ 2,4)

2023 SILVANER SPÄTLESE (100 ml | 4,40)
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 4,4 | RZ 2,7)

2023 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. 22 Monate Feinhefelerager.

(12,0% vol | S 5,1 | RZ 8,3)



WINZERWISSEN

Qualitäts-
pyramide



PRICKELNDES

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

SEKT & SECCO

100 | 750 ml

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

2023 SILVANER BRUT

4,90 | 23,00

lphöfer Kalb

abgefüllt in der Sektkellerei Höfer in Würzburg | Zusammenarbeit mit regionalem Unternehmen für kurze Transportwege und Nachhaltigkeit

(12,0% vol | S 5,1 | RZ 8,3)

HJEM

3,80 | 17,00

Perlweincuuvé weiß

Dt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

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

SOMMERMEND

3,80 | 17,00

Perlweincuuvé rosé

Dt. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

(12,0% vol | S 5,9 | RZ 8,6)

ALKOHOLFREI

100 | 750 ml

Die ideale Alternative, für alle, die auf Alkohol verzichten möchten.

WI'ZERO ALKOHOLFREI



3,90 | 18,00

Weingut Wirsching | schäumendes

Getränk | unter Vakuum schonend entalkoholisierter Wein | Gelber Muskateller | spritzig, aromatisch, nicht zu süß

(<0,5% vol | S 6,4 | RZ 54,9)

SEKT KREATIONEN

100 ml

PEACH ROYAL

6,60

Pfirsichlikör mit Sekt

CHERRY ROYAL

6,60

Kirschlikör mit Sekt

SPRITZIGE SCHORLE

250 ml

SECCO SCHORLE

5,90

Weiß oder Rosé

SECCO weiß | mit hausgemachtem Sirup 6,60



*Unseren Mend-Secco & Sekt gibt es auch zum Mitnehmen. Sprechen Sie uns gerne an.



GETRÄNKE

FLASCHENBIERE

500 ml

GROSCH **FUHRMANNSTRUNK**  4,50

ALKOHOLFREI ^{C1}

Mahagonifarben | seidig glänzend | voller
Malzcharakter | Kaffee & Karamell

(<0,5% vol)

GROSCH **PRINZ ALBERT PILS** ^{C1} 4,50

Goldgelb | prickelnd | feinherbes Aroma

(4,9% vol)

GROSCH **VICTORIA HELL** ^{C1} 4,50

Goldgelb | leicht süßliches Malzaroma |
kleine Erfrischung

(4,9% vol)

ALKOHOLFREIES

500 ml

RHÖNSPRUDEL

3,50

classic | medium | naturell

RHÖN **APFELSCHORLE**

3,90

RHÖN **JOHANNISSCHORLE**

3,90

ALMDUDLER 350 ml

4,20

HOLUNDERBLÜTENDRINK

4,90

hausgemacht, 250 ml

LIMONADE

4,90

mit hausgemachtem Sirup 330 ml

ESPRESSO & TEE

TASSE KAFFEE ³

3,50

ESPRESSO ³

3,30

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.

Produkte
aus der
REGION

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 im Glas 5,00

KÄSEWÜRFEL 5,50

WEINKRÄCKER c 6,20

GUNDIS GRIEBENSCHMALZ 6,50
mit Iphöfer Landbrot c

ZACUSCA GEMÜSEAUFSCHNITT 7,50
hausgemacht aus Aubergine und roter
Spitzpaprika | mit Iphöfer Landbrot c

KOCHKÄSE hausgemacht 7,50
altes Familienrezept | mit Iphöfer Landbrot b c

FORELLENMOUSSE 7,80
Hagenmühle Willanzheim | mit
Iphöfer Landbrot b c j

BRATWÜRSTE GERÄUCHERT 9,00
Landmetzgerei Arnold | frischer
Meerrettich | mit Iphöfer Landbrot c 10

GERÄUCHERTES FORELLENFILET 11,50
Hagenmühle Willanzheim | Sahne-
meerrettich | mit Landbrot-Baguette b c j

PORTION **BROT** 2,00
PORTION **BUTTER** 1,00

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

**KÜCHENSCHLUSS UM
19.00 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

BLAUE ZIPFEL

12,90

Lieblingsgericht 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*

PORTION **BROT**

2,00

PORTION **BUTTER**

1,00

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

UNSERE EMPFEHLUNG

2025 **BLANC DE NOIR**  100 ml | 3,90
trocken

Ein Blanc de Noir ist ein weiß gekelterter Wein
aus Spätburgunder Trauben. Die roten Trauben
werden wie Weißwein verarbeitet, indem der
Most sehr schnell von den Schalen getrennt
wird. Dadurch entsteht ein blasser, heller Wein
mit frischer Farbe, der stilistisch zwischen
Weißwein und Rosé liegt.

(11,5% vol | S 6,2 | RZ 7,5)

GEMEINSAM **GENIESSEN?**

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

KÜCHENSCHLUSS UM

19.00 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 9,90

Käseteller, groß, 5 Stück 15,50

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.

GEMEINSAM GENIESSEN?

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

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM KÄSE

2023 **MORIO MUSKAT 225** 100 ml | 4,40
Iphöfer Kronsberg
(12,5% vol | S 5,2 | RZ 8,8)

2023 **RIESLING** Spätlese 100 ml | 4,40
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 19.00 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

132 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**

