

***Herzlich willkommen im B. Neumann.
Ein Stück kulinarisches Franken
im UNESCO Weltkulturerbe, der Würzburger Residenz.***



***Das Restaurant B. Neumann
wurde nach Balthasar Neumann * 27.1.1687; † 19.8.1753,
dem bedeutenden Erbauer der Würzburger Residenz benannt.***

Zur Würzburger Residenz gehört der Staatliche Hofkeller.

Der mehr als 888 Jahre alte Staatliche Hofkeller reicht zurück auf eine Schenkungsurkunde des Würzburger Bischofs Embricho aus dem Jahr 1128, der zur Gründung eines Klosters den "Brüdern Johannes und Heinrich und den übrigen Ordensbrüdern" ein Grundstück in Zell schenkte. Dieser "Fürstbischöfliche Hofkeller" hatte Bestand bis zur Säkularisation, die 1802 einsetzte.

1814 fiel der gesamte Weinbergsbesitz des Fürstbischofs an die bayerische Krone und nannte sich nun "Königlich Bayerischer Hofkeller". Das Ende der Monarchie in Bayern 1918 leitete über zum selbstständigen bayerischen Staatsweingut "Staatlicher Hofkeller Würzburg".

Mit seiner Geschichte ist der Staatliche Hofkeller eines der ältesten Weingüter der Welt. Einmalig, reizvoll und spannend bleibt der über das ganze fränkische Weinland gestreute Weinbergsbesitz – ein Abbild sprichwörtlicher "fränkischer Vielfalt".

***Wir freuen uns, wenn Sie diese Vielfalt der Weinkunst bei uns probieren.
Das Herz des Staatlichen Hofkellers schlägt in der Frankenweinmetropole Würzburg.
Das "Rosenbachpalais" der Würzburger Residenz bildet den organisatorischen Mittelpunkt des Staatsweingutes.***

W-LAN Zugang: 2020B.Neumann



Vorspeisen – appetizer

Gratinierter Ziegenkäse auf Tomatenmarmelade an Salatbouquet, dazu Steinofenbaguette (Aw/E/G/H/I/J/K) <i>Gratinated goat cheese on tomato jam with salad bouquet and baguette</i>	9,80 €
Vitello Tonnato Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern <i>Slices of veal with tuna sauce and capers</i> (F/G/J)	11,80 €

Suppen – soups

„Fränkische Mostsuppe“ Silvaner Cremesuppe mit Zimtcroustons, dazu Steinofenbaguette <i>Silvaner cream soup with cress and baguette</i> (Aw/G/L)	5,20 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, dazu Steinofenbaguette <i>Beef broth with Mark dumplings and baguette</i> (Aw/I)	4,80 €
B. Neumanns Kartoffelsuppe mit Croutons und Speckkrusteln, dazu Steinofenbaguette <i>Potato soup with croutons, bacon and baguette</i> (Aw/I)	5,20 €

Salate – salads

Beilagensalat Kleiner gemischter Salat mit Croutons <i>Small mixed salad with cress and croutons</i> (Aw/J/H)	4,20 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons, dazu Steinofenbaguette <i>Large mixed salad with mushroom and baguette</i> (Aw/J/H)	10,90 €
„Residenz – Salat“ Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen, dazu Steinofenbaguette <i>Large mixed salad with fried turkey stripes and baguette</i> (Aw/J/H)	12,80 €

Urfränkisch & Anders – franconian

<p>Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit fruchtigem Sauerkraut und Kartoffelklößen <i>Roasted pork in dark beer sauce with fruity sauerkraut and potato dumplings (Aw/L/3)</i></p>	11,80 €
<p>Fleischkühle an Rahmwirsing und Kartoffelstampf <i>Beef meatball with creamed cabbage and mashed potatoes (Aw/C/G/J)</i></p>	12,90 €
<p>Putenragout in Pilzrahmsauce an Kräuterbandnudeln und gemischtem Salat <i>Turkey ragout in mushroom cream sauce with herb tagliatelle and mixed salad (Aw/H/J/G)</i></p>	13,50 €
<p>Schnitzel vom fränkischen Landschwein mit Pellkartoffelchips <i>Schnitzel of Franconian country pig with potato chips (Aw/C/J/H)</i></p>	13,50 €
<p>Knuspriges Schweineschäufele in Kellerbiersoße mit fruchtigem Sauerkraut und Kartoffelklößen <i>Crispy piece of pig shoulder in beer sauce with fruity sauerkraut and potato dumplings (Aw/L/3)</i></p>	13,90 €
<p>„Bischof’s Lieblingsspeise“ Gebratene Rinderleber mit Kartoffelstampf, Apfelingen und Röstzwiebeln <i>Fried beef liver with roasted potato pots, apple ring and florets onions (Aw)</i></p>	13,90 €

Fischgerichte – fish dishes

<p>Fisch und Pellkartoffelchips mit Zitronenmayonnaise <i>Fish and potato chips with lemon mayonnaise (Aw/C/J)</i></p>	11,90 €
<p>Saiblingsfilet mit Spinat und Kräuterkartoffeln <i>char filet on spinach leaves with herb potatoes (L)</i></p>	19,90 €

Vegetarisch – vegetarian dishes

Nudeln oder Semmelknödel mit Rahmschwammerl <i>Noodles or Bread dumplings with mushrooms in cream sauce (Aw/C/G)</i>	11,90 €
B. Neumanns Pastateller mit Schafskäse, Spinat und getrockneten Tomaten <i>B. Neumanns Pasat Plate with sheep's cheese, spinach and dried tomatoes (Aw)</i>	12,90 €

Vegan - vegan

Veganer Flammkuchen mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Tomatensoße <i>Vegan tarte flambée with grilled vegetables, arugula and tomato sauce (Aw)</i>	9,40 €
Gemüsemautaschen mit Olivenöl-Salbei und Röstzwiebeln <i>Vegetable ravioli with olive oil, sage and fried onions (Aw/G)</i>	11,90 €

Flammkuchen – tarte flambée

Original mit Speck und Zwiebel <i>Original kind with bacon and onions (Aw/G/2)</i>	9,50 €
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse und Pesto <i>Vegetarian kind with grilled vegetables and pesto (Aw/H/G)</i>	9,40 €
Winzer Flammkuchen mit Camembert und Weintrauben <i>Winemaker's tarte flambée with camembert and grapes (Aw/G)</i>	9,90 €
Räucherlachs mit mediterranem Gemüse <i>Smoked salmon and mediterranean vegetables (Aw/D/G)</i>	10,90 €
Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>Parma ham, arugula and parmesan (Aw/G/2)</i>	12,50 €

Brotzeit - Snacks

Angemachter Camembert mit Bauernbrot <i>Intermixed Camembert cheese with crusty Franconian bread (Aw/M)</i>	8,40 €
Blaue Zipfel im Silvaner - Sud mit Wurzelgemüse, geriebenem Meerrettich und Bauernbrot <i>"Blaue Zipfel" - Bratwurst slowly simmered in vinegar broth with root vegetable, grated horseradish and crusty Franconian bread (Aw/6)</i>	9,40 €
Fränkische Bratwürste mit Silvaner - Sauerkraut und Bauernbrot <i>Frankonian grilled sausages with Silvaner - Sauerkraut and crusty Frankonian bread (Aw,C/L2)</i>	9,40 €
„Fränkische Brotzeitplatte“ „Hausmacher Wurst“ und angemachter Camembert mit Bauernbrot <i>Selection of sausages and intermixed Camembert cheese with crusty Franconian bread (Aw/I/J/E/G)</i>	9,80 €

Dessert - dessert

Hausgemachte Sorbetvariation mit Knusperhippe <i>Homemade variation of sorbet (Aw)</i>	6,90 €
Hausgemachter fränkischer Kirschmichel mit Vanillesoße <i>Cherry bread pudding with vanilla sauce (Aw)</i>	6,90 €
Lebkuchenparfait an frischen Früchten <i>Gingerbread parfait with nougat cream and fresh fruits (Aw/G/C)</i>	7,90 €

Eisbecher - sundaes

Gemischtes Eis mit Sahne <i>Mixed ice cream with whipped cream (G)</i>	4,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Vanilla ice cream with hot raspberries (G)</i>	4,90 €
B. Neumanns Baileysbecher (G)	5,90 €

Eis – ice cream

<i>Schokolade – chocolate (G)</i>	Kugel 1,60 €
<i>Vanille – vanilla (G)</i>	
<i>Erdbeere – strawberry (H)</i>	
<i>Walnuss - walnut (H)</i>	
<i>Sauerrahm – sour cream (G)</i>	Kugel 1,60 €
<i>Zitronensorbet - lemon sorbet</i>	
<i>Basilikumsorbet - basil sorbet</i>	
<i>Himbeersorbet - raspberry sorbet</i>	

Unsere Kuchenauswahl – cakes and tarts

11.00 bis 17.30 Uhr

Zitronenkuchen - lemon cake (Aw/C)	2,60 €
Frischkäsekuchen - cheese cake (Aw/C)	3,20 €
Apfelkuchen (vegan) - apple cake (vegan) (Aw)	3,30 €
Kirschkuchen mit Streusel - cherry cake with crumbles (Aw/C)	3,30 €
Pfirsich Crème Fraiche Torte - peach Crème Fraiche cake (Aw/G/L)	3,90 €
Haselnuss - Sahne Torte - hazelnut cream cake (Aw/L/G/H)	3,90 €
Sacher Torte (Aw/G/L)	3,90 €
Himbeersahne Torte - raspberry creme cake (Aw/G/C)	3,90 €
SchwarzwälderKirsch Torte (Aw/C)	3,90 €

Alkoholfreie Getränke - softdrinks 0,40 l 3,60 €

<i>Pepsi-Cola^{1,8} oder Pepsi-Cola light^{1,2,8,10,11}</i>		
<i>Mirinda Orange^{1,2,3}</i>		
<i>Schwipp Schwapp^{1,2,8}</i>		
<i>7 UP²</i>		
<i>Bionade Ingwer-Orange</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Bionade Holunder</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Bionade Johannisbeere-Rosmarin</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Holunderschorle</i>	0,4 l	3,00 €

Schorlen – spritzers 0,40 l 3,60 €

<i>Apfelsaft</i>	<i>Traubensaft</i>	
<i>Orangensaft</i>	<i>Sauerkirschnektar</i>	
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	<i>Rhabarbersaft</i>	
<i>Maracujanektar</i>		
 Jeder Saft pur		 0,40 l 4,20 €

Wasser

<i>Selters Exclusiv, naturell oder spritzig</i>	0,50 l	3,60 €
<i>Tafelwasser spritzig oder still</i>	0,50 l	3,30 €

Aus der Tucher Brauerei

<i>Pils</i>	0,40 l	3,50 €
<i>Pils alkoholfrei</i>	0,50 l	3,90 €
<i>Hefeweizen hell, dunkel oder alkoholfrei</i>	0,50 l	3,90 €
<i>Kellerbier</i>	0,40 l	3,50 €
<i>Radler²</i>	0,40 l	3,50 €
<i>Russ²</i>	0,50 l	3,90 €
<i>Cola Weizen^{1,8}</i>	0,50 l	3,90 €
<i>Cola Bier^{1,8}</i>	0,40 l	3,50 €

Fränkische Brände aus der Region-Fragen Sie unseren Service

<i>Obstler</i>	2cl	3,00 €
<i>Mirabelle</i>	2cl	3,90 €
<i>Schlehengeist</i>	2cl	4,00 €
<i>Himbeergeist</i>	2cl	3,80 €
<i>Quittenbrand</i>	2cl	4,50 €
<i>Williams-Christ-Birnenbrand</i>	2cl	3,90 €
<i>Haselnussgeist</i>	2cl	4,50 €
<i>Zwetschgenwasser</i>	2cl	3,00 €

Gin

Gin Tonic (Gordon's) 4cl 6,50 €

Rum

Havana Club 3years 4cl 3,60 €

Havana Club 7years 4cl 4,20 €

Whisky & Whiskey

Glenfidich 4cl 5,20 €

Bonnie Night - fränkischer Single Malt 4cl 6,50 €

Jack Daniel's 4cl 4,40 €

Tullamore Dew Irish 4cl 4,90 €

Cognac

Hennessy VS 4cl 4,40 €

Sonstiges

Grappa Bariques 4cl 4,10 €

Bailey's 4cl 3,90 €

Ramazotti 4cl 3,90 €

Averna 4cl 3,90 €

Jägermeister 4cl 3,90 €

Cocktails

5,60 €

Aperol Spritz - Secco⁴, Aperol⁹, Soda

Hugo - Secco⁴, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda

Lillet Berry – Lillet, Schweppes Waldbeere, Beeren

Campari „Milano“ – Campari und Cranberrysaft mit Secco aufgefüllt

Champagner Fizz - Weißwein⁴, Grenadine^{1,2,4}, Zitrone, Sekt⁴ bzw. Secco⁴

**Unsere Weine enthalten Sulfite*

Weine vom Staatlichen Hofkeller in Würzburg, Franken

OFFENE WEINE

Hausschoppen weiß

Residenzschoppen, Qualitätswein

trocken, harmonisch, lebendig

Alk. 12,0 % Vol., S. 6,0 g/l, RZ. 1 g/l

0,25l 4,00 €

1,00l 15,00 €

Hausschoppen rot

Residenzschoppen, Qualitätswein

trocken, kräftige Farbe, fruchtig

Alk. 12,5 % Vol., S. 5,1 g/l, RZ. 2 g/l

0,25l 4,60 €

1,00l 17,40 €

Rotling

Rotling Qualitätswein VDP. GUTSWEIN

Beerenfrucht, schmelzig, frisch

Alk. 11 % Vol., S. 7,3 g/l, RZ. 15 g/l

0,25l 4,60 €

1,00l 17,40 €

Müller - Thurgau

Hörsteiner Müller-Thurgau Qualitätswein

trocken, fruchtig, saftig

Alk. 12% Vol., S 7,0 g/l, RZ. 8 g/l

0,25l 4,40 €

1,00l 16,60 €

Silvaner

Hofkeller Silvaner VDP. GUTSWEIN

trocken, stoffig, ausdrucksstark

Alk. 12 % Vol., S. 6,1 g/l, RZ. 3 g/l

0,25l 4,80 €

1,00l 18,20 €

Silvaner VDP.ORTSWEIN

trocken, markant, stoffig, ausgewogen

Alk. 12 % Vol., S. 6,9 g/l, RZ. 2 g/l

0,25l 6,90 €

0,75l 19,70 €

Bacchus

Dorfprozellener Bacchus VDP .ORTSWEIN

ausgewogen, feine Fruchtaromen, gehaltvoll

Alk. 11,5 % Vol., S 6,1 g/l, RZ. 14 g/l

0,25l 4,60 €

1,00l 17,40 €

Weissburgunder

Weißburgunder VDP. GUTSWEIN

trocken, ausgeprägt, fruchtig

Alk. 11% Vol., S 6,9 g/l, RZ. 5 g/l

0,25l 6,30 €

0,75l 17,90 €

**Unsere Weine enthalten Sulfite*

Riesling

Hörsteiner Riesling VDP. ORTSWEIN

saftig, fruchtbetont	0,25l	4,90 €
Alk. 11 % Vol., S. 7,8 g/l, RZ. 14 g/l	1,00l	18,60 €

Scheurebe

Scheurebe VDP. GUTSWEIN

trocken, fruchtig, blumig, schwarze Johannisbeere	0,25l	5,80 €
Alk. 11,5 % Vol., S. 7,3 g/l, RZ. 3 g/l	0,75l	17,40 €

Domina

Dorfprozeltenener Domina VDP. ORTSWEIN

trocken, zartes Kirscharoma, fruchtig	0,25l	8,20 €
Alk. 12 % Vol., S. 6,1 g/l, RZ. 2 g/l	Bocksbeutel 0,75l	23,60 €

Spätburgunder

Spätburgunder VDP. GUTSWEIN

trocken, gehaltvoll, kräftig	0,25l	6,50 €
Alk. 12,0 % Vol., S. 4,6 g/l, RZ. 1 g/l	0,75l	18,50 €

**Übrigens können Sie alle unsere offenen Weine
auch in einer Halbliterkaraffe zum Teilen bestellen.**

WEINSCHORLEN:

Weißweinschorle süß oder sauer	0,25l	3,00 €
	0,50l	5,20 €
Roséweinschorle süß oder sauer	0,25l	4,00 €
	0,50l	6,50 €
Rotweinschorle süß oder sauer	0,25l	4,00 €
	0,50l	6,50 €

**Unsere Weine enthalten Sulfite*

FLASCHENWEINE

2015 Würzburger Stein Silvaner

VDP.ERSTE LAGE

*trocken, saftige Fülle und Mineralik
Alk. 12,5 % Vol., S. 7,0 g/l, RZ. 2 g/l*

Bocksbeutel 0,75l 35,00 €

2013 Würzburger Stein Silvaner

VDP.GROSSE LAGE Großes Gewächs

*trocken, feine Fruchtaromen, gut strukturiert,
Alk. 13,5 % Vol., S. 6,6 g/l, RZ. 1 g/l*

Bocksbeutel 0,75l 62,00 €

2014 Innere Leiste Riesling

VDP. ERSTE LAGE

*Frankenweinmedaille in Silber
trocken, elegant, rassig, feine Zitrusfrucht
Alk. 12,0 % Vol., S. 6,9 g/l, RZ. 3 g/l*

Bocksbeutel 0,75l 31,50 €

2017 Würzburger Stein Weißburgunder

VDP. ERSTE LAGE

*trocken, gute Struktur, fein süßlich, weich
Alk. 13,0 % Vol., S. 6,0 g/l, RZ. 3 g/l*

Bordeauxflasche 0,75l 29,50 €

2017 Würzburger Stein Grauburgunder

VDP. ERSTE LAGE

*trocken, feine gelbe Früchte, dicht, expressiv
Alk. 13,0 % Vol., S. 6,3 g/l, RZ. 1 g/l*

Bordeauxflasche 0,75l 29,50 €

2013 Würzburger Stein Spätburgunder

VDP. ERSTE LAGE

*trocken, feinwürziger Duft, ausgewogen
Alk. 12,5 % Vol., S. 5,4 g/l, RZ. 3 g/l*

Bordeauxflasche 0,75l 38,00 €

**Unsere Weine enthalten Sulfite*

Secco und Sekt vom Staatlichen Hofkeller

Frizzi Secco

spritzig, leicht

Alk. 11 % Vol., S. 6 g/l, RZ. 18 g/l

0,10 l

3,90 €

0,75l

26,00 €

Frizzi Rotling Secco

frisch und fröhlich

Alk. 10,5 % Vol., S. 6,4 g/l, RZ. 15 g/l

0,10 l

3,90 €

0,75l

26,00 €

2016 Palais Rosenbach, Sekt

Flaschengärung, extra trocken

fruchtig, elegant

Alk. 13 % Vol., S. 5,7 g/l, RZ. 18 g/l

0,75l

29,00 €

Prickelndes von der Sektkellerei Höfer Würzburg

F 87 Brut

0,10 l

3,50 €

0,75 l

22,90 €

Alk. 11,5% vol., S. 6,0 g/l, RZ 12,0 g/l

Alkoholfreier Frucht Secco von Van Nahmen

Frucht-Secco Apfel-Quitte (Bio)

0,75l

19,50 €

Ein trocken-fruchtiger, alkoholfreier Aperitif

2017 zum dritten Mal mit dem Best of Bio Award ausgezeichnet

*Unsere Weine enthalten Sulfite

Kaffee - coffee

Cafe Crème ⁸	3,20 €
Espresso ⁸ oder	2,00 €
Espresso macchiato ^{7,8}	2,20 €
Doppelter Espresso ⁸	3,40 €
Heiße Schokolade ⁷ mit Sahne ⁷	3,60 €
Cappuccino ^{7,8}	3,60 €
Latte macchiato ^{7,8}	3,60 €
Iced Latte macchiato ^{7,8}	3,60 €
Milchkaffee ^{7,8}	3,60 €

Alles außer Iced Latte auch als entkoffeinierter Kaffee erhältlich

Tee von Eilles - tea

Glas 3,20 €

Hochwertige Tees im Tea Diamond

Darjeeling Royal⁸ Second Flush Blatt
 Sonne Asiens Blatt
 Earl Grey⁸ Premium Blatt
 Sommerbeeren
 Kräutergarten
 Pfefferminze
 Vita Orange plus 7 Vitamine
 Kamille

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

Allergiker Hinweis: Sie finden eine separate Karte mit ausgewiesenen Allergenen an unserer Bar
 Liste der Zusatzstoffe:

1 „mit Farbstoff“; 2 „mit Konservierungsstoff“; 3 „mit Antioxidationsmittel“; 4 „geschwefelt“; 5
 „geschwärzt“; 6 „mit Phosphat“; 7 „mit Milcheiweiß“;
 8 „koffeinhaltig“; 9 „chininhaltig“; 10 „mit Süßungsmittel“; 11 „enthält eine Phenylalaninquelle“; 12
 „gewachst“; 13 „mit Taurin“