

***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 885 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 Frankenweinsteinmetropole Würzburg.

Das "Rosenbachpalais" der Würzburger Residenz bildet den organisatorischen Mittelpunkt des Staatsweingutes.

W-LAN Zugang: 2020B.Neumann

Vorspeisen und Salate

<i>Beilagensalat</i> <i>Kleiner gemischter Salat mit Croutons</i>	4,20 €
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	9,80 €
<i>Feldsalat mit Champignons und Croutons</i>	9,80 €
<i>Gemischter Blattsalat mit gebratenen Knoblauchgarnelen</i>	12,80 €
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern</i>	11,80 €

Suppen – soups

<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüswürfeln,</i> <i>“Fränkische Mostsuppe”</i> <i>Silvaner Cremesuppe mit Zimtcroustons</i>	4,80 € 5,20 €
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	5,60 €

Brotzeit

<i>Blaue Zipfel im Silvaner - Sud mit Wurzelgemüse,</i> <i>geriebenem Meerrettich und Bauernbrot</i>	9,40 €
<i>Fränkische Bratwürste</i> <i>mit Silvaner-Sauerkraut und Bauernbrot</i>	9,40 €
<i>“Fränkische Brotzeitplatte”</i> <i>Hausmacher Wurst und angemachter Camembert</i> <i>mit Bauernbrot</i>	9,80 €

Vegetarisch & Flammkuchen

<i>Kürbisravioli mit süß-saurem Kürbis und Orangenbittersauce</i>	12,90 €
<i>Tagliatelle in Gorgonzolasauce mit feinem Gemüse und gerösteten Walnüssen</i>	11,90 €
<i>Flammkuchen Original mit Speck und Zwiebeln</i>	9,90 €
<i>Veganer Flammkuchen mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Pesto</i>	9,40 €
<i>Flammkuchen mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	12,90 €

Hauptspeisen

<i>Knuspriges Schweineschäufele in Kellerbiersoße mit fruchtigem Sauerkraut und Kartoffelklößen</i>	13,90€
<i>Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit fruchtigem Sauerkraut und Kartoffelklößen</i>	11,80 €
<i>Rinderzunge mit Blaukraut und Kartoffelstampf</i>	11,90 €
<i>Putenragout in Pilzrahmsauce an Kräuterbandnudeln und gemischtem Salat</i>	13,50 €
<i>Rinderroulade mit Blaukraut und Kartoffelstampf</i>	15,90 €
<i>Schweinemedallions in Pilzrahmsauce mit Gemüse der Saison und Kroketten</i>	16,90 €
<i>Entenbrust mit Rahmwirsing und Semmelknödeln</i>	19,90 €
<i>Gänsebrust mit Blaukraut und Kartoffelklößen</i>	22,50 €
<i>Fisch und Pellkartoffelchips mit Zitronenmayonnaise</i>	11,90 €

Dessert

<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Lebkuchenparfait an frischen Früchten</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Mascarponeeis im Bisquittemantel an Apfelragout</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit frischen Früchten und Himbeersorbet</i>	<i>6,50 €</i>

Eis

Schokolade

Vanille

Erdbeere

Walnuss

Himbeersorbet

Zitronensorbet

Kugel 1,60 €

Täglich von 11:15-17:00

verschiedene Kuchen und Torten zur Wahl

Bei Frage zu Allergenen und Unverträglichkeiten

wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Alkoholfreie Getränke - softdrinks

<i>Pepsi-Cola^{1,8} oder Pepsi-Cola light^{1,2,8,10,11}</i>	0,40 l	3,60 €
<i>Mirinda Orange^{1,2,3}</i>		
<i>Schwipp Schwapp^{1,2,8}</i>		
<i>7 UP 2</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>	0,40 l	3,00 €

Schorlen – spritzers

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeernektar, Maracujanektar, Traubensaft, Sauerkirschnektar, Rhabarbersaft</i>	0,40 l	3,60 €
<i>Jeder Saft pur</i>	0,40 l	4,20 €

Wasser

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

<i>Mirabellenbrand</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>Tresterbrand</i>	2cl	4,80 €
<i>Zwetschgengeist</i>	2cl	3,00 €
<i>Kirschwasser</i>	2cl	3,90 €
<i>Obstbrand</i>	2cl	3,00 €

Gin

Gin Tonic (Gordons) 4cl 6,50 €

Rum

Botucal Reserva Exclusiva, Venezuela 4cl 5,10 €
Tres Paises, Premium Rum,
Panama, Guatemala, Dominican Rep. 4cl 5,10 €
Havana Club 3years 4cl 3,60 €

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

Bailey's 4cl 3,90 €
Ramazotti 4cl 3,90 €
Averna 4cl 3,90 €

Wein- & Secco- Cocktails

je 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

Offene Weine:

Hausschoppen weiß

Residenzschoppen, Qualitätswein

trocken, harmonisch, lebendig

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

0,25 l 4,00 €

1,00 l 15,00 €

Hausschoppen rot

Residenzschoppen, Qualitätswein

trocken, kräftige Farbe, fruchtig

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

0,25 l 4,60 €

1,00 l 17,40 €

Rotling

Rotling Qualitätswein VDP. GUTSWEIN

Beerenfrucht, schmelzig, frisch

Alk. 11,0 % Vol., S. 7,3 g/l, RZ. 15 g/l

0,25 l 4,60 €

1,00 l 17,40 €

Müller - Thurgau

Hörsteiner Müller Thurgau, Qualitätswein

trocken, fruchtig, saftig

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

0,25 l 4,40 €

1,00 l 16,60 €

Silvaner

Hofkeller Silvaner VDP. GUTSWEIN

trocken, stoffig, ausdrucksstark

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

0,25 l 4,80 €

1,00 l 18,20 €

Silvaner VDP.ORTSWEIN

trocken, markant, stoffig, ausgewogen

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

0,25 l 6,90 €

0,75 l 19,70 €

Bacchus

Dorfprozellener Bacchus VDP .ORTSWEIN

ausgewogen, feine Fruchtaromen, gehaltvoll

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

0,25 l 4,60 €

1,00 l 17,40 €

Weissburgunder

Weißburgunder VDP. GUTSWEIN

trocken, ausgeprägt, fruchtig

Alk. 11,0% Vol., S 6,9 g/l, RZ. 5 g/l

0,25 l 6,30 €

0,75 l 17,90 €

Riesling

Hörsteiner Riesling, Qualitätswein

saftig, fruchtbetont

Alk. 11,0 % Vol., S. 7,8 g/l, RZ. 14 g/l

0,25l

4,90 €

1,00l

18,60 €

Scheurebe

Scheurebe VDP. GUTSWEIN

trocken, fruchtig, blumig,

schwarze Johannisbeere

Alk. 11,5 % Vol., S. 7,3g/l, RZ. 3 g/l

0,25l

5,80 €

0,75l

17,40 €

Domina

Dorfprozellener Domina VDP. ORTSWEIN

trocken, zartes Kirscharoma, fruchtig

Alk. 12,0 % Vol., S. 6,1 g/l, RZ. 2 g/l

Bocksbeutel

0,25l

8,20 €

0,75l

23,60 €

Spätburgunder

Spätburgunder VDP. GUTSWEIN

trocken, gehaltvoll, kräftig

Alk. 12,0 % Vol., S. 4,6 g/l, RZ. 1 g/l

0,25l

6,90 €

0,75l

19,70 €

Primitivo

Doppio Passo Primitivo IGT Italien

trocken, schwarze Beeren, feine Fruchtsüße,

sanfte Tannine

Alk. 13,0 % Vol.

0,25l

6,20 €

0,75l

18,00 €

Tempranillo

Tamaral Tinto 100% Tempranillo DO Spanien

Bodegas Tamaral, Ribera del Duero

trocken, kraftvoll saftige Frucht,

leichte Röstaromen

Alk. 14,0 % Vol.

0,25l

8,30 €

0,75l

24,00 €

Weinschorlen

Weißweinschorle süß oder sauer

0,25l

3,00 €

0,50l

5,20 €

Rosé und Rotweinschorle süß oder sauer

0,25l

4,00 €

0,50l

6,50 €

Flaschenweine

2016 Würzburger Stein Silvaner

VDP.ERSTE LAGE

trocken, saftige Fülle und Mineralik

Alk. 12,5 % Vol., S. 6,6 g/l, RZ. 3 g/l Bocksbeutel 0,75 l

35,00 €

2015 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 0,75 l

62,00 €

2016 Innere Leiste Riesling

VDP. ERSTE LAGE

Frankenweinmedaille in Silber

trocken, elegant, rassig, feine Zitrusfrucht

Alk. 13,0 % Vol., S. 8,0 g/l, RZ. 4 g/l Bocksbeutel 0,75 l

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. 6,3g/l, RZ. 1 g/l Bordeauxflasche 0,75l

29,50 €

2015 Würzburger Stein Spätburgunder

VDP. ERSTE LAGE

trocken, feinwürziger Duft, ausgewogen

Alk. 12,5 % Vol., S. 5,4 g/l, RZ. 3 g/l Bordeauxflasche 0,75 l

38,00 €

2015 Lagone Toscana IGT,Italien

Weingut Aia Vecchia

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Trocken, dunkles Rubinrot, Fülle an reifen Fruchtaromen

Alk. 14,5 % Vol

0,75l

29,50 €

Secco und Sekt vom Staatlichen Hofkeller

Frizzi Secco

spritzig, leicht	0,10 l	3,90 €
Alk. 11 % Vol., S. 6 g/l, RZ. 18 g/l	0,75 l	26,00 €

Frizzi Rotling Secco

frisch und fröhlich	0,10 l	3,90 €
Alk. 10,5 % Vol., S. 6,4 g/l, RZ. 15 g/l	0,75 l	26,00 €

2016 Palais Rosenbach, Sekt

Flaschengärung, extra trocken

fruchtig, elegant		
Alk. 13 % Vol., S. 5,1 g/l, RZ. 18 g/l	0,75 l	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)	0,75 l	19,50 €
---------------------------------	--------	---------

Ein trocken-fruchtiger, alkoholfreier Aperitif

2017 zum dritten Mal mit dem Best of Bio Award ausgezeichnet

Kaffee

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

Alles außer Iced Latte auch als entkoffeinierter Kaffee erhältlich

Tee von Eilles

Glas 3,20 €

Hochwertige Tees im Tea Diamond

*Darjeeling Royal*⁸ *Second Flush Blatt*
Sonne Asiens Blatt
*Earl Grey*⁸ *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“