



FRONLEICHNAM BIS SONNTAG

GETRÄNKE UND SPEISEN

ROMANTIK & WEIN



Liebe Genießerinnen und Genießer des fränkischen Weines,



Ich heiße Sie ganz herzlich auf unserem 43. Dettelbacher Weinfest willkommen.

Bereits im letzten Jahr durfte unser Weinfest an einem anderen Ort, wie bisher, stattfinden und nach einem erfolgreichen Start, freuen wir uns, diese neue Tradition nun fortzuführen. Weiterhin von Fronleichnam, 29.05.2024 bis Sonntag, 02.06.2024 laden unsere Winzer ein, das Weinfest hier an der Dettelbacher Mainlände zu besuchen.

Auf unserem Weinfest erleben Sie wunderschöne und unvergessliche Momente mit Freunden und Familie. Bei einem Gläschen Dettelbacher Wein, guten, fränkischen Speisen und stimmungsvoller Musik können Sie das besondere Ambiente entdecken und genießen sowie tolle Erinnerungen schaffen.

Ich freue mich sehr, mit Ihnen gemeinsam auf diese besonderen Momente anzustoßen und ausgelassen zu feiern!

Ihre 27. Dettelbacher Weinprinzessin Lina I.

Für Ihr leibliches Wohl während des Weinfestes sorgen:

Weingut-Weinkellerei Georg Apfelbacher

Weinbau Klaus Apfelbacher

Weinbau Michael Eyerich

Weingut Glaser-Himmelstoss

Winzerhof Göb

Weingut Guckenberger

Winzerhof Kieselsmühle

Weingut Knauer

Winzerhof Nagel

Weingut & Weinstube Regie

Winzerhof Rütthlein

Weinbau Stefan Sauer

Ökologischer Weinbau Schinhammer

Alte Schmiede

Team ARAL

Häusle am Rebenhügel

Getränkemarkt Link

Getränke Wagner



WEINFEST
DETTELBACH

FESTPROGRAMM

— Donnerstag, 30. Mai 2024

14 Uhr Festzug und Eröffnung durch die **DETTELBACHER WEINPRINZESSIN LINA I.** und die **DETTELBACHER MUSIKANTEN**

19 Uhr Festbetrieb mit den **JETS**

— Freitag, 31. Mai 2024

16 Uhr Festbetrieb

19 Uhr Stimmung mit **DJ S'TOWNER**

— Samstag, 01. Juni 2024

15 Uhr Festbetrieb

19 Uhr Weinfestabend mit der Band **HEAVEN**

— Sonntag, 02. Juni 2024

12 Uhr Festbetrieb mit Mittagessen

13 Uhr Musikalische Unterhaltung durch **DIE BIBERGAUER**

14 Uhr Familiennachmittag mit Spielstraße

18 Uhr Festausklang mit den **SCHWARZIER BUAM**



8 WEINSPEZIALITÄTEN

WEISSWEINE	0,1 l	0,75 l
01 2023 SILVANER Kabinett, trocken PRINZESSINNENWEIN UNSERER WEINHOHEIT LINA I. Weinbau Stefan Sauer	3,00 €	20,00 €
02 2023 SILVANER VDP Ortswein, Qualitätswein, trocken Weingut Glaser-Himmelstoss	3,00 €	20,00 €
03 2023 WEISSBURGUNDER Qualitätswein, trocken Winzerhof Nagel	3,00 €	20,00 €
04 2023 SCHEUREBE Qualitätswein, trocken Winzerhof Nagel	3,00 €	20,00 €
05 2022 GRAUBURGUNDER Qualitätswein, trocken Weingut - Weinkellerei Georg Apfelbacher	3,00 €	20,00 €
06 2022 RIESLING Qualitätswein, trocken Weingut Knauer	3,00 €	20,00 €
07 2023 TRAMINER Spätlese Winzerhof Göb	3,00 €	20,00 €
08 2023 JOHANNITER Qualitätswein, halbtrocken Ökologischer Weinbau Schinhammer	3,00 €	20,00 €
09 2023 BACCHUS Qualitätswein, trocken Ökologischer Weinbau Schinhammer	3,00 €	20,00 €
ROTWEINE		
10 2018 ROTWEIN-CUVÉE Qualitätswein, trocken Weingut Glaser-Himmelstoss	3,00 €	20,00 €
11 2023 ROTLING Kabinett, feinfruchtig Weingut Knauer	3,00 €	20,00 €

COCKTAILS 2

SECCO SCHORLE Secco - Wasser - Eis	0,25 l	3,50 €
APEROL SPRITZ Secco - Aperol - Wasser - Orangenscheibe - Eis	0,25 l	6,50 €

LIMONCELLO SPRITZ Secco - Limoncello - Wasser - Zitronenscheibe - Minze - Eis	0,25 l	6,50 €
LILLET WILDBERRY Lillet Blanc - Wildberry - Himbeeren - Erdbeeren - Eis	0,25 l	6,50 €
VINO TONIC Silvaner - Tonic - Zitronenscheibe - Rosmarin - Eis	0,25 l	6,50 €

VINO PALOMA Silvaner - Pink Grapefruit Sirup - Wasser - Orange - Rosmarin - Eis	0,25 l	6,50 €
NO-MOJITO Silvaner - Ginger Ale - Wasser - Minze - Limette - Eis	0,25 l	6,50 €

ALLE WEINCOCKTAILS AUCH ALKOHOLFREI!

4 12 SCHOPPENWEINE UND LITERFLASCHEN

WEISSWEINE	0,25 l	1,0 l
12 2023 SILVANER Qualitätswein, trocken Weingut & Weinstube Regie	4,50 €	17,00 €
13 2023 BACCHUS Qualitätswein, feinfruchtig Winzerhof Rüthlein	4,50 €	17,00 €
14 2023 KERNER Qualitätswein, feinfruchtig Winzerhof Kieselismühle	4,50 €	17,00 €
15 2023 MÜLLER-THURGAU Qualitätswein, trocken Weinbau Klaus Apfelbacher	4,50 €	17,00 €
ROTWEINE	0,25 l	1,0 l
16 2022 DOMINA Qualitätswein, trocken Weinbau Eyerich	4,50 €	17,00 €
17 2023 ROTLING Kabinett, feinfruchtig Weinbau Ernst Guckenberger	4,50 €	17,00 €
WEINSCHORLE 0,25 l	3,50 €	
SEKT UND SECCO	0,1 l	0,75 l
18 SECCO WEISS Weingut - Weinkellerei Georg Apfelbacher	3,00 €	20,00 €
19 SECCO ROT Winzerhof Göb	3,00 €	20,00 €
20 SCHEUREBE SEKT BRUT Weingut Knauer	4,00 €	28,00 €
21 SECCOSCHORLE 0,25 l	3,50 €	

**IN DEN WEINSTÄNDEN:
MUSKATZINEN /
DETTTELCHEN**

250 g Beutel
5,50 €

Allergienhinweis: Alle Weine, Seccos und Sekte enthalten Sulfite. Secco: Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

9 BIER

PILS ODER RADLER	0,5 l	4,00 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l	4,00 €

3 10 ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER SPRITZIG / MEDIUM	0,5 l	3,00 €
APFELSCHORLE / JOHANNISBEERSCHORLE	0,5 l	3,00 €
COLA-MIX / ZITRONENLIMO	0,5 l	3,00 €
COLA / FANTA	0,5 l	3,00 €

14 KAFFEE UND KUCHEN

CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
POTT KAFFEE	2,50 €
TROCKENER KUCHEN	2,00 €
STÜCK TORTE / OBSTKUCHEN	3,50 €

GLÄSER- UND FLASCHENRÜCKGABE AN DEN JEWEILIGEN GETRÄNKESTÄNDEN!

GESCHIRR-RÜCKGABE AM STAND 5

PFAND:

- Stielglas / Bierkrug / Glas: je 5,00 € Pfand
- Weinflasche / Flasche 0,5 l: je 1,00 € Pfand (mit Pfandmarke)
- Kaffeetasse / Latte Macchiato Glas: 2,00 € Pfand
- Küchenteller: 2,00 € Pfand
- Geschirrgedeck (Teller, Messer, Gabel): 3,00 € Pfand

KALTE UND WARME SPEISEN

6

PORTION POMMES 3,50 €

POMMES DELUXE
- mit Pulled Pork „Schäufele-Style“ getoppt 6,50 €
- mit Chili Cheese „Kochkäse“ getoppt 5,50 €

PULLED PORK „SCHÄUFELE-STYLE“
im Weck mit Krautsalat 6,50 €

1 BRATWURST
- im Weck 4,00 €
- mit Pommes 8,00 €

1 CURRYWURST
- mit selbstgemachter Currysoße u. Brötchen 5,00 €
- mit selbstgemachter Currysoße u. Pommes 8,50 €

STEAK (Sonntag erst ab 14.00 Uhr)
- im Weck mit Röstzwiebeln 6,00 €
- mit Pommes 9,50 €

SOMMER-BOWL **vegan** 11,50 €
pikanter Couscous, fruchtiger Linsensalat, Hummus, Pesto und allerlei Grünzeugs an Kartoffel-Trauben-Senf dressing – natürlich alles selbstgemacht!

DINKEL-PFANNKUCHEN **vegetarisch** 3,50 €
- mit Bio-Nuss-Nougat-Creme
- mit selbstgemachtem Pesto

DINKEL-WRAP 5,50 €
allerlei Grünzeugs, pikanter Couscous, fruchtiger Linsensalat u. Humus – natürlich alles selbstgemacht!

PORTION KÄSE-WÜRFEL **vegetarisch** 4,50 €

SONNTAG VON 12.00 BIS 14.00 UHR:

ZARTER RINDEBRATEN IN REGENTSÖßE
mit selbstgemachten Dinkelspätzle 16,00 €

KÄSE-DINKEL-SPÄTZLE **vegetarisch**
selbstgemacht, mit Röstzwiebeln 12,00 €

SCHNITZEL „WIENER ART“
selbst paniert mit Pommes 15,00 €

7

PORTION POMMES 3,50 €

PORTION WASABI-POMMES 4,00 €

1 BRATWURST
- mit Brötchen 4,00 €
- mit Pommes 8,00 €

2 HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN 5,50 €
vegetarisch

1 OFENKARTOFFEL
- mit Sour Cream **vegetarisch** 7,50 €
- mit sautierten Champignons **vegetarisch** 8,00 €

- mit geräucherten Lachs 8,50 €

ASIATISCHE GEBRATENE NUDELN
- vegetarisch 11,50 €
- mit gegrilltem Hähnchen 13,50 €

SCHINKEN-KÄSE-BREZE 3,50 €

GROßE BREZE 3,00 €

BECHER MIT FRISCHER MELONE 4,00 €

BLACK FORREST BIO -EIS
verschiedene Sorten 3,50 €

SONNTAG MITTAG

THAILÄNDISCHES ROTES CURRY MIT REIS
(solange der Vorrat reicht)
- vegetarisch 13,50 €
- mit gegrilltem Hähnchen 15,50 €

11

BRATWURST mit Brötchen 4,00 €

BRATWURST-TELLER
mit Curly Fries oder Kartoffelsalat 8,50 €

CURLY FRIES mit Sour Cream
Extra: BBQ-Dip 4,00 €
0,50 €

GYROS MIT CURLY FRIES
Krautsalat und Tzatziki 15,00 €

CAMEMBERT-BURGER **vegetarisch**
mit Preiselbeercreme und Rucola 6,50 €

SPIESSBRATEN-TELLER 15,00 €
mit Kartoffelsalat und Krautsalat

SPIESSBRATEN im Brötchen 6,50 €

SCHNITZEL-SANDWICH 6,50 €

METTSTANGE mit Zwiebeln 4,00 €

LAUGENSTANGE **vegetarisch** 4,50 €
mit Obazda und Zwiebeln belegt

KUGEL EIS 1,50 €
nach original italienischer Rezeptur

DONNERSTAG:

SCHNITZEL „WIENER ART“ 15,00 €
mit Kartoffelsalat o. Curly Fries u. Salatbeilage

SONNTAG MITTAG:

SCHÄUFERLE
mit Blaukraut, Kloß und Soße 16,00 €

RINDFLEISCH IN MEERRETTICH-SÖßE
mit Nudeln und Preiselbeeren 16,00 €

SPIESSBRATEN
mit Krautsalat, Kloß und Soße 16,00 €

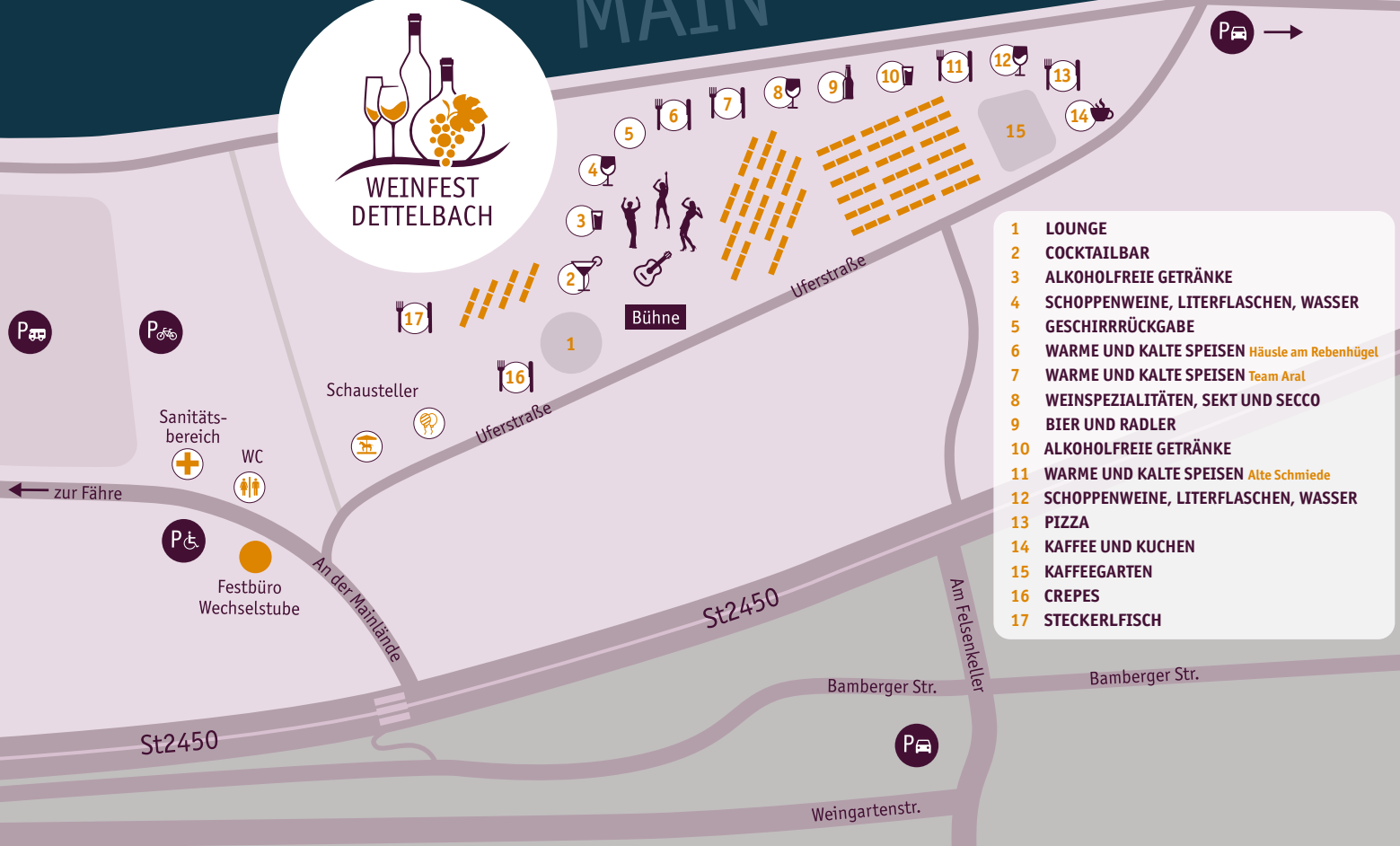
KLOß MIT SÖßE 4,50 €

Speisen enthalten Allergene. Informationen dazu und Zusammensetzung erhalten Sie in den Verkaufsständen.

MAIN



WEINFEST
DETTELBACH



- 1 LOUNGE
- 2 COCKTAILBAR
- 3 ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
- 4 SCHOPPENWEINE, LITERFLASCHEN, WASSER
- 5 GESCHIRRÜCKGABE
- 6 WARMER UND KALTE SPEISEN *Häusle am Rebenhügel*
- 7 WARMER UND KALTE SPEISEN *Team Aral*
- 8 WEINSPEZIALITÄTEN, SEKT UND SECCO
- 9 BIER UND RADLER
- 10 ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
- 11 WARMER UND KALTE SPEISEN *Alte Schmiede*
- 12 SCHOPPENWEINE, LITERFLASCHEN, WASSER
- 13 PIZZA
- 14 KAFFEE UND KUCHEN
- 15 KAFFEEGARTEN
- 16 CREPES
- 17 STECKERLFISCH