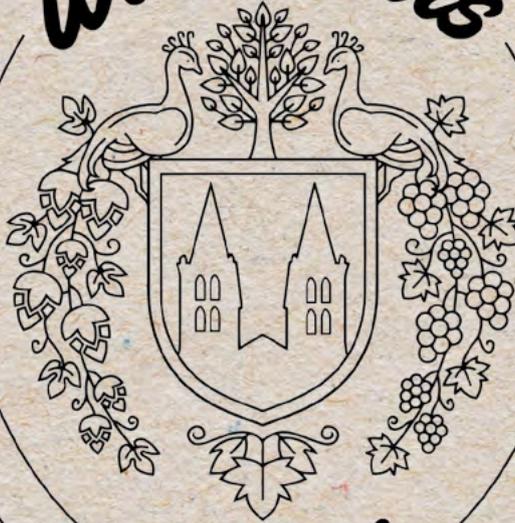




Wirtshaus



am Dom
WÜRZBURG

Kultivierung statt Reformierung

Altbewährtes & Bekanntes aus dem fränkischen Topf aufleben lassen
und trotzdem offen für Neuinterpretationen sein.
Eben eine Kultivierung, statt einer Reformierung der fränkischen
Wirtshauskultur. Unter diesem Motto steht unser Konzept.

Wer bei uns zu Gast ist, wird sich bestens umsorgt fühlen. Wie ein Besuch
bei einem guten Freund, der einen traditionell bekocht, lädt auch das
„Wirtshaus am Dom“ zum Genießen & Wohlfühlen ein - und dazu einfach eine
gute Zeit miteinander zu verbringen. Egal ob jung oder alt, „orchinal fränggisch“
oder „neigschmeckt“, das „Wirtshaus am Dom“ soll sowohl Treffpunkt für alle
Würzburger Generationen, als auch für Besucher der Domstadt sein.

Unser Essen und unser Bier sind sorgsam zubereitet, unsere Weine sind mit
Bedacht ausgesucht – und das immer mit persönlicher Beziehung zu unseren
Lieferanten. Regionale Herkunft der Zutaten machen aus dem fränkischen
Konzept auch ein besonders regionales Wirtshaus. Unser Chefkoch Matthias
Vetter kocht nach der „slow cooking“-Methode. Das heißt unsere Wirtshaus-
Spezialitäten sind nicht nur mit Liebe, sondern zusätzlich mit viel Zeit gekocht.
Und das schmeckt man auch.



Wirtshaus Menü

Getränke

Biere

Alkoholfreies & Hausgemachtes

Einsteigerle

Offene Weine

Flaschenweine

Absackerle

Speisen

Einsteigerle & Vesper

Salate

Wirtshaus Klassiker

Vegetarisch

Für Kinder

Dessert & Kaffee





DISTELHÄUSER

Bier vom Fass

Distelhäuser Pils

[Alk. 4,9 % vol] — 3,30 € / 4,50 € (0,31 / 0,51)

Unser Distelhäuser Genusspils vereint in jedem Schluck handwerkliche Leidenschaft und herausragenden Geschmack.

Distelhäuser Natur Radler

[Alk. 2,6 % vol] — 4,50 € (0,51)

Das frische Geheimnis unseres naturtrüben Radlers: das ausgewogene Zusammenspiel von naturtrübem Zitronensaft und Distelhäuser Exportbier. Nicht nur im Sommer ein spritzig-frischer Genuss mit natürlichen Aromen und ganz ohne künstliche Süßstoffe.

Distelhäuser Weizen

[Alk. 4,9 % vol] — 4,80 € (0,51)

Ein echtes Hefeweizen, genauso wie es sein soll – und doch etwas Besonderes: Kein Wunder, denn wir schwören noch auf die offene Gärung.

Distelhäuser Landbier

[Alk. 5,1 % vol] — 4,50 € (0,51)

Leicht süß – sanft & rund im Nachtrunk: Dieses bodenständige Rotbier mit ausgeprägtem Malzaroma verdankt seine dezente Karamellnote der Verwendung ausgesuchter Spezialmalze.

Distelhäuser Helles

[Alk. 4,9 % vol] — 4,50 € (0,51)

Ein mildes Bier und dennoch mit Charakter. Eine leichte, fein abgestimmte Hopfennote rundet den Genuss ab. Ein einzigartiges Trinkvergnügen.

Distelhäuser Kellerbier

[Alk. 5,4 % vol] — 4,50 € (0,51)

Ist eine naturtrübe Bierspezialität, die mit einer ausgewählten obergärigen Hefe vergoren wird. Diese Hefe sorgt für das ungewöhnlich fruchtige Aroma, das an Orangen und Birnen erinnert. Das Malz unterstreicht dieses Aroma mit einer leichten Karamellnote.

Distelhäuser Weizen Alkoholfrei

[Alk. <0,5 % vol] — 4,80 € (0,51)

Der sportliche Bruder des Originals hat alle guten Eigenschaften des Distelhäuser Hefe-Weizen. Das Einzige, das dem hefe-trüben und obergärigen Bier fehlt, ist der Alkohol. Und auf den kann man bei diesem kalorienarmen, prickelnd-frischen Durstlöcher auch gerne einmal verzichten.

„ Die Distelhäuser Brauerei aus dem idyllischen Taubertal braut alle Biere streng nach Slow Brewing Vorgaben. Sie verzichtet bewusst auf Schnellgärverfahren & übt im wahrsten Sinne des Wortes keinen Druck auf die Hefe aus. Bis zu 8 Wochen lagern die Biere bis zu ihrer vollen Reife. Dies sorgt für den charakteristischen Geschmack der Distelhäuser Genussbiere. “





DISTELHÄUSER

Bier aus der Flasche

Distelhäuser Blond

[Alk. 5,4 % vol] — 3,50 € (0,33 l)

Spritzig-leicht und besonders mild überrascht unser Distelhäuser Blond mit angenehm dezenten Fruchtaromen. Dank der sogenannten „Kalthopfung“ (Bekannt vom Pale Ale) lösen sich die ätherischen Öle vom Hopfen und sorgen so für die Zitrus- und Fruchtnote dieses Bieres.

Distelhäuser Dunkles Weizen

[Alk. 5,4 % vol] — 4,80 € (0,5 l)

Die kräftig-rustikale Alternative zu unserem spritzig-fruchtigen Hellen. Ausgesuchte Spezialmalze geben diesem obergärigen Spitzenbier ein dezentes Malzaroma, das gemeinsam mit den fruchtigen Noten genussvoll Zunge und Nase verwöhnt.

Distelhäuser Natur Radler Alkoholfrei

[Alk. < 0,5 % vol] — 3,30 € (0,33 l)

Das alkoholfreie Naturradler ist eine erfrischende Mischung aus alkoholfreiem Distelhäuser Bier und naturtrübem Zitronensaft. Ganz ohne künstliche Zusätze. Eine ideale Alternative für alle Naturradler-Freunde, die den vollen Geschmack ohne Alkohol genießen möchten.

Distelhäuser Pils Alkoholfrei

[Alk. < 0,5 % vol] — 3,30 € (0,33 l)

Diesem speziell gebrauten Vollbier entziehen wir zum Schluss ganz schonend den Alkohol. So entsteht ein kalorienarmes und alkoholfreies Bier mit vollem Geschmack!



Alkoholfreies & Hausgemachtes

Frankenbrunnen

Spritzig, Medium, Naturell

4,50 € / (0,51)

Sinalco Cola

3,90 € / (0,41)

Sinalco Cola Zero

3,50 € / (0,331)

Sinalco Orange

3,90 € / (0,41)

Sinalco Zitrone

3,90 € / (0,41)

Taubertaler

Apfelschorle

3,90 € / (0,41)

Saftschorle

Traube oder Rhabarber

3,90 € / (0,41)

Hausgemachte

Lavendelschorle

3,20 € / (0,41)

Hausgemachte

Waldfrüchte-Limonade

Waldbeersirup, Waldbeeren,
frischer Zitronensaft, Wasser

4,40 € / (0,51)

Hausgemachte

Apfel-Kräuter-Limonade

Apfel-Kräutersirup, Rosmarin,
Apfelsaft, Wasser

4,40 € / (0,51)



Einsteigerle

Fränkischer Wermuth vom Silvaner

[Weingut Vogel]

- auf Eis mit Zitrone -

5,50 € / (5 cl)

Der Wermuth vom fränkischen Silvaner ist mit verschiedenen Kräutern und getrocknetem Obst aromatisiert. Im Vordergrund Noten von Orangenschalen, Rosenblüten und Vanille. Im Abgang leicht herb, floral, zitronig aber dazu angenehm süß.

Lavendel Spritz

Winzer Sommerach Frizzante,
Lavendelsirup, Limette, Wasser

6,50 € / (0,21)

Rhabarber Spritz

Winzer Sommerach Frizzante,
Rhabarbersirup, Orange, Wasser

6,50 € / (0,21)

Waldfrucht Spritz

Winzer Sommerach Frizzante,
Waldfruchtsirup, Waldbeeren, Wasser

6,50 € / (0,21)



» [Peter Vogel]:

Peter Vogel hat es in wenigen Jahren mit seinem Garagenweingut geschafft, den Weinen eine eigene Handschrift zu verleihen. Begonnen hat alles mit dem Alten Fränkischen Satz, der aus einem der ältesten Weinberge Frankens stammt. Heute reicht die Palette von Silvaner über Pinot aus dem französischen Barrique bis hin zum Wermuth. «

Frizzante Weiß

[Winzer Sommerach]

[Alk. 11,5 % vol] — 3,90 € (0,11)

Aromatische, goldgelbe und duftige Trauben sind der Ursprung dieses Frizzante. Die feinen Perlen lassen betörende Düfte reifer Früchte aufsteigen und erfrischen auf spritzige und lebendige Weise.

Frizzante Alkoholfrei

[Winzer Sommerach]

[Alk. 0 % vol] — 3,90 € (0,11)

perlendes Getränk aus alkoholfreiem Wein. Der prickelnde Spaß im Glas mit 0% vol. Alk.

Avec pläsier Blanc de Blancs

[Schloss Sommerhausen]

[Alk. 12,5 % vol] — 38,00 € (0,75 l)

rauchig-florales Bouquet, reifer Apfel, elegant frisch mit zupackender Mineralität. Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Auxerrois.

Avec pläsier Rosé de Saignée

[Schloss Sommerhausen]

[Alk. 12,5 % vol] — 38,00 € (0,75 l)

elegante Note von roten Früchten mit einem Hauch Erdbeere und Himbeere. 100% Spätburgunder.

Offene Weine

Weiß

Müller Thurgau

[Winzer Sommerach / Franken / 2021 / QbA / trocken]

[Alk. 12 % vol] — 4,50 € (0,2l)

fruchtig-frisch mit leichter Muskatnote.

Wirtshausfreunde Cuveé

[Thomas Walz / Baden / 2021 / trocken]

[Alk. 12 % vol] — 6,00 € (0,2l)

fruchtiges Cuveé aus Grauburgunder und Sauvignier Gris.

Silvaner

[Winzer Sommerach / Franken / 2021 / QbA / trocken]

[Alk. 12,5 % vol] — 5,50 € (0,2l)

mineralische und fruchtige Art. Ein typischer Franke.

Bacchus

[Winzer Sommerach / Franken / 2021 / QbA / halbtrocken]

[Alk. 12 % vol] — 5,50 € (0,2l)

ausgewogen und fruchtbetont.

Twentysix Cuveé Weiß

[Bickel-Stumpf / Franken / 2021 / VDP Gutswein]

[Alk. 12 % vol] — 7,00 € (0,2l)

würzig, mit dezenten Litschi- & Grapefruitaromen
und wunderbar verspielt.

Rosé

Twentysix Cuveé Rosé

[Bickel Stumpf / Franken / 2021 / VDP Gutswein]

[Alk. 11 % vol] — 7,00 € (0,2l)

erfrischend, eindringliche Fruchtnoten,
Kräutermineralität.

Rotling

[Winzer Sommerach / Franken / 2020 / QbA / halbtrocken]

[Alk. 12 % vol] — 5,50 € (0,2l)

Bukett von Himbeeren & Erdbeeren.

Rot

Domina

[Winzer Sommerach / Franken / 2019 / QbA / trocken]

[Alk. 12,5 % vol] — 5,50 € (0,2l)

tiefdunkler Rotwein mit bläulichen Reflexen und einem
fruchtigen Bukett nach reifen Kirschen.

Twentysix Cuveé Rot

[Bickel-Stumpf / Franken / 2020 / VDP Gutswein]

[Alk. 13 % vol] — 7,00 € (0,2l)

samtig und dennoch erfrischend.



Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt

Flaschenweine

Weiß

Twentysix Cuveé Weiß

[Bickel-Stumpf / Franken / 2021 / VDP Gutswein]

[Alk. 12 % vol] — 25,00 € (0,75 l)

würzig, mit dezenten Litschi- & Grapefruitaromen
und wunderbar verspielt.

Muskateller

[Schloss Sommerhausen / Franken / 2020 /
VDP Gutswein / trocken]

[Alk. 10 % vol] — 28,00 € (0,75 l)

animierendes Aroma, Trinkgenuss bis zum letzten Schluck.
Erfrischendes und zupackendes Säuregerüst.

Muskatsilvaner

[Schloss Sommerhausen / Franken / 2020 /
VDP Gutswein / trocken]

[Alk. 13 % vol] — 28,00 € (0,75 l)

Ein Maul voll Wein. Sauvignon Blanc auf Fränkisch.

Sauvignon Blanc

[Weingut Kitzer / Rheinhessen / 2021 / trocken]

[Alk. 12 % vol] — 28,00 € (0,75 l)

Holunder, reife Stachelbeeren,
saftig-mineralische Struktur.



Randersackerer Teufelskeller Riesling RR

[Bürgerspital Würzburg / Franken / 2020 /
VDP Erste Lage / trocken]

[Alk. 12,5 % vol] — 34,00 € (0,75 l)

Riesling in „Mainkultur“, Duft von Limetten und Feuerstein.

Frickenhausen Kapellenberg Gemischter Satz

[Bickel-Stumpf / Franken / 2020 / VDP Erste Lage]

[Alk. 13 % vol] — 38,00 € (0,75 l)

klar, erfrischend trocken, nussig und würzig,
aber gleichzeitig dezent fruchtig.

Steinbach Scheurebe

[Schloss Sommerhausen / Franken / 2018 /
VDP Erste Lage / trocken]

[Alk. 12,5 % vol] — 36,00 € (0,75 l)

Holunder, Pink Grapefruit, Stachelbeere, Passionsfrucht
& Cassis mit einem Hauch Lavendel.
Das alles gepaart mit der Steinbach-Mineralität.

Steinbach Weißer Burgunder

[Schloss Sommerhausen / Franken / 2020 /
VDP Erste Lage / trocken]

[Alk. 13 % vol] — 36,00 € (0,75 l)

kühl noble Muschelkalk-Aromatik,
ein großer Burgunder.

Flaschenweine

Weiß

Würzburger Steinharfe Silvaner GG

[Bürgerspital Würzburg / Franken / 2019 /
VDP Große Lage / trocken]

[Alk. 13,5 % vol] — 55,00 € (0,75 l)

Der Silvaner GG besticht mit enormer Dichte und Konzentration.

Er stammt von alten Reben, hat eine intensive Mineralität
und steht für höchsten Trinkgenuss.

Thüngersheimer Rothlauf Silvaner GG

[Bickel-Stumpf / Franken / 2017 / VDP Große Lage]

[Alk. 13 % vol] — 55,00 € (0,75 l)

Schießpulver, Bockshornklee; wirkt jugendlich und saftig,
burgundisch-nussiger Touch.

Frickenhausener Mönchshof Silvaner GG

[Bickel-Stumpf / Franken / 2017 / VDP Große Lage]

[Alk. 13,5 % vol] — 55,00 € (0,75 l)

krautige und dezent speckige Nase mit gelbfruchtigen
Aromen. Kräftig, lebendige, feine Säure - sehr guter
Abgang mit Biss und zart süßlichem Schmelz.

Rot

Twentysix Cuveé Rot

[Bickel-Stumpf / Franken / 2019 / VDP Gutswein]

[Alk. 13 % vol] — 25,00 € (0,75 l)

samtig und dennoch erfrischend.

Pinot

[Schloss Sommerhausen / Franken / 2015
VDP Erste Lage / trocken]

[Alk. 12 % vol] — 36,00 € (0,75 l)

Das Beste aus Früh- und Spätburgunder.

Blaufränkisch R

[Bürgerspital Würzburg / Franken / 2019 /
VDP Erste Lage / trocken]

[Alk. 13,5 % vol] — 36,00 € (0,75 l)

Sieger „Best of Gold 2020“ im Barrique gereift
zarter Duft von Wachholderbeeren, feuriger Körper.

„ [Schloss Sommerhausen]:
Bis ins Jahr 1537 reichen die
Urkunden, die die Winzer-
tradition der Familie Steinmann
in Sommerhausen bezeugen.
In den Hang- & Steillagen
rund um Sommerhausen
wachsen auf Muschelkalk-
böden ausgezeichnete Weine
mit hohem Extraktgehalt &
individuellem Charakter. “

„ [Bickel-Stumpf]:
Liebe zum Handwerk, Respekt vor der Natur:
Die Bickel-Stumpfs verbinden zwei
herausragende fränkische Terriors zu einem
kleinen, aber feinen Familienweingut “



Absackerle

Fränkischer Obstler

[Brennerei Pabst]

[Alk. 40 % vol] — 4,00 € (2 cl)
typisch fränkisch, eine bodenständige intensive Birnen- & Apfelstilistik mit einem schönen Wärmegefühl.

Williams Christ Birnenbrand

[Brennerei Pabst]

[Alk. 40 % vol] — 4,50 € (2 cl)
kräftige Williamsaromen, intensiv und fruchtig, rund und lang anhaltend.

Apfelbrand Holzfass

[Brennerei Pabst]

[Alk. 40 % vol] — 5,50 € (2 cl)
Im Brand entwickelte sich neben dem frischen, geriebenen Apfel mit würzigen Komponenten eine Note nach Vanille & Röstaromen in einer ausgewogenen Harmonie.

Zwetschgenbrand

gereift im Maulbeerbaumfass

[Brennerei Pabst]

[Alk. 40 % vol] — 6,00 € (2 cl)
Die ausgeprägte Fruchtaromatik nach reifer Zwetschge wird mit einer dezenten Holznote gepaart.

Kräuterlikör

[Brennerei Pabst]

[Alk. 37 % vol] — 3,50 € (2 cl)
Mit über 25 ausgewählten Kräutern, nicht zu süß & nicht zu herb.

Kümmellikör

[Brennerei Pabst]

[Alk. 37 % vol] — 3,50 € (2 cl)
Ein milder fränkische Aquavit.

Himbeergeist

[Brennerei Pabst]

[Alk. 40 % vol] — 6,00 € (2 cl)
Am Gaumen süßliche fruchtige Himbeere eingebettet in Alkohol, weich und mild im Abgang.

Haselnussgeist

[Brennerei Pabst]

[Alk. 40 % vol] — 6,50 € (2 cl)
Nach einer behutsamen und langsamen Destillation mit anschließender Reifephase zeigen sich in der Nase und am Gaumen sehr intensiv die gerösteten Haselnüsse.

Brand von der Mirabelle de Nancy

[Destillerie Espinaveld]

[Alk. 42 % vol] — 5,50 € (2 cl)
Im amerikanischen Bourbon Fass gereift.

Geist von der kalabrischen Bergamotte

[Destillerie Espinaveld]

[Alk. 40 % vol] — 5,50 € (2 cl)
Destillat von Schalen der kalabrischen Bergamotte, mit Madagaskar-Vanille destilliert.

Absinthe verde

[Destillerie Espinaveld]

[Alk. 68 % vol] — 6,00 € (2 cl)
kräftiger Absinth mit Wermut, Anis, Fenchel und elf weiteren Kräutern und Gewürzen.

Chardonnay Auslese Eiblstädter Kapellenberg

[Schloss Sommerhausen / 2006]

[Alk. 7,5 % vol] — 5,00 € (5 cl)
edelstübe Versuchung
mit spannender Säurestruktur.



Einsteigerle & Vesper

Hausgemachte Rinderbrühe

mit Grießnockerln

- 5,90 € -

Fränkische Mostsuppe ✓

vom Silvaner mit Zimtroutons

- 6,50 € -

Fränkisches Bruskädda

geröstetes Schwarzbrot mit gezupftem
Schäufele in BBQ-Marinade & Krautsalat

- 7,90 € -



Blaue Zipfel

Bratwurst im Essigsud gegart mit
frischem Meerrettich & Krustenbrot

- 10,90 € -



1 Paar Weißwürste

mit süßem Senf
& ofenfrischer Brezel

- 8,50 € -

+ extra Brezel

- +1,50 € -



1 Paar fränkische Bratwürste

verfeinert mit Distelhäuser Bier
auf Bayerisch Kraut mit Krustenbrot
und hausgemachtem Wirtshausenf

- 12,50 € -



„ Die Metzgerei Müller von der wir
unsere Bratwürste beziehen, ist
eine in 3. Generation geführte
Traditions-Landmetzgerei mit
eigener Hausschlachtung und
Fleisch von örtlichen Landwirten.“

Einsteigerle & Vesper

Brotzeitbrette



Drei Gläsle saisonale Hausmacher
Wurstspezialitäten dazu Krustenbrot
& hausgemachter Wirtshaussenf

- 13,90 € -

gerne auch vegetarisch ✓
mit saisonalen selbstgemachten Aufstrichen

- 13,90 € -

Würzburger Kochkääs ✓

mit Kümmel & Krustenbrot

- 6,50 € -

Geräucherte Forelle

mit Krustenbrot & frischem Meerrettich,
Preiselbeersahnemeerrettich

- 11,90 € -



„ Kochkäse ist eine fränkische
Spezialität aus dem Spessart.
Jede Familie hatte ihr eigenes
Rezept für Kochkäse
Übrigens: mit oder ohne Musik
heißt mit oder ohne Kümmel. “

Salate

Beilagensalat ✓

- 4,00 € -

Große Salatvariation ✓

Blattsalate an Fränsch-Dressing
auf selbstgemachtem Gurkensalat,
Kartoffelsalat & Krautsalat dazu Krustenbrot

- 12,90 € -

Dazu bassd:

Zanderfilet an Walnusskruste

- + 7,00 € -

Backhendelstreifen

- + 7,00 € -



Wirtshaus Klassiker

Schweinekrustenbraten

an Dunkelbiersoße mit Kartoffelklößen
& selbstgemachtem Krautsalat

- 14,90 € -

Großes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites

- 14,90 € -

Original Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb mit selbstgemachtem
Kartoffelsalat, Gurkensalat & Preiselbeeren

- 22,90 € -

Fränkischer Sauerbraten

an Lebkuchensoße mit
Kartoffelklößen & Blaukraut

- 19,90 € -

Fränkisches Schweineschäufele

ofenfrische Schweineschulter an
Dunkelbiersoße mit Kartoffelklößen
& Blaukraut

- 21,90 € -

„ Auch genannt Schäuße, Schäufele, Schäufel, Schäufala. Der Name ergibt sich aus dem schaufelförmigen Schulterblatt des Schweines. Ohne Schäuße kein Fränkischer Sonntag. “



Wirtshaus Klassiker

Langsam geschmortes Ragout vom Kalb

mit in Rotwein eingelegten Zwetschgen
& selbstgemachten, gebackenen Serviettenknödeln

- 19,80 € -

Zwiebelrostbraten

220 g vom deutschen Jungbullen an Schmelzzwiebeln

- 25,90 € -

Dazu bassd:

geräuchertes Kartoffel-Sellerie-Püree

Pommes Frites

Beilagensalat

jeweils

- +4,00 € -

Filet vom Zander

mit Walnusskruste auf geräuchertem Kartoffel-Sellerie-Püree

- 20,80 € -

Kalbsfleischküchle

auf geräuchertem Kartoffel-Sellerie-Püree
mit Schwarzwurzelgemüse an Kräuterpesto

- 17,90 € -



Vegetarisch

Fränkische Weinnudeln ✓

Bandnudeln an Silvanersauce
mit Walnüssen & Trauben

- 12,90 € -

Selbstgemachte gebackene Serviettenknödel ✓

an Edelpilz-Rahmsoupe

- 12,90 € -

Sellerieschnitzel ✓

auf selbstgemachtem Kartoffelsalat
mit Feldsalat & Preiselbeeren

- 14,90 € -



Für Kinder

Serviettenknödel ✓

an Edelpilz-Rahmsoupe

- 5,90 € -

Bratwurst

mit Pommes Frites

- 7,90 € -

Kleines Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites

- 7,90 € -

Karthäuser Klößchen ✓

an Vanillesauce

- 5,90 € -

Knusprig gebackene Apfelkräpfle ✓

an Vanilleeis

- 4,90 € -



Dessert & Kaffee

Knusprig gebackene Apfelkräpfle ✓

an Tonkabohnenparfait

- 7,50 € -

Geeister Weinschaum ✓

vom fränkischen Silvaner

- 4,90 € -

Karthäuser Klöß ✓

an Vanilleweißweinsauce

- 7,90 € -

*„ Entstanden im Kartäuser Kloster.
Mönche gelobten sich gänzlich der
irdischen Lust zu enthalten & auch
beim Essen nur vertrocknetes altes Brot
zu essen. Um dies zu umgehen tauchte
der Mönch sein altes Brot in Zucker-
milch, an Weihnachten fügte er noch
Zimt hinzu und so entstanden die
Karthäuserklöße “*

Espresso

- 1,90 € -

Doppelter Espresso

- 2,60 € -

Kaffee Crema

- 2,60 € -

Cappuccino

- 2,90 € -

Milchkaffee

- 2,90 € -





Wirtshaus am Dom

Paradeplatz 4

97070 Würzburg

www.wirtshaus-dom.de



Online-Speisekarte
Deutsch



Online-Speisekarte
Englisch