



Restaurant Alte Schule

ARVENA
HOTELS
2x NÜRNBERG BAYREUTH BAD WINDSHEIM



Arvena meets Döbler

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.



Restaurant Alte Schule

Biermenü

Feldsalat in Kräutervinaigrette

mit gebackenen Champignons und Bier-Mayonnaise

€ 10,50

Karamellierte Bierzwiebelsuppe

mit geröstetem Schwarzbrot und Käseschaum

€ 7,00

Gebratenes Gerstenküchle

auf gegrilltem Gemüse und Zwiebelchutney

€ 13,80

Bockbierschnitzel in Senf-Brezen-Panade

an Bockbiersoße mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln

€ 24,20

Hefebuchteln

mit Parfait vom Zwetschgenseidla und Vanillesoße

€ 9,20

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.



Restaurant Alte Schule

Aperitif

Sekt / Champagner

Hauscuvée, brut Sektkellerei Oppmann, Franken
Secco Weingut Emmerich – Iphofen weiß oder rose

0,1l

€ 6,00
€ 5,00

Sherry

Sherry Sandeman Dry
Sherry Sandeman Medium
Sherry Sandeman Cream

5 cl

€ 4,50
€ 4,50
€ 4,50

Portweine

Delaforce Fine White Port
Delaforce Fine Ruby Port

5 cl

€ 4,50
€ 4,50

Vermouth

Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Dry

5 cl

€ 4,50
€ 4,50
€ 4,50

Bitter

Campari

4 cl

€ 5,50

Alkoholfreie Aperitifs

Monin Bitter mit Orangensaft oder Soda

0,2l

€ 5,50

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.



Restaurant Alte Schule

Alkoholfreie Getränke

Franken Brunnen spritzig, medium, naturell			0,25 l	€ 3,20
Farnken Brunnen spritzig, medium, naturell			0,75 l	€ 6,50
Sprite	0,20 l	€ 3,20	0,40 l	€ 5,50
Coca Cola (coffeinhaltig)	0,20 l	€ 3,20	0,40 l	€ 5,50
Coca Cola light	0,20 l	€ 3,20	0,40 l	€ 5,50
Fanta	0,20 l	€ 3,20	0,40 l	€ 5,50
Schweppes			0,20 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale				
Granini			0,20 l	€ 3,20
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar				
Saftschorle	0,25 l	€ 3,40	0,40 l	€ 5,50

Biere

Stiftungsbräu Hell	Fass	0,50 l	€ 4,80
Erdinger Urweissse	Fl.	0,50 l	€ 4,80
Erdinger Alkoholfrei	Fl.	0,50 l	€ 4,80
Döbler Freilandmuseum Zwick'l	Fl.	0,50 l	€ 4,80
Döbler Freilandmuseum Dunkel	Fl.	0,50 l	€ 4,80
Döbler Pils	Fl.	0,33 l	€ 3,50
Radler		0,50 l	€ 4,80

Kaffee

Tasse Kaffee Crème	€ 2,90
Espresso, einfach	€ 2,70
Espresso, doppelt	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,50

Tee

Glas Eilles Tee, verschiedene Sorten	€ 3,50
Kännchen Eilles Tee, verschiedene Sorten	€ 5,50

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
 *Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten



Restaurant Alte Schule

Weinkarte

Schoppenweine

Weißweine

0,25 l

<i>Ipsheimer Burgberg Silvaner, trocken, Kabinett Weingut Strebel und Popp, Ipsheim</i>	€ 7,50
<i>Ipsheimer Burgberg Riesling, trocken QbA Weingut Strebel und Popp, Ipsheim</i>	€ 7,50
<i>Ipsheimer Burgberg Bacchus, halbtrocken, Q.b.A. Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 7,50
<i>Ipsheimer Burgberg Kerner, halbtrocken, Q.b.A. Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 7,50
<i>I Castelli Soave DOC Garganega, Trebbiano Venetien</i>	€ 8,50

Rotweine

0,25 l

<i>Ipsheimer Burg Hoheneck Spätburgunder, trocken, Q.b.A. Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 8,50
<i>Ipsheimer Burg Hoheneck Acolon, trocken, Spätlese Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 8,50
<i>I Castelli Bardolino DOC Corvia, Molinara, Rondinella Venetien</i>	€ 9,20

Rose/Rotling

0,25 l

<i>Ipsheimer Burgberg</i>	€ 7,50
---------------------------	--------

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten



Restaurant Alte Schule

Franken Rotling Q.b.A.

Weingut Strebel und Popp, Ipsheim

Flaschenweine weiß

Franken

0,75 l

2022	<i>Iphöfer Kronsberg Weißburgunder Kabinett trocken Weingut Emmerich, Iphofen</i>	€ 28,00
2020	<i>Iphöfer Kalb Scheurebe trocken, Kabinett Weingut Emmerich, Iphofen</i>	€ 25,00
2022	<i>Iphöfer Kronsberg Silvaner, trocken, Kabinett Weingut Emmerich, Iphofen</i>	€ 25,00
2021	<i>Iphöfer Kronsberg Riesling, trocken, Kabinett Weingut Emmerich, Iphofen</i>	€ 28,00
2021	<i>Seinsheimer Hohenbühl Sauvignon Blanc Kabinett trocken Weingut Emmerich, Iphofen</i>	€ 32,00
2020	<i>Bad Windsheimer Rosenberg Gewüztraminer, Spätlese. Weingut Strebel und Popp, Ipsheim</i>	€ 29,00
2021	<i>Ipsheimer Burgberg Kerner, Q.b.A. Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 28,00
2018	<i>Luisenberg Silvaner QbA, trocken Weingut Schloss Frankenberg</i>	€ 25,00
2018	<i>Loisenberg Roter Traminer QbA, trocken Weingut Schloss Frankenberg</i>	€ 32,00

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig

*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten



Restaurant Alte Schule

*Weingut Schloss Sommerhausen
Hauch von Rosenduft*

Flaschenweine rose

Franken

0,75 l

2021	<i>Seinsheimer Hohenbühl Rose Kabinett trocken Weingut Emmerich, Iphofen</i>	€ 28,00
2022	<i>Ipsheimer Burgberg Rotling, Q.b.A. Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 29,50

Frankreich

2020	<i>L`or Rose Mont Baudile Pays d`Hérault IGP Cinsault, Grenache, Carignan Les Vins de Saint Saturnin, Languedoc-Roussillon</i>	€ 24,00
------	--	---------

Spanien

2016	<i>Baron de Ley Rosé Tempranillo Traube fein fruchtig, dezente Säure</i>	€ 26,00
------	--	---------

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.



Restaurant Alte Schule

Flaschenweine rot

Franken

0,75 l

2019	<i>Ipsheimer Burgberg Acolon, Spätlese trocken Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 27,00
2019	<i>Ipsheimer Burgberg Spätburgunder, Q.b.A trocken Weingut an der Steige, Armin Düll</i>	€ 27,00
2017	<i>Seinsheimer Hohenbühl Domina, Q.b.A trocken Weingut Emmerich, Iphofen</i>	€ 32,50

Italien

2017	<i>Salice Salentino DOC Negroamaro (80%), Malvasia Nera Casato di Melzi/Apulien</i>	€ 25,00
2017	<i>Bonacchi Chianti Riserva D.O.C.G. Sangiovese Cantine Bonacchi S.p.A.Toscana</i>	€ 29,00
2020	<i>Uno Primitivo Riserva DOC Di Manduria</i>	€ 35,00
2013	<i>Barbera d'Asti Superiore Doc „Cremosina“, Barbera Traube, Piemont großartig, extra Körperreich</i>	€ 35,50

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten



Restaurant Alte Schule

2016 *Il Bruciato Tenuta Guado Al Tasso* € 49,00
Bolgheri, Toscana
Cuvée von 60% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot und 10% Syrah
fruchtig, zarter Holzton, weiches Tannin

Italien 0,75 l

2018 *Antica Vigna Amarone della Valpolicella DOCG* € 54,00
Cuvée Corvina, Corvinone, Rondinella
Tenute Salvaterra/Ventien

2016 *Pietro Rinaldi Barolo DOCG* € 75,00
100% Nebbiolo
Piemont

2016 *Pietro Rinaldi, Barbaresco DOCG San Cristoforo* € 78,00
100% Nebbiolo
Piemont

2016 *Bonacchi Brunello di Montalcino D.O.C.* € 78,00
Sangiovese
Cantine Bonacchi S.p.A.Toscana

Frankreich 0,75 l

2014 *Chateau des Landes Cuvee Tradition* € 29,00
Merlot, carbernet Sauvignon, Cabernet Franc
Lussac-Saint-Emilion

2013 *Chateau Martinet Saint Emilion Grand Cru* € 59,00
65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Vignobles Pradel de Lavaux, Bordeaux,

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten



Restaurant Alte Schule

Australien

2016	<i>Koonunga Hill Shiraz und Cabernet Sauvignon Penfolds kräftiger Rotwein mit prächtigem Aroma</i>	€ 35,00
------	--	---------

Südafrika

2017	<i>Vriesenhof Merlot Traube Jan Croetzee, Stellenbosch saftige Aromen von Johannisbeeren und Kirschen</i>	€ 28,50
2011	<i>Vergenoegd Estate Blend Cabernet Sauvignon [52% Cabernet Sauvignon; 42% Merlot; 6% Cabernet Franc] Vergenoegd Löw The Wine Estate Stellenbosch</i>	€ 29,00

Spanien

2014	<i>Maximo Tempranillo Aus dem Hause „Baron de Ley“ Region Castilla – La Mancha (Spanien) Duft von Pflaumen und roten Früchten</i>	€ 28,00
------	---	---------

Argentinien

2014	<i>Diamandes de Uco “Malbec” Weingut Mendoza</i>	€ 45,00
------	--	---------

Schaumwein 0,75 l

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten



Restaurant Alte Schule

<i>Hausmarke Cuvée trocken</i> <i>Sektkellerei Oppmann</i>	€ 32,00
<i>Schloß Sommerhausen LE GRAND PETITE</i> <i>Cuvée trocken, Flaschengärung</i>	€ 39,50
<i>Sektmanufaktur Stengel</i> <i>Pinot Brut & Balnc de Noir Cuvée trocken, Flaschengärung</i>	€ 75,00
<i>Coq Rouge, brut</i> <i>Weingut Philipponnat</i>	€ 65,00
<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i> <i>Champagne</i>	€ 95,00

1 Koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 chininhaltig 12 mit Antioxidationsmittel 14 taurinhaltig
*Alle unsere Weine können Schwefeldioxid / Sulfite enthalten

Stand: September 2021. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.