

## WIE ALLES ENTSTAND

Als "Zugereiste" vor über zwanzig Jahren bin ich in Franken heute zu Hause.

Meine Berufe und Erfahrungen als selbstständiger Hotelier  
im Hotel Vier Jahreszeiten-Volkach,  
Sommeliere & Inhaberin im Gasthaus Zur Krone-Escherndorf  
und Restaurant Sachs-Volkach und Weinreisepfannerin in Franken haben mich,  
zusammen mit der Begegnung anspruchsvoller Menschen in meinem Gästekreis,  
zum Insider der WEIN-Branche werden lassen.

All diese Erfahrungen habe ich lange für mich allein als meinen Schatz einbehalten.  
Jetzt habe ich mich entschlossen, diesen Schatz zu teilen...teilen mit Ihnen und den  
Menschen, die ihn zu genießen und auch ein wenig zu hüten wissen.

Mein SCHATZ wurde Weihnachten 2017  
mit der Eröffnung meines GENUSS-ATELIER gekrönt.

Hier vereinen sich all die beruflichen Erlebnisse,  
die ich in meinem Leben nicht mehr missen möchte.

WEIN wird das Hauptthema bleiben.  
Ich möchte zusammen mit Frankens Winzern in meinem  
Häuschen vor dem Kamin zu Tisch bitten.  
Beste Rohmilch-Käse und Tapas werden in meiner kleinen  
Weinbar ihren Stellenwert genießen, meine Modedollektion  
ihrer Daseinsberechtigung frönen und die Plattform für Gewürze  
aus Sachs Genusswelt wird, fast wie in alten Zeiten, geschaffen.

In das historische Häuschen am Kniebrecher habe ich mich bereits 2015 verliebt.  
Schon die erste Begegnung mit dem seit Jahrzehnten leerstehenden Haus  
hat mich verzaubert.

Ich ahnte schon damals,  
welche Faszination von diesem Haus nach der Restaurierung ausgehen würde.

Mit vielen, Freunde bringenden Hammerschlägen habe ich Fachwerk freilegen  
und wunderschöne Sandsteinmauern sichtbar machen können.

Und so entstand in zwei Jahren Schaffensphase von 2015 bis 2017 ein Schmuckstück,  
dem privaten Wohnzimmer nachempfunden, mit gemütlichen Sofaecken, Kamin,  
historischen Holztüren und der Idee, sich schon beim Eintreten zuhause zu fühlen.

Schön, dass Sie heute bei mir sind

Ihre Gastgeberin

Antje Schmelke-Sachs

## **TAPAS**

Je nach Lust und Laune der Köchin  
aus der Tagesofferte

€ 2,00-4,00

## **KÄSE & WEIN TASTING**

Verkostung aller Rohmilchkäse vom Brett und aller offenen Weine  
aus der Tagesofferte, Wildfruchtdips, Brot & Wasser

€ 39,00 p.P.

## **ROHMILCHKÄSE SCHINKEN SALAMI**

Südtiroler Speck & eine Auswahl von Fenchel-/ Trüffel-/ Iberico-Salami und Brot

Kleiner Teller € 9,00

Großer Teller € 15,00

Französische Rohmilchkäse vom Brett mit Wildfruchtdips und Brot

Naschteller € 5,00

Kleiner Teller € 9,00

Großer Teller € 15,00

## **Sachs WEINKOLLEKTION**

2016er SACHS NR. 10 Weißburgunder-Riesling CUVÉE  
Weingut Rudloff – Nordheim FRANKEN

€ 29,00

2014er SACHS NR.9 Weiß - & Grauburgunder-Cuvee  
Weingut Glaser-Himmelstoß – Nordheim FRANKEN

€ 35,00

2012er SACHS NR. 8 Pinot Cuvée ROT  
Weingut Roth – Wiesenbronn FRANKEN

€ 29,00

## **BESONDERE REBENTROPFEN AUS DER SCHATZKISTE** 750ml

### **Sangiovese**

2001er Badia a Passignano Sangiovese  
Weingut Antinori – ITALIEN

€ 45,00

### **Barolo**

1997er Barolo Riserva "Batistot" DOCG  
Weingut Cascina Bruni – ITALIEN

€ 49,00

### **Amarone**

1993/1999er Vaio Armaron Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Weingut Masi – ITALIEN

€ 79,00

### **Portwein**

1995er Dows Quinta do Bomfim Vintage Port  
Bodega Dow's – PORTUGAL

€ 89,00

**Offene Weine entnehmen Sie bitte meiner Tagesofferte.  
Alle Weine sind, wenn nicht anders ausgewiesen, trocken ausgebaut.**

## **WEISSWEIN** 750ml

### **Silvaner**

2017er Escherndorfer Silvaner S. € 27,00  
Weingut Horst Sauer – Escherndorf FRANKEN

2016er Silvaner € 21,00  
Weingut Wagner-Stempel – Siefersheim RHEINHESSEN

2016er Siefersheimer Silvaner € 32,00  
Weingut Wagner-Stempel – Siefersheim RHEINHESSEN

2016er Iphöfer Kalb Silvaner € 19,00  
Weingut Seufert – Iphofen FRANKEN

2016er Iphöfer Kalb Silvaner € 25,00  
Weingut Ruck – Iphofen FRANKEN

2016er Nordheimer Vögelein Blauer Silvaner € 23,00  
Weingut Waldemar Braun – Nordheim FRANKEN

2016er Rödelseer Küchenmeister Sylvaner VDP.ERSTE LAGE € 26,00  
Weingut Paul Weltner – Rödelsee FRANKEN

2015er Iphöfer Kronsberg Silvaner € 19,00  
Weingut Seufert – Iphofen FRANKEN

2015er ANARCHIE Silvaner € 29,00  
Weingut Seufert – Iphofen FRANKEN

2015er Rödelseer Küchenmeister Sylvaner VDP.ERSTE LAGE € 26,00  
Weingut Paul Weltner – Rödelsee FRANKEN

2015er Frickenhäuser Kapellenberg Silvaner € 25,00  
Weingut Bickel-Stumpf – Frickenhausen FRANKEN

2014er Silvaner PUR € 25,00  
Weingut Brügel – Castell-Greuth FRANKEN

### **Müller Thurgau**

2017er Escherndorfer Müller Thurgau € 19,00  
Weingut Horst Sauer – Escherndorf FRANKEN

2015er Greuther Bastel Müller Thurgau Alte Reben € 19,00  
Weingut Brügel – Castell-Greuth FRANKEN

### **Grüner Veltliner**

2016er Hasel DAC Grüner Veltliner € 25,00  
Weingut Eichinger – Straß – NIEDERÖSTERREICH

2013er Grüner Veltliner Smaragd € 19,00  
Weingut Macherndl – WACHAU

## **WEISSWEIN** 750ml

### **Burgunder**

2017er Weißburgunder Kaiserstuhl € 22,00  
Weingut Holger Koch – Bickensohl BADEN

2017er Achkarrer Castellberg Grauber Burgunder Kabinett € 19,00  
WG Achkarren – Achkarren BADEN

2017er Grauburgunder Herrenstück € 27,00  
Weingut Holger Koch – Bickensohl BADEN

2016er Retzstadter Langenberg Weißburgunder VDP.ERSTE LAGE € 26,00  
Weingut May – Retzstadt FRANKEN

2016er Nordheimer Vögelein Weisser Burgunder € 23,00  
Weingut Waldemar Braun – Nordheim FRANKEN

2013er PINO.T Sulz Weißburgunder € 39,00  
Weingut Tement- SÜDSTEIERMARK

2013er Grauer Burgunder Smaragd € 19,00  
Weingut Macherndl – WACHAU

2013er Ratsch Morillon € 23,00  
Weingut Maitz – SÜDSTEIERMARK

2013er Morillon € 19,00  
Weingut Dreisiebner – SÜDSTEIERMARK

### **Sauvignon blanc**

2017er Sauvignon Blanc Ortswein € 23,00  
Weingut Landerer – Niederrotweil BADEN

2017er Sauvignon Blanc Lagenwein € 29,00  
Weingut Landerer – Niederrotweil BADEN

2017er Sauvignon Blanc € 22,00  
Weingut Steitz – Stein-Bockenheim RHEINHESSEN

2016er Sauvignon Blanc € 22,00  
Weingut Hees – Auen NAHE

2015er Iphöfer Kronsberg Sauvignon Blanc € 29,00  
Weingut Ruck – Iphofen FRANKEN

2013er Steinriegel Sauvignon blanc € 21,00  
Weingut Lorenz – SÜDSTEIERMARK

## **WEISSWEIN** 750ml

### **Riesling**

2017er Riesling Kabinett *feinfruchtig* € 22,00  
Weingut Steitz – Stein-Bockenheim RHEINHESSEN

2016er Riesling € 21,00  
Weingut Wagner-Stempel – Siefersheim RHEINHESSEN

2016er Siefersheimer Riesling Porphy € 32,00  
Weingut Wagner-Stempel – Siefersheim RHEINHESSEN

2016er Riesling € 19,00  
Wein- & Sektgut Bamberger – Meddersheim NAHE

2015er Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling € 25,00  
Wein- & Sektgut Bamberger – Meddersheim NAHE

2015er Meddersheimer Altenberg Riesling € 25,00  
Wein- & Sektgut Bamberger – Meddersheim NAHE

2015er Randersackerer Marsberg-Spielberg Riesling VDP.ERSTE LAGE € 26,00  
Weingut Schmitts Kinder – Randersacker FRANKEN

2015er Monzinger Frühlingsplätzchen Riesling RESERVE € 34,00  
Wein- & Sektgut Bamberger – Meddersheim NAHE

2012er Centgrafenberg GG Riesling € 49,00  
Weingut Fürst – Bürgstadt FRANKEN

### **Besondere Rebsorten & Cuvee´s**

2017er Casteller Bacchus *feinfruchtig* 1000ml € 18,00  
Weingut Castellsches Domänenamt – Castell FRANKEN

2017er Escherndorer Bacchus Spätlese *feinfruchtig* € 26,00  
Weingut Horst Sauer – Escherndorf FRANKEN

2017er Abtswinter Altenberg Scheurebe *feinfruchtig* € 18,00  
Weingut Meyer – Castell-Greuth FRANKEN

2016er Kerner € 17,00  
Weingut Seufert – Iphofen FRANKEN

2016er Blanc de Blanc € 18,00  
Weingut Schmitts Kinder – Randersacker FRANKEN

2016er Seußlitzer Heinrichsberg Cabernet blanc Spätlese € 23,00  
Weingut Jan Ulrich – Nünchritz SACHSEN

2012er White Zinfandel € 25,00  
Weingut Blaauwklippen – SÜDAFRIKA

<b>ROSEWEIN</b> 750ml	
2016er Rosé Weingut Seufert – Iphofen FRANKEN	€ 17,00
2016er Castell Castell Rosé Weingut Castellsches Domänenamt – Castell FRANKEN	€ 16,00
<b>SÜSSWEINE</b> 375ml	
2007er Centgrafenberg Riesling Auslese Weingut Fürst – Bürgstadt FRANKEN	€ 42,00
2005er Rödelseer Schwanleite Scheurebe Beerenauslese Weingut Paul Weltner – Rödelsee FRANKEN	€ 42,00
1998er Ihringer Winklerberg Riesling Trockenbeerenauslese Weingut Dr. Heger – Ihringer BADEN	€ 69,00
<b>SECCO und SEKT</b> 750ml	
Secco Rosa <i>feinfruchtig</i> Weingut Waldemar Braun – Nordheim FRANKEN	€ 16,00
2014er Pinot Cuvee brut Wein- & Sektgut Bamberger – Meddersheim NAHE	€ 29,00
Scheurebensekt BRUT Weingut Waldemar Braun – Nordheim FRANKEN	€ 33,00
Diverse Jahrgangssekte - Einzelflaschen aus der Schatzkammer AUF ANFRAGE	€ 33,00
<b>CHAMPAGNER</b> 750ml	
BRUT RESERVE Jean Vesselle Bousy	€ 49,00
1995er Comtes de Champagner Champagnerhaus Taittinger	€ 190,00
<b>ROTE CUVEÉ 'S</b> 750ml	
2015er Filium Cuveé Rot aus Blaufränkisch & Merlot Weingut Ettl – Podersdorf am Neusiedler See BURGENLAND	€ 22,00
2013er Pinot & Syrah Weingut Fritz Waßmer – Bad Krozingen BADEN	€ 39,00
2012er Masi Tupungato Passo Doble Rosso Weingut Masi – ARGENTINIEN	€ 25,00

## **ROTWEIN** 750ml

### **Schwarzriesling**

2016er Schwarzriesling € 22,00

Weingut Nickel – Nordheim FRANKEN

2015er Schwarzriesling TRADITION € 27,00

Weingut Nickel – Nordheim FRANKEN

### **Spätburgunder**

2017er Spätburgunder VDP. Gutswein € 31,00

Weingut Jean Stodden – Rech AHR

2016er Carpe Diem Spätburgunder € 27,00

Weingut Paul Schumacher – Marienthal AHR

2016er Spätburgunder JS VDP. Gutswein € 39,00

Weingut Jean Stodden – Rech AHR

2013er MAGMATIT Spätburgunder € 39,00

Weingut Abril – Bischoffingen BADEN

2013er Spätburgunder € 39,00

Weingut Martin Wassmer – Bad Krozingen BADEN

### **Frühburgunder**

2015er Frühburgunder € 29,00

Weingut Paul Schumacher – Marienthal AHR

### **Blaufränkisch**

2015er Edelgrund Blaufränkisch € 39,00

Weingut Paul Achs – Gols BURGENLAND

### **St. Laurent**

2015er Edelgrund St. Laurent € 39,00

Weingut Paul Achs – Gols BURGENLAND

### **Zinfandel**

2010er Zinfandel € 39,00

Weingut Blaauwklippen – SÜDAFRIKA

### **Zweigelt**

2008er Ratsch Zweigelt € 33,00

Weingut Maitz – SÜDSTEIERMARK

2002er Les Charmes de Kirwan Margaux € 45,00

Weingut Charmes de Kirwan – FRANKREICH

## **HOCHPROZENTIGES** je 2cl

Citadelle Gin	€ 3,00
GIN Wildstück	€ 4,00
Haselnussgeist – Wecklein - Arnstein	€ 3,00
Schlehenbrand – im Holzfass gereift – Wecklein - Arnstein	€ 4,00
Speierlingbrand – Wecklein - Arnstein	€ 4,00
Vogelbeere im Zwetschgen – Kirschholzfass gereift – Wecklein - Arnstein	€ 4,00
Wilde Weichsel im Kastanienfass gereift – Wecklein - Arnstein	€ 4,00
Calvados Daron Fine Pays d ´Auge, 5 Jahre alt	€ 4,00
Calvados Daron XO Pays d ´Auge, 18 Jahre alt	€ 4,50
Imperial Brandy 20 years – Miguel Torres	€ 3,50
Grappa Prosecco – Terre Della Rocca	€ 3,00
Ardberg Uigeadail, Islay Single Malt Scotch	€ 4,00
Glenmorangie Nectar D´Or	€ 4,00
Glenmorangie La Santa	€ 4,00
Rum Millonario 15 Solera Reserve Special, Peru	€ 5,00
1990er Cuyana Rum, Ferrand	€ 5,00
Cointreau	€ 3,00
Amarula	€ 3,00
Dooley´s	€ 3,00
Sambucca by Strega	€ 3,00
Pernod	€ 2,50
Pastis Henri Bardouin	€ 3,50
<b>BIER</b>	
Pils 0,33l	€ 2,50
Weizen 0,5l	€ 3,00
<b>ALKOHOLFREIES</b>	
Orangensaft 0,2l	€ 2,50
Mineralwasser 0,7l	€ 3,50
Mineralwasser 0,50l Karaffe	€ 3,00
Mineralwasser 0,25l Karaffe	€ 2,00
Diverse SPECIAL Tonicwater 0,2l	€ 4,00
Hausgemachter Erfrischungs-Drink je nach Jahreszeit	€ 2,50
* Ingwer-Limette-Zitronengras-Minze-Holunder-Melisse-Cardamom-Sternanis *	
<b>CAFÈ &amp; TEE</b>	
Tasse Kaffee	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Tee von hauseigener, getrockneter Gartenminze	€ 2,00
Tee von getrockneten Früchten und Zimt	€ 2,00
Tee aus dem Hause Ronnefeld: Assam, English breakfast oder Jasmin	€ 2,00



# SACHS GENUSSATELIER – Verkauf im hauseigenen LADEN

## SPIRITUOSEN

Cognac Landy XO	€ 69,00
Sambucca- & Liquore di Limone by Strega	€ 35,00
Gin Magellan & Daron Calvados FINE	€ 35,00
1995er Dows Quinta do bomfin Vintage Port	€ 89,00
Rum Plantation Trinidad – Barbados – Guyana – Nicaragua div. Jahrgänge	€ 39 – € 49

## PIKANT-SÜßE KÄSE- & PASTETEN-DIPS...

<b>Tomate-Basilikum</b>	€ 8,90
aus ungespritzten Gartentomaten und asiatischem Basilikum	
<b>Mirabellen-Senf</b>	€ 8,90
Süß-mild-scharfer Dip aus fränkischen Wild-Mirabellen, gut zu leichten Weichkäsen und mild geräucherter Entenbrust	
<b>Portwein-Zwetschge</b>	€ 8,90
Intensiver, pikanter Dip aus wilden, fränkischen Zwetschgen mit leichter Süße, fein zu Pasteten und kräftigeren Käsen	

## FÜR DEN KOCHTOPF

<b>Herbsttrompeten</b> auf dem Kaminfeuer getrocknet	€ 6,90
handgesammelt aus dem Steigerwald, gut als Würze für Soßen, Fleisch ...	

## SCHOKOLADE, ÖL und ESSIG

Valrhona Schokoladen; Manjari Orange - Guanaja Noir – Caraibe Noisettes	€ 4,50
Sonnenblumenöl mit weißem Trüffel	€ 23,00
Johannisbeeressig	€ 7,90

## GEWÜRZE AUS SACHS GENUSSWELT

Kubebenpfeffer aus Indonesien 30g	€ 5,90
Schwarzer Pfeffer aus Tansania 45g	€ 5,90
Tasmanischer Pfeffer - Australischer Pfeffer 30g	€ 9,50
Tinswalo - Würzige Pfeffermischung 50g	€ 6,90
Gabo Girao - Fruchtige Pfeffermischung 50g	€ 6,90
Pakistanisches Kristallsalz - Himalayasalz 110g	€ 3,00
Pazifiksalz Rot aus Hawaii 100g	€ 5,90
Salish Alderwood Pazifik-Rauchsalz 80g	€ 6,90
Tonkabohnen aus Venezuela 50g	€ 6,90
El Drago - Scharfes Geflügelgewürz 50g	€ 6,90
El Gouna - Orientalisches Fleischgewürz 50g	€ 6,90
Matemo - Afrikanisches Schokoladengewürz 50g	€ 6,90
Relva - Brotmischung, Suppenwürze 50g	€ 6,90
Sa Calobra - Mediterrane Gewürzmischung mit Fechnel und Tomaten 50g	€ 6,90
Vincenza - Pizza- und Pastagewürz 40g	€ 6,90
Baros - Currymischung mit Bockshornklee 50g	€ 6,90
Sri Lanka - Currymischung mit Zimt 40g	€ 6,90
Velavaru – Currymischung, leicht und klassisch 40g	€ 6,90

## KUNST AUF LEINWAND

Abstrakte Bilder – Kollektion SACHS FERNBLAU	€ 95 - € 190
--	--------------

## SACHS FERNBLAU ... DIE Modekollektion

mit ausgewählten Stoffqualitäten in Kleinstauflage gefertigt. Damenblusen und das jeweils dazu passende Herrenhemd tragen die SACHS MANSCHETTE & sind sowohl mit Manschettenknopf, als auch bereits fixierten Knöpfen zu tragen € 89,00