



Familie Deppisch und das Schöpple-Team
heißen Sie herzlich willkommen!

Öffnungszeiten:
Donnerstag-Samstag 17:30 - 22h (aktuelle Sperrstunde)
Gruppen nach Vereinbarung

Tischreservierungen unter 09391/6004-800

Josef Deppisch KG - Sitz 97828 Marktheidenfeld
RG Würzburg HRA 4258 – Geschäftsführer Dr. Josef Deppisch

UNSERE SCHOPPEN 0,25 L

„Die Weinprobe“

5 Weine auf dem Probenbrett à 0,11 13,50

Müller-Thurgau - Silvaner ~ Scheurebe ~ Riesling - Domina
schmeckste rau woas de dringst?

- | | | | |
|---|------|--|------|
| 1 | | Schöpple weiß | 3,90 |
| | | Hausschoppen Deutscher Wein -trocken-
sou änner geht eichentli immer | |
| 2 | 2020 | Franken-Bacchus | 4,90 |
| | | wenns nit goar sou drogge sei söll
ouu... wenni dan drink hör i nömmе uff! | |
| 3 | 2020 | Müller-Thurgau | 4,50 |
| | | bei dam schmeckst a jeds Beerli | |
| 4 | 2020 | Silvaner trocken | 4,90 |
| | | än Silvaner, wie Du'n vo früher her kennst,
vielleicht no ä bissle besser! | |
| 5 | 2018 | Riesling Kabinett - trocken | 5,50 |
| | | der hat so öbbes sauers, des was ich möich,
ich wäs aber ned genau, wie i dazu saach soll | |
| 6 | 2018 | Scheurebe Kabinett - feinherb- | 5,50 |
| | | a schöns Gsmäckle, sou wie die
Beere von unnerm Gardde | |

DIE ROTEN UND ROSÉ SCHOPPEN 0,25 L

- | | | | |
|----|------|---|------|
| 11 | 2019 | Domina -trocken--
mords Kraft, der woar a boar
Woche im Holzfass din gelaache | 4,50 |
| 12 | 2018 | Dornfelder -feinherb-
für die, die männe en gscheiter Roude
muß a ä schönni Foarb ha un
sou schö zoart uff der Zung ... | 4,90 |
| 13 | 2020 | Rotling -fruchtig
wunnerboar rund, a schön's G'shmäcke,
die Mädli möche dann ... | 4,90 |
| 14 | 2016 | Trollinger w
Schö wäch un zoart | 4,20 |
| 15 | 2018 | Spätburgunder trocken
dar riecht sou schö wie die
Kirsche an der Oma ihm Baam | 5,20 |

BOCKSBEUTELWEINE 0,75 L

20	2020	RIVANER -trocken- schöni Frucht, den konnste allä un mit anneri Laüt gedrink	19,~
21	2020	Homburger Kallmuth Silvaner Kabinett -trocken- beim Obba sän Geburdsdach hots dan ach gabe	25,~
23	2020	Erlenbacher Krähenschnabel Ehrenfelser Kabinett ~	29,~

Weitere Weine aus unserer großen Restaurant-Weinkarte

ROT- UND ROSÉWEINE

IM BOCKSBETTEL 0,75 L

30	2019	Rotling Schö safdich, wie die Himbeerli von der Omma ihr Marmelad!	18,-
31	2017	Schwarzriesling -feinherb- Der hot ölles was mer beim Roude sücht, schö wäch un rund! π	21,-
32	2016	Spätburgunder Bei dam bleisde recht lang hocke! Die Luise hörd bei dam nömme uff mim verzähle π	24,-

Weitere Weine aus unserer großen Restaurant-Weinkarte

Alle Weine in der Weinliste sind Qualitätsweine aus Franken.
Das Prädikat ist bei Prädikatsweinen zusätzlich angegeben.

Ausnahme: Weine mit dem Zusatz „π“ stammen aus Tauber-Franken und werden zum
Anbaugebiet Baden hinzugerechnet.
w Württemberg

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite

FRÄNKISCHE SCHNÄPSLE

	schö zoart uff der Zung, g'fährlich, obber sackrisch guut, mindestens 40% vol	2 CL
40	Mirabellenbrand	4,20
41	Tresterbrand vom Riesling	4,20
42	Williams-Christ	4,20
43	Hefebrand vom Spätburgunder	4,20
44	Rotweinlikör 25%vol	4,20
45	Edellikör von der Williamsbirne	4,20

SEKT UND JOSECCO

		0,75 l
46	JOSECCO dan gab i au wann i Geburtsdaach haa in Italien höm si ihrn Schpumante, die Franzouse höm ihrn Schampus und mir höm dan. S'höm scho viel Laüt g'sacht: des is wirkli änner von d'r Beste!	22,-

BIERE (MARTINSBRÄU)

50	Pils vom Faß 0,3 l	3,10
51	Hefe-Weißbier hell/dunkel 0,5 l	4,20
52	Pils alkoholfrei 0,5 l	4,20
53	Weizenbier alkoholfrei 0,5 l	4,20

VERSCHIEDENE GETRÄNKE 0,25 L

60	Wein-Schorle (vom „Schöpple“)	3,-
61	Apfel- oder Johannisbeersaft	3,30
62	Saftschorle 0,3l	3,-
63	Mineralwasser 0,5 l	3,30
64	Cola 0,3 l ^{1,3}	3,30

WÄRME GETRÄNKE

66	Espresso „a klänne Schoale Koaffe“ schö hääs, wie'n die Omma g'moacht hot	2,40
67	Tasse Tee (Hiffe, Pfefferminz und schoarzer Dee), dan griche nur die, wo werkllich krank sän!	2,60

AUS UNSERER KÜCHE

5863	Karamellierter Ziegenkäse mit Feigen und Walnüssen	8,00 €
5842	Großer bunter Salat Bergkäse & roher Schinken gekochtes Ei, Kürbiskerne	9,50 €
5857	Bauernbrot mit Camembert überbacken Salat & Preiselbeeren	8,00 €
5847	Luftgetrockneter Schinkenspeck Auf getoastetem Bauernbrot mit Ziegenfrischkäse Eingelegter Kürbis & bunter Salat	9,00 €
5827	Lauwarmes Forellenfilet mit Salat Meerrettich-Schmand	8,00 €
5849	Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang	10,50 €
6199	gebratene Blutwurst Eine der besten Unterfrankens	10,50 €
	Bratwurst & Blutwurst Serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	10,50 €
5833	Unser  Pfännle Schweinemedailleurs mit Käse überbacken, Zwiebelsauce, Kroketten und saisonalem Gemüse	15,50 €
5861	Zarter Rinderbraten in Spätburgunder-Sauce Halbseidene Klöße mit buntem Beilagensalat	14,50 €
	Zwiebelkuchen	7,00 €

5814	Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites und Salat	14,00 €
5836	Knoblauch-Garnelen mit cremigem Parmesan-Risotto und geschmorten Kirschtomaten	15,50 €
5833	ohne Garnelen als vegetarische Alternative	10,50 €
5848	Unser fränkisches Viererlei Knuspriger Kalbskopf, geschmortes Schweinebäckchen gebackene Blut- & Leberwurst vom Metzger Bumm buntes Gemüse, rote Zwiebel, Birkenfelder Kartoffel	16,00 €
5824	Eis-Parfait mit Beeren Sauce & Eierlikör	6,00 €
	Crème brûlée von weißer Schokolade	7,00 €

**Weitere Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts
und Käse finden Sie auf unserer Restaurantkarte**

Mini-Käsestangen (12 Stück) 1,80 €

~ Zum Wei mußte immer öbbes essun
zum Esse än Wei gedrink! ~

Mir höm ä fürchterlich, awer schöni Mundart.
 Ich kumm aus Hädefeld,
 Mei Vadder lorbst, Mei Modder lorbst,
 Mei Brüder alli drei. Bloß ich lorbs nit...
 Ich kann frei rausg'sach:
 „Rowert, rühr dan Reisbrei rüm!“

Übersetzung:

Wir haben eine fürchterliche, aber sehr schöne Mundart.
 Ich komme aus Marktheidenfeld am Main. Mein Vater lorbst,
 meine Mutter lorbst und auch alle meine drei Brüder.
 Nur ich selbst lorbs nicht. Ich kann gerade heraus sagen:
 „Robert, rühr den Reisbrei rum“.

Diese und andere Geschichten von EDW IN BROD finden Sie
 in seinem Buch „Gedichte und Moritaten aus Hädefeld“
 hier im Schöpple zu erwerben für € 7,90.

Soweit Sie von **Allergien** betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
 Unsere separate Allergen-Tabelle gibt Ihnen Auskunft über die in den
 Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Legende der Zutaten

- | | | |
|---|---|-------------------------|
| 1. mit Farbstoff | G | Glutenhaltiges Getreide |
| 2. mit Konservierungsstoffen | K | Krebstiere |
| 3. koffeinhaltig | E | Eier |
| 4. chininhaltig | F | Fische |
| 5. mit Süßungsmitteln | N | Erdnüsse |
| 6. enthält eine Phenylalaninquelle B | | Sojabohnen |
| 7. Nährwert je 100ml: z.B: Cola
light Brennwert < 1,0 kj
Eiweiß 0,1g
Kohlenhydrate < 0,1g
Fett 0,0g | S | Sesamsamen |
| 8. mit Antioxidationsmitteln | U | Sulfite/Schwefeldioxid |
| 9. mit Nitritpökelsalz | L | Lupinien |
| 10. mit Phosphat | W | Weichtiere |

WEIN & GÄSTLICHKEIT SEIT 1872

Im Jahre 1872 erwarb der Gastwirt und Weinbauer Josef Deppisch das Anwesen „Gasthaus zum Goldenen Anker“ zu dessen Besitz auch einige Weinberge um den Ort gehörten.

Schon früher, als man selbst weite Reisen noch per Postkutsche, Pferd oder zu Fuß unternahm, wusste man eine angenehme Raststation am Weg besonders zu schätzen. Hatte der Reisende von Frankfurt nach Würzburg den gefährlichen Weg durch den dunklen Spessart mit seinen berüchtigten Räuberbanden, wo man um Geld, Gesundheit oder gar Leben fürchten musste, glücklich überstanden, dann kehrte er freudig in Marktheidenfeld ein, um bei deftiger Hausmannskost und heimischen Weinen Rast zu halten.

Heute sind es nicht mehr die schlechten Straßen, die den Reisenden in der Kutsche durchschütteln oder die Angst vor Räubern, die den Fremden in das Städtchen am Main führen. Heute kehrt der Durchreisende gerne auf einen guten Schoppen ein um die Sorgen des Alltags abzulegen, mit Freunden zu plaudern und sich bei stimmungsvoller Atmosphäre zu erholen. Gerne genießt man hier Wein, der an den Hängen rings um Marktheidenfeld in interessanter Vielfalt und überzeugender Qualität wächst. Eine kräftige Brotzeit zur Stärkung, passend zum Wein, darf dabei natürlich nicht fehlen.

Deshalb wurde dieser uralte Weinkeller, in dem schon immer Wein angebaut, gelagert aber auch getrunken wurde, als Stätte urfränkischer Gastlichkeit mit neuem Leben erfüllt und



benannt.

Ein Schöpple im „**SCHÖPPLE**“ bedeutet für Fremde und einheimische Gäste, Freude und angenehme, gesellige Weinseligkeit.



Wappen der Familie Deppisch

Weinkeller Schöpple
Josef Deppisch KG
Kolpingstrasse 7, 97828 Markttheidenfeld
www.hotel-anker.de/schoepple