

**WEINHAUS  
WEHLING  
LOHR A. MAIN**



*Bodenständige  
Weine  
aus Franken*

# Mehlings Frankenschoppen

- 18er Gössenheimer Homburg** eigene Abfüllung 0,25 l  
**Müller-Thurgau QbA** -trocken- 3,30 €  
(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 5,8 g/l , RZ 2,8 g/l ) Weingut Höfling
- 18er Hammelburger Trautlestal** 3,90 €  
**Müller-Thurgau QbA** -trocken-  
(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 5,8 g/l , RZ 6,1 g/l ) Weingut Schäfer
- 18er Erlenbacher Krähenschnabel** 3,70 €  
**Müller-Thurgau QbA** -halb trocken- *fruchtig, spritzig*  
(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 6,3 g/l , RZ 12,4 g/l ) Weinhaus Wirsching
- 18er Erlabrunner Weinstein** 3,90 €  
**Bacchus QbA** -halb trocken- *typisch, voll*  
(Alk. 11,0 %/Vol. , S. 5,4 g/l , RZ 20,1 g/l ) Weingut Otto Körber
- 18er Stettener Stein** "Fabulologenbacchus" 3,70 €  
**Bacchus QbA** -trocken- *dezent, dennoch nachhaltig*  
(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 5,4 g/l , RZ 2,6 g/l ) Weingut Höfling
- 18er Lengfurter Alter Berg** 4,50 €  
**Silvaner QbA** -trocken- *voll & nachhaltig*  
(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 5,7 g/l , RZ 6,7 g/l ) Weinhaus Frank
- 18er Homburger Kallmuth** 4,30 €  
**Silvaner QbA** -trocken- *„der Urwüchsige“*  
(Alk. 13,5 %/Vol. , S. 5,3 g/l , RZ 5,1 g/l ) Weingut Martin
- 18er Retzstadter Langenberg** 4,70 €  
**Silvaner QbA** -trocken- *ausgeprägtes Fruchtsäurespiel*  
(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 6,3 g/l , RZ 1,4 g/l ) Weingut Rudolf May
- 18er Stettener Stein** "Fabulologensilvaner" aus dem Bocksbeutel 6,00 €  
**Silvaner Lagenwein** -trocken- *"märchenhaft inspirierend"*  
(Alk. 13,5 %/Vol. , S. 6,5 g/l , RZ 2,8 g/l ) Weingut Höfling
- 18er Friedelsheimer Gewürztraminer** Pfalz 3,80 €  
**Gewürztraminer Kabinett** -lieblich-  
(Alk. 11,0 %/Vol. , S. 6,6 g/l , RZ 33,2 g/l ) Wg Friedelsheim
- 17er Thüingersheimer Scharlachberg** aus dem Bocksbeutel 4,50 €  
**Weißburgunder QbA** -trocken- *„der Nuancenreiche“*  
(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 6,4 g/l , RZ 3,2 g/l ) Weingut Schwab
- 17er Thüingersheimer Johannisberg** aus dem Bocksbeutel 4,50 €  
**Riesling QbA** -trocken- *feingliedrig, spritzig*  
(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 7,5 g/l , RZ 5,4 g/l ) Weingut Schwab



**16er Iphöfer Kronsberg** aus dem Bocksbeutel

5,10 €

**Schneurebe Spätlese** -lieblich- rassig, reife Frucht

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 6,0 g/l , RZ 32,6 g/l ) Wg Emmerich



**Rosè:**

**18er Bürgstadter Centgrafenberg**

4,50 €

**Spätburgunder QbA Rose'** -halbtrocken- **Beerenaroma, markantes Säurespiel**

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 6,7 g/l , RZ 12,5 g/l ) Weingut Neuberger

**18er Sommeracher St. Valentin**

4,10 €

**Spätburgunder & Schwarzriesling QbA Rose'** -trocken-

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 5,8 g/l , RZ 7,5 g/l ) Wk Sommerach



**Rotling:**

**18er Homburger Kallmuth**

4,10 €

**Rotling QbA Cuvée** aus Portugieser, Müller-Thurgau und Bacchus -halbtrocken-

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 6,0 g/l , RZ 22,0 g/l ) Weingut Martin

**Rotweine:**

**17er Lengfurter Oberrot**

5,00 €

**Spätburgunder QbA** -trocken- **samtig**

(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 4,6 g/l , RZ 1,5 g/l ) Weinhaus Frank



**18er Homburger Kallmuth**

4,70 €

**Regent & Cabernet Dorsa QbA** -trocken-

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 5,8 g/l , RZ 6,7 g/l ) Weingut Martin

**18er Sommeracher Katzenkopf**

4,70 €

**Domina QbA** -trocken- **kräftig**

(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 4,1 g/l , RZ 2,0 g/l ) Wk Sommerach



**17er Abtswinder Altenberg**

4,30 €

**Schwarzriesling QbA** -halbtrocken- **fruchtig**

(Alk. 12,0 %/Vol. , S. 4,5 g/l , RZ 13,0 g/l ) Wg Franken

**17er Thüingersheimer Scharlachberg**

4,10 €

**Dornfelder QbA** -halbtrocken- **körperreich**

(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 5,1 g/l , RZ 11,9 g/l ) Weingut Schwab



S=Gesamtsäure RZ=vergärbare Restzucker

# Bocksbeutel und andere Spezialitäten

<b>18er Stettener Stein "Fabulologensilvaner"</b>	0,25 l	0,75 l
<b>Silvaner Lagenwein -trocken-</b> (Alk. 13,5 %/Vol. , S. 6,5 g/l, RZ. 2,8 g/l)	6,00 €	18,00 €



<b>Bitte fragen Sie nach unserem „Versucherle“</b>	0,1 l	2,70 €
<b>Einer dieser Weine ist immer offen</b>		



## Weingut Höfling – Eußenheim

<b>16er Gössenheimer Homburg im Barrique gereift</b>		0,75 l
<b>Weißburgunder Spätlese -trocken- Goldmedaille</b> (Alk. 13,5 %/Vol. , S. 5,6 g/l, RZ. 2,0 g/l)		17,70 €
<b>13er Gambacher Kalbenstein im Barrique gereift</b>		27,60 €
<b>Spätburgunder -trocken- Goldmedaille</b> (Alk. 13,5 %/Vol. , S. 5,2 g/l, RZ. 1,0 g/l)		
<b>16er Stettener Stein</b>		19,10 €
<b>Riesling -trocken- Goldmedaille</b> (Alk. 13,0 %/Vol. , S. 6,2 g/l, RZ. 5,4 g/l)		



## Weingut Rudolf May – Retzstadt

### 15er Cuvee'

**Rotweincuvee'** QbA -trocken- Bordeauxflasche  
(Alk. 13,0 %/Vol. , S. 5,3 g/l, RZ. 2,1 g/l)

### 18er Retzbacher Benediktusberg

**Grauburgunder** -trocken- QbA VDP Erste Lage  
(Alk. 13,5 %/Vol. , S. 5,8 g/l, RZ. 2,0 g/l)



0,75 l

16,20 €

21,30 €

## Staatlicher Hofkeller - Würzburg

### 17er Würzburger Stein

**Riesling** VDP Erste Lage -trocken- Silbermedaille  
(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 7,5 g/l, RZ. 7,0 g/l)

### 18er Würzburger Stein

**Silvaner** VDP Erste Lage -trocken- Goldmedaille  
(Alk. 14,0 %/Vol. , S. 5,9 g/l, RZ. 3,0 g/l)

### 17er Würzburger Stein

**Rieslaner Spätlese** VDP Erste Lage Goldmedaille  
(Alk. 11,5 %/Vol. , S. 9,3 g/l, RZ. 53,0 g/l)

### 18er Randersackerer Marsberg

**Traminer** VDP Erste Lage -trocken-  
(Alk. 12,5 %/Vol. , S. 5,2 g/l, RZ. 2,0 g/l)



20,50 €

20,50 €

21,20 €

20,00 €

## Winzergenossenschaft Oberkirch Baden

### 16er Oberkircher

**Spätburgunder Spätlese** -trocken- Bordeauxflasche Goldmedaille  
(Alk. 13,5 %/Vol. , S. 4,5 g/l, RZ. 5,7 g/l)

16,70 €

## Frankenweinschorle

0,25 l 2,50 €

## Fruchtweine

Cidre (Obsthof Stenger)

0,33 l 2,80 €

Apfelwein (Obsthof Stenger)

0,25 l 2,10 €

gespritzt süß / sauer

0,25 l 1,70 €

Kirschwein (Schloß Gebattel)

0,25 l 3,30 €

Erdbeerwein (Schloß Gebattel)

0,25 l 3,30 €



## Bier

Keiler Landpils

0,50 l 3,20 €

Keiler Hefeweizen dunkel

0,50 l 3,60 €

Keiler Hefeweizen hell

0,50 l 3,60 €

Faust Hefeweizen -alkoholfrei-

0,50 l 3,60 €

Faust Pils -alkoholfrei-

0,50 l 3,20 €

Faust Bayrisch Hell

0,33 l 2,80 €

Faust - Radler -naturtrüb-

0,33 l 2,80 €



## Spirituosen

Fränk. Tresterbrand (Weingut Martin)

2 cl 2,30 €

Zwetschgenwasser (Obsthof Stenger)

2 cl 1,80 €

Mirabellenwasser (Obsthof Stenger)

2 cl 2,10 €

Williams-Birne (Obsthof Stenger)

2 cl 2,30 €

Wildsautropfen (Himbeer)

2 cl 1,80 €

Weinbrand Asbach

2 cl 1,80 €

Fernet Branca

2 cl 1,80 €



## Sekt

Winzersekt Pinot Cuvee Brut -trocken- Wg. Höfling

0,75 l 19,50 €

Oppmann -trocken- Piccolo

0,20 l 4,50 €

Apfel-Secco 7%Vol. (Obsthof Stenger)

0,20 l 4,50 €

# Alkoholfreie Getränke

**Sodenthaler** -spritzig- Gourmet

**Sodenthaler** -"still"- Gourmet

**Sodenthaler** -spritzig- Gourmet

**Coca Cola, Fanta** <sup>1,5</sup>

**Coca Cola light** <sup>1,5</sup>

**Bitter Lemon** <sup>1</sup>

**Bionade Holunder**



0,75 l 3,90 €

0,75 l 3,90 €

0,25 l 1,90 €

0,25 l 1,90 €

0,40 l 3,00 €

0,20 l 1,90 €

0,20 l 2,20 €

0,33 l 2,50 €

**Apfel-Mangosaft** -naturtrüb- (Eine Welt Laden)

**Apfelsaft** -naturtrüb- (Obsthof Stenger, Halsbach)

-schorle

-schorle

**Weichselkirschnektar** (Schloß Gabsattel)

-schorle

-schorle

**Johannisbeernektar**

-schorle

-schorle

**Traubensaft, weiß**

-schorle

-schorle

**Orangensaft**

**Maracujanektar**



0,25 l 2,10 €

0,25 l 2,10 €

0,25 l 1,70 €

0,40 l 2,70 €

0,25 l 2,10 €

0,25 l 1,70 €

0,40 l 2,70 €

0,25 l 2,10 €

0,25 l 1,70 €

0,40 l 2,70 €

0,25 l 2,10 €

0,25 l 1,70 €

0,40 l 2,70 €

0,20 l 1,80 €

0,20 l 1,80 €

# Warme Getränke

Tasse Kaffee *GEPÄ*

Kännchen Kaffee *GEPÄ*

Tasse Kaffee -koffeinfrei- *GEPÄ*

Cappucino *GEPÄ*

Espresso *GEPÄ*

doppelter Espresso *GEPÄ*

Tasse Schokolade



1,90 €

3,60 €

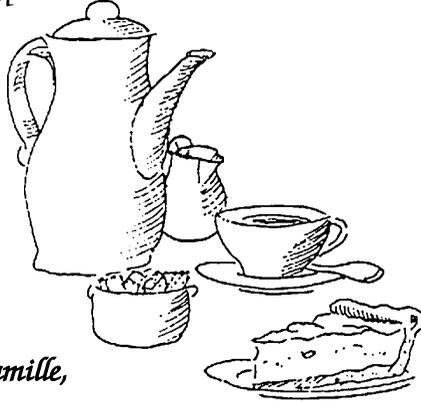
2,00 €

2,30 €

1,80 €

2,80 €

2,30 €



Glas Tee

- schwarz, grün, Pfefferminz, Kamille, Fenchel, Kräuter, Hagebutte, Früchte, Waldbeere.
- mit Honig
- mit Rum (2 cl)

1,90 €

2,10 €

2,90 €

Glühwein

2,50 €

Eiskaffee

2,80 €



## Und dazu

Apfelstrudel

& Sahne

& Sahne und Vanilleeis

2,20 €

2,80 €

3,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

6,40 €



*Zum Vespere  
und Speisen*

# Suppen & Vorspeisen

Rieslingsuppe<sup>3</sup> mit Brot

Tomatencremesuppe mit Brot

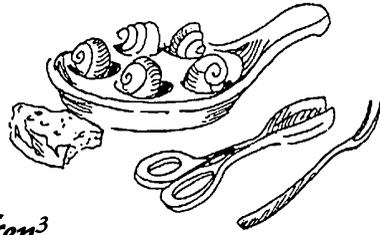
Gulaschsuppe mit Brot

1/2 Dutzend Weinbergschnecken<sup>3</sup>

in feiner Kräuterbutter mit hausgemachtem Brot & Butter

1/2 Forelle, geräuchert & filetiert,

vom Lohrer Forellensee mit Meerrettich<sup>3</sup>, Brot & Butter



3,40 €

3,40 €

3,80 €

7,30 €

7,60 €

# Käseschmankerln

Kochkäse mit Brot

Käsewürfel mit Brot

Schweizer Käse mit Brot & Butter

Camembert

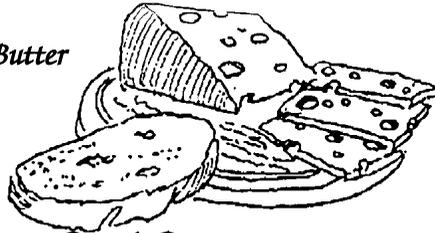
mit Brot & Butter

angemacht, mit Brot

gebacken, mit Preiselbeeren, Brot & Butter

Knoblauchcamembert

mit Brot & Butter



5,60 €

5,90 €

6,40 €

5,70 €

7,20 €

6,50 €

5,70 €

# Vesperplatten

Bayerische Käseplatte mit Brot & Butter

Hausmacher Wurstplatte<sup>4</sup> mit Brot

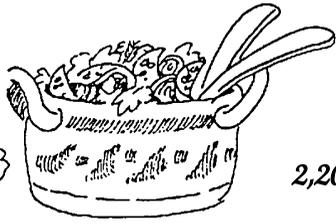
Schinkenplatte, roh<sup>4</sup> mit Brot & Butter

9,50 €

7,80 €

7,80 €

# Salate



*Krautsalat*

2,20 €

*Kleiner gemischter Salatteller*

3,00 €

*Großer gemischter Salatteller*

7,30 €

*mit Schinken<sup>4</sup>, Käse & Ei*

10,70 €

*mit Thunfisch, Tomate & Oliven<sup>6</sup>*

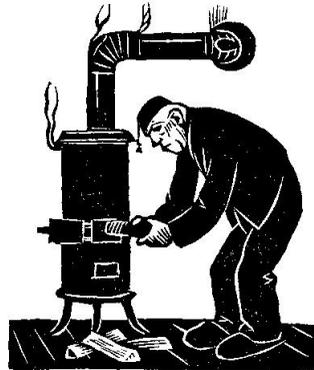
10,70 €

*mit Hirtenkäse (Feta Art), Tomate & Oliven<sup>6</sup>*

10,70 €

*Ein gemischter Salat besteht aus grünem Salat und hausgemachtem Weißkraut-, Karotten- und Gurkensalat.*

# Aus der Backstube...



*Josefs Brezel*

6,40 €

*Weinecken*

1,00 €

*Zwiebelkuchen*

3,80 €

*mit Käse überbacken - dazu Preiselbeeren*

5,20 €

*Schinken<sup>4</sup> im Brotteig mit Meerrettich<sup>3</sup>*

7,50 €

*mit Salat*

10,20 €

*Bratwurst<sup>7</sup> im Schlafrock*

5,50 €

## *Ganze Kartoffeln (ca. 250 gr)*

*mit Butter oder Kräuterbutter*

*mit Kräuterquark*

*mit Kochkäse*

*mit Hausmacher Wurst<sup>4</sup>*



3,40 €

4,20 €

6,40 €

7,80 €

## *Matjeshering "Hausfrauen Art" mit ganzen Kartoffeln*

7,80 €

## *Schwarzbrot, getoastet,*

*mit Knoblauchcamembert überbacken,  
dazu Preiselbeeren*

5,70 €

*mit rohem Schinken  
und Knoblauchcamembert überbacken*

6,70 €

*mit frischen Tomaten, rohem Schinken<sup>4</sup>  
und Knoblauchcamembert überbacken*

7,20 €

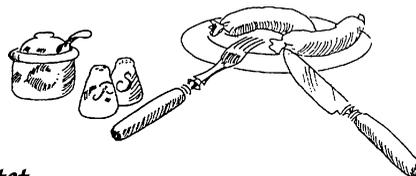


## *Schinken<sup>4</sup> im Brotteig mit Meerrettich<sup>3</sup>*

7,50 €

*mit Salat*

10,20 €



## *Coburger Rostbratwürste<sup>7</sup>*

*über offenem Feuer dunkel geröstet  
dazu Brot und Senf*

7,70 €

*mit Sauerkraut oder Meerrettich<sup>3</sup>*

8,70 €

*mit Sauerkraut & Meerrettich<sup>3</sup>*

9,70 €

**Käsespätzle** mit Röstzwiebeln  
mit Salat

7,30 €

**Hirtenkäse**  
auf Gemüsebett gegrillt, dazu Brot

8,30 €

**Kartoffel Broccoli Gratin**  
mit Käse überbacken

9,30 €

**Vegetarisches Pfannengericht**  
mit verschiedenen Gemüsen, Champignons und Schupfnudeln

9,70 €

**Schnitzel "Wiener Art"**  
mit Pommes Frites oder Kroketten & Salat

10,30 €

**Schweinerückensteak** mit Kräuterbutter  
mit Pommes Frites oder Kroketten & Salat  
mit ganzen Kartoffeln, Kräuterquark & Salat

10,30 €

10,80 €

**Forelle**, geräuchert & filetiert vom Lohrer Forellensee  
mit Meerrettich<sup>3</sup>, Brot & Butter  
mit Meerrettich<sup>3</sup>, ganzen Kartoffeln & Butter

13,80 €

15,30 €

**Rumpsteak** mit Kräuterbutter  
mit Brot & Salat  
mit Pommes Frites oder Kroketten & Salat  
mit ganzen Kartoffeln, Kräuterquark & Salat

17,40 €

18,90 €

19,40 €

**Schweinebraten**, gefüllt  
mit Speck & Zwiebeln  
dazu Spätzle & Salat

10,30 €



**Wir wünschen einen guten Appetit**

Sie sind hier, um  
Ihre Sorgen abzulegen in  
Ihre Lebensgläser zu  
beruhigen.

Lassen Sie die Atmosphäre  
des Weins in, sowie ihm eigene  
Art auf sich wirken.

Rühmig - bedächtig! -

Betrachten Sie unseren Wein  
wie einen interaktiven, aber  
nicht leicht zu nehmenden  
Zeitgenossen, der sich mit  
Ihnen teilt, der sich  
geduldig in, nachhaltig  
mit Ihnen befaßt!

Die  
Zusatzstoffe



- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 geschwefelt
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 geschwärzt
- 7 mit Geschmacksverstärker

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
befragen Sie bitte unser Servicepersonal

*„Pour la Recompense  
et pour la Peine“  
(„Zur Belohnung und  
zur Strafe“)*

*„Amour Propre“  
(„Eigenliebe“, auch  
„Ehrgefühl“ o.  
„Selbstachtung“)*



*Hier beginnt ein Märchen...*

*...drei Lohrer Fabulologen bewiesen hier in weinseliger Runde „streng fabulologisch-wissenschaftlich“, was vielleicht „streng wissenschaftlich“ gar nicht zu beweisen war, dass nämlich Schneewittchen eine Lohrerin gewesen sein muss. Unser Wunsch ist, dass der Wein auch die Beantwortung noch offener Fragen um das Lohrer Schneewittchen beflügelt.*

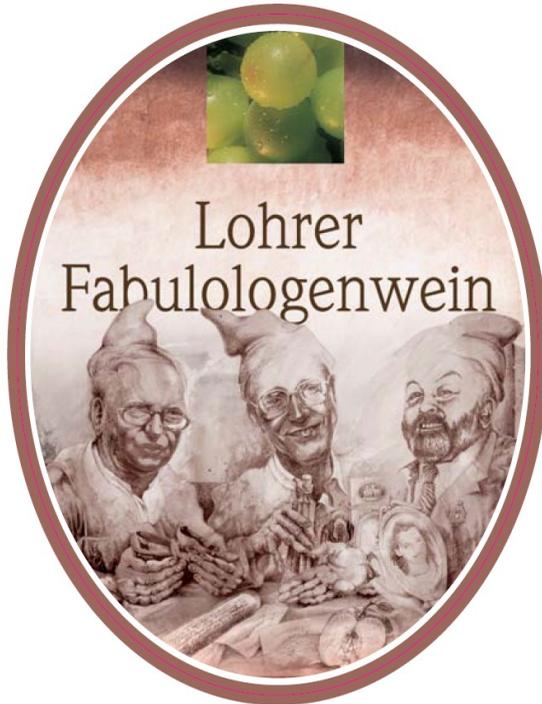
*Nur noch die Älteren in Lohr erinnern sich: der sog. „Schneewittchenspiegel“ hing bis 1984 hier im Weinhaus Mehling. Durch die Inschrift in seiner Rahmung ist er bis heute das beste Beispiel eines „sprechenden Lohrer Spiegels“. Hat vielleicht dieser Spiegel durch sein hier „verbliebenes Fluidum“ (Werner Loibl) die Lohrer Fabulologen an jenen Abenden im Herbst 1985 und in der Folgezeit mit inspiriert und sogar zu ihnen „gesprochen“? Wir können uns auch vorstellen, dass der Geist des Spiegels dies sogar bisweilen heute noch in diesem Hause tut...*

*Zu sehen ist dieser Spiegel im Spessartmuseum am Lohrer Schlossplatz*

*Dienstag bis Samstag: 10 – 16 Uhr*

*Sonn- und Feiertage: 10 - 17 Uhr*

Der „Lohrer Fabulologenwein“ erinnert an die Eingebung der drei auf dem Etikett abgebildeten Lohrer Fabulologen im Herbst 1985 bei uns, dass Schneewittchen eine Lohrerin gewesen sein muss. Das Etikett zeigt die drei Fabulologen in weinseliger Runde, und zwar von links nach rechts: den Schuhmachermeister Helmuth Walch (gest. 2013), den Apotheker und Pharmaziehistoriker Dr. Karlheinz Bartels und den damaligen Leiter des Spessartmuseums, Werner Loibl.



Nach einer Zeichnung von Roland Schaller, Technik: Acryl, Pastellkreide auf Pappe, Entstehungsdatum 1991, Größe 70x100cm, Spessartmuseum, Lohr  
Graphische Gestaltung J.P.Kranig

2017er Stettener Stein, Steillage Silvaner Lagenwein trocken im Bocksbeutel.  
Aromen von reifer Birne und Walnuß gepaart mit einem bemerkenswert mineralischen Ausdruck. Das ist einer dieser Beispielweine bei dem die Steillage in Verbindung mit den alten Rebstöcken dem Wein unverfälscht einen Ausnahme-Stempel aufdrückt.  
Ausgezeichnet mit einer Goldmedaille der Fränkischen Weinprämierung

2017er Stettener Stein Bacchus Qualitätswein trocken in der Literflasche  
Ein außergewöhnlicher Bacchus, der seinen Charakter pur zeigt,  
mit wenig Restsüße absolut ungeschminkt. Aromen von Holunderblüte und Stachelbeere.

Lieber Gast,

der im Mai 2013 kreierte „Lohrer Fabulologenwein“ soll Ihnen vor Augen führen, dass „Fabulologie“ und Schneewittchen in Lohr zwei Seiten ein- und derselben Geschichte sind, die eng zusammengehören.

Diese Geschichte begann im Herbst 1985. Zu mitternächtlicher Stunde saß einer der drei Fabulologen, Werner Loibl, in seiner Studierstube hoch oben im Schloss zu Lohr. Bei der intensiven archivarisches Beschäftigung mit dem barocken Großbetrieb der Kurmainzischen Spiegelmanufaktur in Lohr (1698 – 1808) erschien vor seinem geistigen Auge plötzlich ein Zusammenhang, der ihn nicht einmal überraschte, weil er ihn so naheliegend fand: der Zusammenhang zwischen dem „Spieglein, Spieglein an der Wand...“ aus dem Märchen Schneewittchen und den berühmten „Lohrer Spiegeln“ aus ebendieser Spiegelmanufaktur. Dieser Gedanke inspirierte die drei auf dem obigen Weinetikett abgebildeten Lohrer Fabulologen in weinseliger Stammtischrunde zu der Schlussfolgerung, dass, wenn der Märchenspiegel ein „Lohrer Spiegel“ ist, dann auch Schneewittchen eine Lohrerin gewesen sein muss.

Schon bald fand Dr. Karlheinz Bartels - natürlich rein deduktiv und streng „fabulologisch-wissenschaftlich“ - heraus, dass es sich beim Lohrer Schneewittchen nur um Maria Sophia von Erthal handeln konnte, die 1725 im Schloss zu Lohr das Licht der Welt erblickte. Sie war die Tochter des Oberamtmanns Philipp Christoph von Erthal. Unterstützt von den Gedankenblitzen der Stammtischrunde konnte Dr. Bartels auch alle anderen Bezugspunkte aus dem Märchen zuordnen: so die böse Stiefmutter, die der Vater von Schneewittchen 1743 heiratete, den „Wilden Wald“, der natürlich der Spessart war. Die sieben Zwerge waren kleinwüchsige Bergleute, die bei dem 35 km von Lohr entfernten Bieber unter Tage nach Erz gruben. Der Fluchtweg dorthin führt über genau sieben Berge. Der „durchsichtige Sarg aus Glas“ und die „eisernen Pantoffeln“, in denen die Stiefmutter tanzen musste, konnten in den Glashütten bzw. Eisenhämmer des Spessarts hergestellt werden. Der wichtigste Beleg war aber der „Schneewittchenspiegel“. Er mag die Stiefmutter durch seinen Hinweis in der Rahmung auf ihre Eigenliebe („Amour propre“) besonders gegen Schneewittchen aufgebracht haben.

Sein 1986 erschienenes Buch mit dem Titel „Schneewittchen – Zur Fabulologie des Spessarts“ schloss Dr. Bartels mit „Vivat Fabulologia“ und mit dem Ausspruch des 2013 verstorbenen Mitfabulologen Helmuth Walch: „Wenn wir wieder einmal Windeier aufschlagen, laden wir Sie wieder zum Essen ein.“ Helmuth Walch war viele Jahre lang mit unserem Weinhaus auch als Wirt eng verbunden.

Den Begriff „Fabulologie“ gibt es übrigens in keinem Lehrbuch der Märchenforschung und in keiner lebenden oder toten Sprache. Er ist eine Wortschöpfung von Dr. Bartels. Das Wort gibt es nur und ausschließlich in Lohr. „Fabulologie“ bedeutet „Märchenwissenschaft“. Sie ist eine Kombination aus dem lateinischen „fabula“ (Märchen) und dem griechischen „logos“ (Wissenschaft).

„Prosit Fabulologia!“

Wir danken Dr. Wolfgang Vorwerk für die textliche Mitgestaltung.

## *Unsere Öffnungszeiten:*

*Mo, Di, Mi & Fr  
ab 16 Uhr*

*Do, Sa, So & Feiertag  
ab 11 Uhr*



*Wir bieten Ihnen täglich durchgehend bis 23 Uhr  
unser gesamtes Küchenprogramm an.*

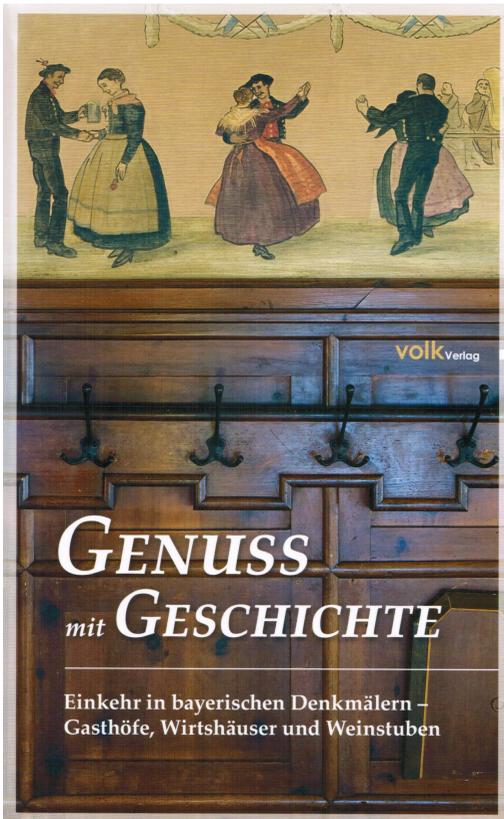
*Das gesamte Weinsortiment und unsere  
Backwaren sind im Laden erhältlich.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

*Diese Karte ist für 2,00 € im Laden erhältlich.*

*Die Pflicht zur Bon-Ausgabe ist technologie-offen  
gestaltet worden. Wir haben die Möglichkeit zur digitalen  
Weitergabe des Kassenbons und sind daher nicht  
verpflichtet auf Papier zu drucken.*

*Bitte sprechen Sie uns an.*



*Bayerns Wirtshäuser gelten als Inbegriff der bayerischen Lebensart schlechthin. Die traditionsreiche Wirtshauskultur gehörte für Jahrhunderte zum Alltagsleben der Bevölkerung – egal ob auf dem Land oder in der Stadt. Doch heute gibt es nur noch wenige ihrer Art: Historische Gaststätten, die ohne Umbauten überdauert haben und uns noch heute unverfälscht von der Kultur des Genießens in vergangenen Zeiten berichten.*

*50 ausgewählte denkmalgeschützte Gasthäuser aus Altbayern, Franken und Bayerisch-Schwaben werden nun erstmals mit erläuternden Texten und umfangreichen Bildmaterial vorgestellt.*

*Wir freuen uns mit zu dieser Auswahl zu gehören.*

*Aufschlussreiche Fakten zur Vergangenheit der Gasthäuser, zu den historischen Räumlichkeiten und zu außergewöhnlichen Details werden ergänzt durch kompakte Informationen zu den jeweiligen Spezialitäten, der Lage und den Öffnungszeiten der Gaststätten.*

*„Genuss mit Geschichte“ entstand unter der fachlichen Federführung des Bayerischen Landesamtes für Denkmalpflege und Mitwirkung des Bayerischen Landesvereins für Heimatpflege und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes.*

*Hier erhältlich  
19,90 €*



**WEIRNÖCHLI LANGA HUNNERT JOAHR.  
DEG HÄSST, WE'NER NET STARBT VORHAR.**



**WEINHAUS  
MEHLING  
LOHR A. MAIN**



*Hauptstrasse 30 97816 Lohr am Main*

*Telefon 09352/2602*

*Informationen zum Haus und unseren  
Veranstaltungskalender finden Sie unter:*

*[www.weinhaus-mehling.de](http://www.weinhaus-mehling.de)*