

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen
im Dorint Würzburg.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und ein paar unvergessliche Stunden in unserem Hause.

Dear Guest

Welcome to Dorint Würzburg
We wish you a pleasant stay in our hotel.

Our service team will be happy to answer your questions.

Your Dorint – Team

Soft Drinks

Mineralwasser/Mineral water

Staatlich Fachingen:

Medium oder Naturelle 0,25 l 3,50 € 0,75 l 8,50 €

Säfte/Juices

0,2 l 3,50 € 0,4 l 6,80 €

(Orange, Apfel/Apple, Tomatensaft,
Johannisbeernektar/Black currant,
Maracuja/ Passionfruit, Ananas/Pinapple,
Grapefruit, Sauerkirsche/Cherry)

KiBa/CherryBanana 0,2 l 3,50 € 0,4 l 6,80 €

Orange frisch gepresst/Orange freshly-squeezed 0,2 l 7,50 €

Saftschorle 0,3 l 5,50 € 0,4 l 6,50 €

Limonaden/Lemonade

Coca Cola^{1,3,8,13}, -light^{1,3,8,9,10,13},
-Zero^{1,3,8,9,10,13} Fanta^{1,3} 0,2 l 3,50 € 0,4 l 6,50 €

Mezzo Mix^{1,3,8,13} 0,4 l 6,50 €

Zitronenlimonade/Sparkling lemon³ 0,3 l 5,50 €

Schweppes

Bitter Lemon^{3,14}, Tonic Water^{3,14}, Ginger Ale^{3,1,14} 0,2 l 4,00 €

Thomas Henry

Tonic Water^{3,14}, Spiced Ginger^{1,3,14} 0,2 l 4,50 €

Aperitif

Schaumwein/Sparkling wine

Prosecco Frizzante ^{5,L}	0,1 l	5,80 €
Oppmann Sekt trocken ^{5,L}	0,1 l	5,80 €
Kir Royal Sekt ^{5,L}	0,1 l	6,00 €

Aperol Sprizz ^{2,1,8,5}

(Aperol, Sekt) 7,10 €

Pimm's Sprizz

(Pimm's, Spiced Ginger, Sekt) 7,90 €

Sandeman Sherry ⁵

Fino dry, medium dry, rich golden cream 5 cl 4,10 €

Sandeman Portwein ⁵

White, tawny 5 cl 4,20 €

Martini Wermuth/Martini Vermouth ⁵

Extra dry, bianco, rosso, rose 5 cl 4,20 €

Campari ^{1,8,5}

mit Soda 4 cl 5,10 €

mit Orange 7,10 €

7,70 €

Bier vom Fass/draught beer

Würzburger Hofbräu Pils ^{a3} 0,3 l 4,20 € 0,5 l 6,50 €

Radeberger Pils ^{a3} 0,3 l 4,20 € 0,5 l 6,50 €

Radler ^{3, a3} 0,3 l 4,20 € 0,5 l 6,50 €

Bier aus der Flasche/bottle beer

Schöfferhofer Hefeweizen: ^{a3}

hell, dunkel oder alkoholfrei 0,5 l 6,50 €

Köstritzer Schwarzbier ^{a3} 0,5 l 6,50 €

Bürgerbräu Kellerbier ^{a3} 0,5 l 6,50 €

Kulmbacher alkoholfrei ^{a3} 0,5 l 6,50 €

Offene Weißweine/white wine by the glass

Franken/Frankonia

Silvaner

2021er Qualitätswein, trocken
Schloss Sommerhausen 0,2 l 5,70 €

Riesling

2021er Kabinett, trocken
Weingut Geiger & Söhne 0,2 l 5,70 €

Bacchus

2021er Kabinett, halbtrocken
Weingut Geiger & Söhne 0,2 l 5,70 €

Scheurebe

2021er Kabinett, halbtrocken
Weingut Geiger & Söhne 0,2 l 6,30 €

Rotling

2020er, Qualitätswein, trocken
Weingut Hans Wirsching 0,2 l 5,70 €

Deutschland/Germany

Rheinhessen

Terra Blanc Grauburgunder

2018/19er, Qualitätswein, trocken
Weingut Brogsitter

0,2 l 7,40 €

Italien/Italy

2018er Pinot Grigio

San Benedetto, Veneto DOC

0,2 l 7,40 €

Frankreich/France

2018er Sauvignon Blanc

Vin de Pays du Val de Loire IGP,
Familie Bougrier

0,2 l 7,80 €

Alle Weine enthalten Schwefeldioxide und Sulfite (Allergene L, Zusatzstoffe Nr. 5)
Any wines of this card include sulfites (Allergen L, Substance Nr.5)

Offene Rotweine/red wine by the glass

Franken/Frankonia

2019er Domina, Thüngersheimer Ravensburg

Qualitätswein, trocken, Geiger & Söhne 0,2 l 7,00 €

Rheinhessen

2018er Terra Noir Spätburgunder,

Qualitätswein, trocken,
Weingut Brogsitter 0,2 l 6,60 €

Spanien/Spain

2020er Tinto Joven Tempranillo,

Ribera del Duero DO, Bodegas Torremonón 0,2 l 8,00 €

Italien/Italy

2016er Montepulciano d'Abruzzo

Colli di Poggiofiorito, DOC 0,2 l 7,40 €

USA

2016er Stone Barn Zinfandel

Decato Family Wines, California USA 0,2 l 8,40 €

Alle Weine enthalten Schwefeldioxide und Sulfite (Allergene L, Zusatzstoffe Nr. 5)
Any wines of this card include sulfites (Allergen L, Substance Nr.5)

Weinbrände/Brandys & Cognac

Asbach Uralt	2 cl	3,70 €
Osborne Veterano	2 cl	4,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,10 €
Camus V.S.O.P.	2 cl	6,10 €
Calvados Papidoux	2 cl	5,40 €
Bas - Armagnac Delord V.S.O.P.	2 cl	4,80 €
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	5,50 €
Merlot	2 cl	5,50 €

Fränkische Brände/Frankonian Schnaps Weingut Knoll Würzburg

Zwetschge, Aprikose, Quitte
Obstler, Williams Birne
Apfel aus dem Barrique
Trester vom Burgunder⁵

2 cl 6,90 €

Bitters

Cynar ¹ , Ramazotti Averna, Jägermeister Fernet Branca	je/each 2 cl	3,60 €
Underberg	2 cl	4,10 €

Spirituosen/Spirits

Ouzo	2 cl	2,90 €
Fürst Bismarck	2 cl	3,10 €
Jubiläums oder Malteser Aquavit	2 cl	3,20 €
Tequila gold oder silber	2 cl	3,30 €
Southern Comfort	2 cl	3,30 €
Sambuca	2 cl	3,40 €
Pernod oder Ricard ²	4 cl	5,00 €

Liköre/Liqueurs

Amaretto Disaronno	2 cl	3,30 €
Grand Marnier	2 cl	3,30 €
Drambuie	2 cl	3,30 €
Cointreau	2 cl	3,30 €
Baileys Irish Cream ^{1,2,G}	4 cl	5,90 €

Gin³

Gordon's London Dry Gin	4 cl	4,80 €
Tanqueray No. 10	4 cl	7,90 €
Bombay Sapphire East 42 %	4 cl	8,60 €
Hendrick's Gin	4 cl	9,20 €

Southside

<i>Gin, Zuckersirup, Minze, Limettensaft</i>		8,10 €
--	--	--------

Rum

Bacardi Black Premium	4 cl	4,80 €
Old Pascas white or brown	4 cl	4,80 €
Havana Club 3 y	4 cl	5,00 €
Old Pascas 73 %	4 cl	5,20 €

Cuba Libre

<i>Havana, Limette, Cola</i>		7,50 €
------------------------------	--	--------

B52

<i>Baileys, Kahlua, Rum 73 %</i>		6,20 €
----------------------------------	--	--------

Spirits, Longdrinks, Cocktails

Whisk(e)y 4cl

Blended Scotch

Johnnie Walker Red Label	5,90 €
Dimple	7,30 €
Chivas Regal ¹	8,10 €
Johnnie Walker Black Label	9,10 €

Single Malts

Glenfiddich ¹	8,40 €
Talisker Skye Single Malt ¹	12,40 €

Canadian

Canadian Club	6,00 €
---------------	--------

Bourbon

Jack Daniels Tennessee Whiskey	6,80 €
Maker's Mark	7,30 €

Irish Whiskey

Tullamore Dew ¹	7,80 €
----------------------------	--------

Whiskey Sour

<i>Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	10,20 €
---	---------

Old Fashioned

<i>Blended Scotch Whisky, Zuckerwürfel, Angostura Bitter</i>	9,20 €
--	--------

Fancy Drinks

Caipirinha

Limette, brauner Zucker, Pitu Cachaca

8,50 €

Mojito

*weißer Rum, weißer Zucker,
Limette, Minze, Soda*

8,90 €

Swimming Pool^G

*Vodka, Blue Curacao, Ananassaft,
Creme of Coconut, Sahne*

8,90 €

Pina Colada^G

*Weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft,
Creme of Coconut, Sahne*

9,50 €

Planters Punch¹

*Weißer, brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Grenadine*

9,60 €

Mai Tai^{1,3,G,E,h1,h2,h3,h6,h5,h4,h7,h8}

*Weißer, brauner Rum, Ananassaft, Apricot Brandy,
Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft*

10,30 €

Long Island Ice Tea^{1,3,8,13}

*Vodka, Gin, weißer Rum, Tequila silber,
Triple Sec, Zitronensaft, Cola*

12,10 €

Fancy Drinks

Dark'n'Stormy

Bacardi black, Spiced Ginger, frischer Limettensaft 8,30 €

Pimms No. 1 Cup

Pimms No. 1, Ginger Ale 8,30 €

Moscow Mule

Vodka, Spiced Ginger, frischer Limettensaft 8,70 €

Alkoholfreie Cocktails/ Non-alcoholic Cocktails

Ipanema ^{1,3}

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale 6,70 €

Fruit Cup ¹

*Marcaujasaft, Ananassaft, Rohrzucker
Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine* 7,20 €

Virgin Pina ^G

*Ananassaft, Orangensaft,
Coco Tara, Sahne* 7,20 €

Heiße Getränke/Hot drinks

Cafe Creme ¹³	3,50 €
Tasse Hag (entkoffeniert/decaffeinated)	3,50 €
Espresso ¹³	3,50 €
Doppelter Espresso ¹³	4,90 €
Latte Macchiato ^{13,G}	4,00 €
Cappuccino ^{13,G} 	4,00 €
Milchkaffee ^{13,G}	4,00 €
Glas Tee/Cup of tea	3,50 €
Kännchen Tee/Pot of tea	5,00 €
Tasse heiße Schokolade/Cup of hot Chocolate mit Sahne/with cream ^G	3,50 € 4,00 €
Kännchen heiße Schokolade/Pot of hot Chocolate mit Sahne/with cream ^G	6,10 € 6,60 €
Heiße Zitrone	2,30 €

Aus unserer Küche/From our kitchen

12:00 – 22:45 Uhr

Ungarische Gulaschsuppe ^{a1, a2, a3, a4, a5, a6, j} mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika <i>Hungarian Gulashsoup with beef, potatoes and peppers</i>	6,50 €
“Dorint Clubsandwich” ^{1, 6, a1, a2, a3, a4, a5, a6, c, g} Gebratenes Poulardenbrüstchen, Toast, Gurke, Tomate, Chiffonade, gekochtes Ei, Speck und Oliven <i>Clubsandwich with turkey, cucumber, tomato, chiffonade, cooked egg, bacon and olives on toast</i>	16,50€
„Caesar Salad“ ^{2, 3, a1, a2, a3, a4, a5, a6, d, g, l} Romanasalat mit Speck, Croutons und frischem Parmesan in Olivenöl- Knoblauchdressing <i>Romaine lettuce with bacon, croutons and parmesan in an olive oil – garlic dressing</i>	13,50 €
wahlweise mit gegrillten Poulardenbruststreifen optional with chicken breast stripes	23,00 €

Dorint Burger 2, 3, a1, a2, a3, a4, a5, a6, c, f, g, j, k, l

Feines Rindfleisch, Sesambrötchen, gebratener Speck,
Röstzwiebeln, Gurke, Tomate, Cole-Slaw

*Fine beef patty, sesame bun, bacon, roasted onions,
cucumber, tomato, cole-slaw*

100g	11,50 €
200g	15,00 €
mit Käse/with cheese	+1,50 €
mit Pommes/with fries	+4,20 €

Pizza Rustica Margherita a1, a2, a3, a4, a5, a6, c, g

Mozzarella, Tomaten, Basilikum

mozzarella, tomatoes, basil 12,40 €

Pizza Rustica Salami 1, 2, 3, a1, a2, a3, a4, a5, a6, c, g

Mozzarella, Tomaten, Salami

mozzarella, tomatoes, salami 13,40 €

Crème Brûlée in der Espressotasse ^{c,g}

Crème Brûlée served in an espresso cup 4,00 €

Kennzeichnungsnummern
für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Kennzeichnungsnummer	mit Zusatzstoffen
1	Farbstoff
2	Konservierungsstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	Phosphate
9	mit Süßungsmittel
10	enthält Phenylalinquelle
11	kann abführend wirken
12	gentechnisch verändert
13	coffeinhaltig
14	chininhaltig
15	Nitritpökelsalz
16	Taurin

Kennzeichnungsnummer	enthält folgende Allergene
a1	Weizen
a2	Roggen
a3	Gerste
a4	Hafer
a5	Dinkel
a6	Kamut
b	krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Erdnüsse
f	Soja
g	Milch
h1	Mandeln
h2	Haselnüsse
h3	Walnüsse
h4	Cashewnüsse
h5	Pecannüsse
h6	Paranüsse
h7	Pistazien
h8	Macadamia-/Queensland
i	Sellerie
j	Senf
k	Sesam
l	Schwefeldioxid und Sulfite
m	Lupinen
n	Weichtiere

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

