

# „Pures Franken“

## Abbes zum Anfang

### **ZWIEBELBLAATZ**

Gurke / Schmand / Speck

2016er Würzburger Abtsleite  
Muskateller, Erste Lage  
Weingut Juliusspital, Würzburg

### **MEHLSPATZEN**

Fenchel / Meerrettich / Kürbis

2017er Sulzfelder Cyriakusberg  
Grauburgunder, Kabinett, trocken  
Weingut Brennfleck, Sulzfeld

### **WALLER**

Blumenkohl / Bohne / Blutwurst

2015er Iphöfer TriTerra  
Grauburgunder, Weißburgunder & Chardonnay, trocken  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

### **SCHWEINEREI**

Brokkoli / Senf / Linse

2015er Schloßberg  
Silvaner, Großes Gewächs, trocken  
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

### **TRAUBE**

Blaukraut / Kürbiskernöl / Apfel

2015er Würzburger Stein  
Riesling, Auslese, edelsüß  
Weingut Juliusspital, Würzburg

## Abbes zum Ende

5 Gänge 99 €

4 Gänge (ohne Waller) 89 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 12 €

# KUNO

1 4 0 8

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie da sind und setzen alles daran, Ihnen einen schönen, unvergesslichen Abend zu bereiten. Daher haben Sie bei uns die Wahl zwischen zwei besonderen Menüs:

## Pures Franken

Hier bieten wir Ihnen das Beste, was unsere Heimat zu bieten hat. Oft beziehen wir uns auch auf klassische Gerichte der fränkischen Küche und interpretieren sie völlig neu. Dafür verzichten wir auf alles was nicht aus Franken kommt, Olivenöl, Pfeffer, Zitrone, usw. Dieses Menü zeichnet sich besonders durch seine Kreativität und Nachhaltigkeit aus.

## Franken Weltstoffen

In diesem Menü ergänzen wir das, was unsere fränkische Heimat bietet mit internationalen Spitzenprodukten ausgewählter Produzenten. Auf diese Weise entsteht ein regional-internationaler Aromen Wettstreit, der seine ganz eigene Spannung erzeugt.

## Geschichte

Kuno vom Rebstock war laut einer Urkunde aus dem Jahr 1408 der erste amtlich erwähnte Besitzer des Hofes zum Rebstock und Sprössling des gleichnamigen Rittergeschlechts. Ihm zu Ehren trägt unser Restaurant heute seinen Namen. Schon damals war der Rebstock ein Gasthaus. Im Laufe der Zeit wurde der einstige Hof zu einem herrschaftlichen Palais ausgebaut, was ihm den Beinamen "Sonntägliches Haus" einbrachte. In den Wirren des zweiten Weltkrieges brannte das Haus bis auf die Grundmauern ab. 20 Jahre später erfolgte der Wiederaufbau. 1978 übernahm die Hoteliersfamilie Unckell die Leitung des Hauses und seit 2013 leitet Sternekoch Benedikt Faust die inzwischen vielfach ausgezeichnete Küche des KUNO 1408.

# „Weltoffenes Franken“

## Abbes zum Anfang

### **KAISERGRANAT**

Erdnuss / gelber Rettich / Lardo

2017er Abtswinder Altenberg  
Scheurebe, Erste Lage  
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

### **PULPO**

Apfel / Linse / Aioli

2017er Würzburger  
Riesling, Kabinett  
Weingut Juliusspital, Würzburg

### **HUMMER & SCHWEINEBAUCH**

Avocado / Vanille / Parmesan

2014er Randersackerer Sonnenstuhl  
Weißburgunder, Großes Gewächs, trocken  
Weingut Störlein & Krenig, Randersacker

### **ENTE**

Traube / Blumenkohl / Pilz

2015er Retzbacher Benediktusberg  
Spätburgunder, Erste Lage, trocken  
Weingut Rudolf May, Retzstadt

### **ANANASCURRY**

Kokos / Mohn / Karotte

2017er Würzburger  
Gewürztraminer, Kabinett  
Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

## Öbbes zum Ende

5 Gänge 149 €

4 Gänge (ohne Hummer & Schweinebauch) 135 €

Weinbegleitung pro Gang 10 € - 12 €