

Neben charaktervollen Frankenweinen ein preisgekrönter Apfelschaumwein Bei Weinbau Steuer dominieren Speisen und Getränke aus regionalem Anbau



Schattenplätzchen unter Reben und Geranien – das Winzerhöfchen in der Miltenberger Altstadt präsentiert sich als Oase der Ruhe.

MILTENBERG (kir). Ob Sie Miltenberg und seine attraktive Altstadt als Churfranken-Urlauber mit Zeit ausgiebig erkunden oder als sportlicher Tourenwanderer auf dem Maintal-Weg hier nur eine Stippvisite einlegen können – ein Besuch bei Weinbau Steuer lohnt auf jeden Fall! Zu finden ist die traditionsreiche Fachwerk-Gaststätte in der Hauptstraße, zwischen Engelplatz und Würzburger Turm. Hier ist man auf flinke Radler ebenso eingestellt wie auf geruhsame Gastlichkeit; hier stimmen Ambiente und Angebot.

Die aus frischen, saisonalen Zutaten zubereiteten Speisen harmonieren bestens mit den guten Frankenweinen aus eigenem Anbau. Und ebenso

mit der „Gold Renette“, einer neuen Kreation des Hauses. Das ist ein trendig-frecher Apfelschaumwein, geschaffen aus Äpfelchen von heimischen Streuobstwiesen. Kein Wunder, dass die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft DLG dem spritzigen Getränk umgehend eine Gold-Medaille zuerkannte!

Genießen können Sie das alles in der gemütlichen Gaststube des Hauses, oder im locker-luftigen Winzerhöfchen gleich daneben. Hier ist vor allem im Sommer gut sein, sitzen die Gäste doch direkt unter Schatten spendenden Reben inmitten leuchtender Geranien.

Foto: Weingut Steuer