



Weinhof Herbert



Johann-Pröschel-Str. 18 - 97509 Zeilitzheim



Speisekarte

Weinhof Ute u. Gerhard Herbert

(Inhaber: Philipp Herbert)

Tel.: 09381-9823

Mobil: 0151-55872325

eMail: weinhof.herbert@web.de

Web www.weinhof-herbert.de

Öffnungszeiten der Weinstube

Vom Faschingswochenende bis Ende Mai
und von September bis einschließlich Weihnachtsfeiertag geöffnet

Samstags ab 14:00 Uhr

Sonn- und Feiertage ab 11:00 Uhr

Für Gruppen ab 25 Personen ist unsere Weinstube
auf Anmeldung auch außerhalb der obigen Zeiten offen.

Auch der Weineinkauf ist außerhalb der
Öffnungszeiten auf Anmeldung möglich.

Herzlich willkommen im Weinhof Herbert

Nachweislich seit 1642 führt unsere Familie diesen landwirtschaftlichen Betrieb.

Rinderzucht und Weinbau sind damals wie heute unsere tragenden Säulen.

Die Erbteilung im Jahre 1866 führte zur starken räumlichen Einengung unserer typischen fränkischen Hofanlage.

Deshalb wurde 2007 unsere Viehhaltung ausgesiedelt. Diese bewirtschaftet mittlerweile unser Sohn Philipp mit Schwerpunkt auf die Milchproduktion und Rinderzucht. Von dort kommt auch das zarte Rindfleisch für unsere bekannten Spezialitäten.

Die Aussiedlung ermöglichte uns den Umbau des ehemaligen Kuhstalls in eine freundliche moderne Weinstube.

Unser Weinbaubetrieb mit ca. 5 Hektar Rebfläche, alle am „Zeilitzheimer Heiligenberg“ gelegen, bringt auf tiefgründigem Muschelkalkboden elegante Weiß- und Rotweine hervor.

Unser Weinanbau umfasst Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner, Riesling, Weißburgunder, Kerner und Bacchus ebenso wie Domina, Spätburgunder, Dornfelder und den beliebten Rotling. Diese Weine werden in verschiedenen Qualitätsstufen angebaut. Unsere Rotweine bauen wir größtenteils im Holzfass aus, besonders beliebt ist unser Domina im Barriquefass gereift.

Die Vielzahl der bisher bei Weinprämierungen erhaltenen Medaillen bestätigt unser Qualitätsbestreben.

Seit über 20 Jahren vermarkten wir unsere Weine direkt, verbunden mit weintouristischen Veranstaltungen wie:

- Weinbergswanderungen und Fahrradtouren entlang der Mainschleife
- Rundfahrten mit Reisebegleitung für Gruppen
- Weinbergsführungen auf Wunsch mit Weinprobe
- Weinproben von kulinarisch bis rustikal, auch mit Musik in unserer Weinstube oder auch im Weinberg
- Planung und Organisation Ihres Ausfluges ins fränk. Weinland mit komplettem Tagesprogramm: Natur, kulturelle und kulinarische Erlebnisse.

Wir bieten Ihnen einen entspannten Rahmen für Ihre Familien- und Firmenfeiern.

Unsere moderne Küche geht auf Ihre individuellen Vorstellungen ein, bietet aber auch traditionelle fränkische Küche aus frischen regionalen Produkten.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns im Weinhof Herbert.

Ihre Winzerfamilie Herbert

FrISChe aus der Region

Alles vom Rind kommt aus unserem eigenen Rinderzuchtbetrieb

Alles vom Schwein kommt von der Landmetzgerei Kram, Traustadt.
Dort wird auch für uns geschlachtet.

Alle Fische kommen vom Fischzuchtbetrieb Michaela GERSTNER, Obervolkach.
Sie ist bekannt aus der Fernsehsendung „Landfrauen-Küche“.

Alle Backwaren, besonders das herzhaftes Bauernbrot, kommen von der bekannten
Bäckerei Gürsching, Gerolzhofen

Die Kuchen werden in unserem Hause gebacken.

Der Spargel und der fränkische Whiskey kommen aus dem
Betrieb ALBAN WEILHÖFER, Gernach.

Unsere Nudeln sind hausgemacht und kommen vom Hühnerhof KLAUSSNER, Kalchreuth.

Alle Rot- und Weißweine (mit Ausnahme der 0,25er Bocksbeutel) kommen
aus unserem Anbau.

Die Obstschnäpse brennt für uns RAINER THALER aus Wipfeld.

Der fränkische Gin wird von der Edelbrennerei Eger aus Gosberg/Forchheim hergestellt.

Sekt und Secco und der fränkische Traubensaft kommen von der
Winzergemeinschaft FRANKEN in Kitzingen.

Unsere Biere und alkoholfreien Getränke liefert die Brauerei DÜLL, Krautheim.
Der Johannisbeersaft kommt von der Fruchtkellerei ENDRES, Bergheinfeld.

Der Apfelsaft stammt von unseren eigenen Streuobstwiesen.

Unser Nebenbetrieb „ÖKOHOF HERBERT GbR“ pflegt Naturschutzgebiete in Stammheim, Wipfeld,
Schwebheim und Gochsheim. Durch die späte Mahd werden die Wiesenbrüter und die Jungtiere
von Hasen und Rehen geschont. Seltene Wiesenblumen kommen zur Blüte und können
aussamen. Hier arbeiten wir mit der unteren Naturschutzbehörde des Landkreises Schweinfurt
zusammen.

Die Imkerei Felix Schlund, Volkach, nutzt diese Flächen regelmäßig als Bienenweide und sorgt so für
die Bestäubung der seltenen Pflanzen. Diesen Honig der Spitzenklasse (kalt gerührt, cremig) können
Sie bei uns erwerben.

Wir heizen unsere Gebäude mit nachwachsenden Rohstoffen aus unserem eigenen
Wald, sowie Holz aus unserer Gegend in Form von Hackschnitzel.

Legende Zusatzstoffe:

1-Farbstoffe, 2-Konservierungsstoffe, 3-Pökelsalz, 4-Antioxidationsmittel, 6-Sulfite,
7-Phosphat, 8-Koffein, 9-Süßstoff

Nach Allergenen bitte an der Theke fragen

Fränkische Leberknödelsuppe 4,00 €
Gemüsesuppe 4,00 €

Großer Salatteller⁽⁹⁾ 10,90 €
mit Käse und Schinken^(3,7)

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ 13,50 €
vom Steigerwälder Landschwein, mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und kleinem Salatteller⁽⁹⁾

Forelle aus dem Volkachgrund
pro 100 gr 3,00 €
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken,
+ Beilagen 18,00 €
Beispiel: Forelle 400 gr mit Beilagen
hausgemachter Kartoffelsalat und Salat⁽⁹⁾
(Garzeit in Butter 20 min.)

Saibling aus dem Volkachgrund
pro 100 gr 3,50 €
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken,
+ Beilagen 20,00 €
Beispiel: Forelle 400 gr mit Beilagen
hausgemachter Kartoffelsalat und Salat⁽⁹⁾
(Garzeit in Butter 20 min.)

Unsere Spezialitäten vom weiblichen Jungrind aus eigener Aufzucht

1 Paar Rinderpolnische 7,00 €
mit Sahnemeerrettich und Brot^(3,6)

Rinderbratwurst 9,90 €
mit Kraut und Brot

Rinderbratwurst 11,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat⁽⁹⁾

Rumpsteak 22,90 €
ca. 250 gr. mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat⁽⁹⁾

Fränkisches Hochzeitsessen 13,50 €
Rindfleisch mit Meerrettich, Nudeln und Preiselbeeren^(4,6)

Rinderbraten, Burgunder Art 15,50 €
nach Art des Hauses, mit Klößen, Blaukraut oder Salat^(2,4,9)

Beachten Sie unsere ExtraGerichte im Aushang.

Es wird alles frisch für Sie zubereitet. Bitte haben Sie etwas Geduld

Vegetarische Köstlichkeiten

Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark	8,50 €
Großer Salatteller mit Käse	10,90 €
Sellerieschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat ⁽⁹⁾	11,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soße	4,00 €
Nudeln mit Soße	4,00 €
Portion Pommes mit Ketchup ⁽⁹⁾	4,00 €
Eine Rinderbratwurst mit Pommes oder Kartoffelsalat	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	6,90 €

Fränkische Brotzeiten

Hausmacher Wurstbrot weiß oder rot	4,50 €
Schinkenbrot ^(3,7)	4,50 €
Käsebrot	4,50 €
Gerupftenbrot	4,50 €
Portion hausgemachter Gerupfter mit Brot	7,50 €
Rinderpolnische ⁽³⁾ 1 Paar, kalt oder warm, mit Sahnemeerrettich ⁽⁶⁾ und Brot	7,00 €
Schinken vom Rind ⁽³⁾ aus eigener Aufzucht, mit Feldsalat ⁽⁹⁾ und Traubenkernöl	8,00 €
Winzerplatte Hausmacher Wurst, Schinken ^(3,7) , Käse und Brot	9,50 €

Zum süßen Abschluss

Kleiner gemischter Eisbecher 4,50 €
3 Kugeln gemischtes Eis

dto. mit Sahne 5,50 €

Großer gemischter Eisbecher 8,00 €
6 Kugeln gemischtes Eis

dto. mit Sahne 9,00 €

Hausgemachte Kuchen 3,00 €
nach Tagesangebot

dto. mit Sahne 3,50 €

Am Zeilitzheimer Heiligenberg



Unsere Schoppenweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Unsere Schoppenweine

		0,25 ltr	0,125 ltr
2023	Müller-Thurgau QbA trocken fruchtig, würzig	4,00 €	2,50 €
2022	Müller-Thurgau QbA halbtrocken vollmundig, fruchtig, frisch	4,00 €	2,50 €
2023	Bacchus QbA halbtrocken frisch, mit typischen Bacchusaromen	4,00 €	2,50 €
2022	Silvaner QbA trocken frisch, gehaltvoll und nachhaltig	4,00 €	2,50 €

Leichte Sommerweine

2021	Silvaner QbA halbtrocken Herbstzauber Leicht. beschwingt, süffig, im goldenen Oktober gereift	4,50 €	2,50 €
2022	Bacchus QbA feinfruchtig Sommerwind Edelsüß wie eine kühle Brise in einer heißen Sommernacht	4,50 €	2,50 €
2023	Kerner Kabinett feinfruchtig edle Süße, mit fruchtiger Spritzigkeit Sonderfüllung zum 3. Geburtstages unseres Sprößlings Jacob	4,90 €	3,00 €

Franken Klassik

2022	Silvaner Kabinett feinherb, angenehm, frisch <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i>	4,90 €	3,00 €
2021	Sonderfüllung für Jacob Weißer Burgunder Kabinett trocken frisch, gehaltvoll, vollmundig, Grünlese* Anlässlich des 1. Geburtstages unseres Sprößlings Jacob Herbert <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i>	4,90 €	3,00 €
2021	Riesling QbA trocken spritzig, belebend, sehr gehaltvoll <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i>	4,90 €	3,00 €
2022	Weißer Burgunder Kabinett trocken spritzig, belebend, sehr gehaltvoll, Gelblese*	5,20 €	3,00 €

Grünlese* = vorgezogener Lesetermin zwecks Spritzigkeit und Betonung des trockenen Charakters

Gelblese* = Ernte vollreifer Trauben (späte Lese) zwecks Eleganz und geringerer Säure

Alle Weine enthalten Sulfite

Rotweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Erfrischende Roséweine

0,25 ltr 0,125 ltr

2021	Rotling QbA halbtrocken der ideale Sommerwein mit erfrischenden Sauerkirscharomen aus 1/3 Dornfelder- und 2/3 Müller-Thurgautrauben gekeltert	4,50 €	3,00 €
2022	Rosé QbA trocken der würzige, trockene Sommerwein aus Dornfelder- und Spätburgunder gekeltert	4,50 €	3,00 €

Rote Schoppenweine

2023	Dornfelder QbA halbtrocken vollmundig, süffig, belebend	4,50 €	3,00 €
2022	Domina QbA trocken frisch, fruchtig, mit Aromen reifer Waldbeeren	4,50 €	3,00 €
2019	Spätburgunder QbA trocken elegant, gehaltvoll, einschmeichelnd, <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i>	4,90 €	3,00 €

Spitzen-Rotwein im Holzfass gereift

2023	Spätburgunder Niclas QbA trocken vollmundig, nachhaltig, gehaltvoll Sonderfüllung zum 1. Geburtstag unseres Spößlings Niclas	5,00 €	3,00 €
2022	Dominic Cuveé aus Domina und Spätburgunder Qualitätswein, feinherb elegant, gehaltvoll Sonderfüllung zum 4. Geburtstag unseres Spößlings Dominic	5,00 €	3,00 €
2018	Spätburgunder Spätlese trocken samtig, geschmeidig, kräftig u. gehaltvoll <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i>	5,00 €	3,00 €
2018	Domina Spätlese trocken Kräftig, vollmundig, würzig, typisch fränkisch <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i>	5,00 €	3,00 €

Prickelndes Vergnügen

	0,10 ltr	0,75 ltr
Tilmann Secco weiß trocken	3,50 €	18,00 €
Tilmann Rotling Secco trocken	3,50 €	18,00 €

Winzersekt

weiß, vom Silvaner trocken, echte Rarität Goldmedaille Sektprämierung		26,00 €
--	--	---------

Weinschorle mit unseren Qualitätsweinen

	0,25 ltr	0,50 ltr
Weißweinschorle Herb, gespritzt oder süß	3,00 €	5,00 €
Rotweinschorle Herb, gespritzt oder süß	3,00 €	5,00 €

Alle weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite

Krautheimer Bierspezialitäten

aus der Flasche

Pils		0,50 ltr
Kellerbier		4,00 €
Hefeweißbier		4,00 €
Radler		4,00 €
Alkoholfreies Helles		4,00 €
Alkoholfreies Weizen		4,00 €

Frankenbrunnen Mineralwasser

spritzig, medium oder still

0,5 ltr	0,70 ltr
3,00 €	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, naturtrüb, von eigenen Streuobstwiesen,
auch als Schorle

0,3 ltr	0,50 ltr
3,00 €	4,00 €

Traubensaft, von fränkischen Weintrauben
weiß oder rot, auch als Schorle

3,00 €	4,00 €
--------	--------

Johannisbeersaftschorle aus fränk. Anbau

3,00 €	4,00 €
--------	--------

Orangen- und Zitronenlimonade ^(1,2)

3,00 €	4,00 €
--------	--------

Cola Mix ^(1,2,8)

3,00 €	4,00 €
--------	--------

Coca Cola ^(1,2,7,8)

3,00 €	4,00 €
--------	--------

Kaffee und Kuchen

Pott Kaffee ⁽⁸⁾	0,25 l	3,00 €
Cappuccino ⁽⁸⁾	0,25 l	3,50 €
Latte Macchiato ⁽⁸⁾	0,2 l	3,50 €
Espresso ⁽⁸⁾		2,20 €
Tee, versch. Sorten	0,25 ltr	2,50 €

Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot		3,00 €
mit Sahne		3,50 €

Hochprozentiges

Fränkisches Zwetschgenwasser	42%	2 cl	3,50 €
Fränkische Williams-Christ-Birne	40%	2 cl	3,50 €
Fränkischer Mirabellenbrand	40%	2 cl	3,50 €
Lobangarnich Fränkischer Whisky	42,8%	2cl	4,00 €
Single Malt (Fränk. Silbermedaille)		4cl	7,00 €
Fränkischer Gin (Fränk. Goldmedaille)	40 %	2cl	4,00 €
Edelbrenner Eger/ Gosberg		4cl	7,00 €

Fränkische Fruchtliköre edelsüß

Weinbergspfirsich-Likör	20%	3 cl	4,00 €
(Silbermedaille IWS international)			
Sauerkirsch-Likör	20%	3 cl	4,00 €
(Silbermedaille IWS international)			
Eierlikör	20%	3 cl	4,00 €