

Herzlich willkommen im Weinhof Herbert

Nachweislich seit 1642 führt unsere Familie den 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 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
- Kellerei- und 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

Speisekarte

Fränkische Leberknödelsuppe	3,00 €
Großer Salatteller mit Käse und Schinken	7,90 €
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälde Landschwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und kleinem Salatteller	9,20 €
Jägerschnitzel vom Steigerwälde Landschwein mit Pilzsoße, Pommes und kleinem Salatteller	9,90 €
Forelle aus dem Volkachgrund in der Pfanne gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat	11,90 €

Unsere Spezialitäten vom weiblichen Junggrind aus eigener Aufzucht

1 Paar Rinderpolnische mit Sahnemeerrettich und Brot	4,90 €
Rinderbratwurst (80 % Rind) mit Kraut und Brot	7,50 €
Rinderbratwurst (80 % Rind) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat	8,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat	17,90 €

Spezialitäten an Sonn- und Feiertagen

Fränkisches Hochzeitsessen Rindfleisch mit Meerrettich, Nudeln und Preiselbeeren	9,90 €
Rinderbraten, Burgunder Art, nach Art des Hauses, mit Klößen, Blaukraut oder Salat	11,50 €

Wenn Sie etwas warten müssen, haben Sie bitte etwas Verständnis und Geduld.
Es wird alles frisch für Sie zubereitet.

Vegetarische Köstlichkeiten

Käsespätzle mit Salatteller	7,50 €
Sellerieschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat	8,90 €
Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark	5,50 €
Großer Salatteller mit Käse und Weißbrot	7,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soße	3,00 €
Nudeln mit Soße	3,00 €
Portion Pommes mit Ketchup	3,00 €
Eine kleine Portion Käsespätzle	5,00 €
Eine Rinderbratwurst mit Pommes oder Kartoffelsalat	5,00 €
Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	6,00 €

Fränkische Brotzeiten

Winzerplatte Hausmacher Wurst, Schinken, Käse und Brot	6,90 €
Schinken vom Rind aus eigener Aufzucht mit Feldsalat und Traubenkernöl	5,90 €
Portion hausgemachter Gerupfter	4,90 €
Schinkenbrot	3,00 €
Käsebrot	3,00 €
Gerupftenbrot	3,00 €

Zum süßen Abschluss

Kleiner gemischter Eisbecher 3 Kugeln gemischtes Eis	3,50 €
dto. mit Sahne	4,00 €
Großer gemischter Eisbecher 6 Kugeln gemischtes Eis	6,50 €
dto. mit Sahne	7,00 €
Hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot	2,00 €
dto. mit Sahne	2,50 €
Sahnekuchen nach Tagesangebot	2,50 €

Unsere Schoppenweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Weißweine		$\frac{1}{4}$ ltr	$\frac{1}{8}$ ltr
2015	Müller-Thurgau QbA halbtrocken lebendig, erfrischend, gehaltvoll (ab Nov. 2016er)	2,80 €	1,50 €
2015	Müller-Thurgau QbA trocken spritzig fruchtiger Schoppenwein (ab Nov. 2016er)	3,00 €	1,50 €
2016	Bacchus QbA halbtrocken süßig, spritzig, aromatisch	3,00 €	1,50 €
2016	Silvaner QbA trocken frisch, elegant und spritzig	3,20 €	2,00 €
2014	Riesling QbA trocken prickelnd, nachhaltig, gehaltvoll (ab Nov. 2015er Kabinett trocken)	3,50 €	2,00 €

Prädikatsweine

2015	Riesling Kabinett trocken jugendlich, prickelnd, mit feinem Bukett ab Nov.	3,50 €	2,20 €
2016	Silvaner Kabinett feinherb fruchtig und beschwingt	3,50 €	2,20 €
2015	Weißenburgunder Kabinett trocken Gehaltvoll und elegant Silbermedaille fränk. Weinprämierung	3,50 €	2,20 €
2016	Weißenburgunder Kabinett trocken jugendlich, frisch, gehaltvoll ab Nov.	3,50 €	2,20 €
2016	Bacchus Kabinett feinfruchtig feinfruchtig-edelsüß, erfrischend und verführerisch	3,50 €	2,20 €

Rotweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

		$\frac{1}{4}$ ltr	$\frac{1}{8}$ ltr
2016	Rotling QbA halbtrocken der ideale Sommerwein mit erfrischenden Sauerkirscharomen	3,20 €	2,00 €
2014	Dornfelder QbA trocken würzig, kräftig, gehaltvoll (ab Nov. 2016er)	3,20 €	2,00 €
2015	Dornfelder QbA halbtrocken vollmundig, süffig, belebend	3,20 €	2,00 €
2016	Domina QbA trocken frisch, fruchtig, mit Aromen reifer Waldbeeren	3,50 €	2,00 €

Spitzen-Rotweine im Holzfass gereift

2015	Domina QbA trocken würzig, kräftig, typischer Frankenrotwein, im neuen Eicheholzfass ausgebaut Silbermedaille fränk. Weinprämierung	3,90 €	2,20 €
2015	Spätburgunder QbA trocken elegant, gehaltvoll, einschmeichelnd, im herkömmlichen Eicheholzfass ausgebaut Silbermedaille fränk. Weinprämierung	3,90 €	2,20 €

Spitzen-Rotweine mit langer Holzfasslagerung

2012	Spätburgunder Spätlese trocken Vollmundig, großer Wein, mit weichen Taninen, elegant mit Vanillearomen	4,20 €	2,50 €
2012	Domina Spätlese Barrique trocken Spitzenrotwein mit internationalem Charakter, kräftig, gehaltvoll, vollmundig im franz. Barriqueeicheholzfass gereift Silbermedaille fränk. Weinprämierung	5,90 €	3,00 €

Prickelndes Vergnügen

	0,10 ltr	0,75 ltr
Tilmann Secco weiß trocken	2,50 €	12,50 €
Tilmann Rotling Secco trocken	2,50 €	12,50 €

Winzersekt

Weiß, vom Kerner	22,00 €
trocken, für den anspruchsvollen Genießer Goldmedaille Sektprämiierung	

Weiß, vom Silvaner	22,00 €
trocken, echte Rarität Goldmedaille Sektprämiierung	

Rot, vom Schwarzriesling	22,00 €
trocken, echte Rarität Goldmedaille Sektprämiierung	

	0,25 ltr	0,75 ltr
Hugo	3,50 €	10,50 €

kultiges Mixgetränk
Alk: 6%

Weinschorle mit unseren Qualitätsweinen

	0,25 ltr	0,50 ltr
Weißweinschorle	2,00 €	4,00 €
Herb, gespritzt oder süß		
Rotweinschorle	2,50 €	5,00 €
Herb, gespritzt oder süß		

Krautheimer Bierspezialitäten

Pils	0,50 ltr	2,50 €
Kellerbier		2,50 €
Hefeweißbier		2,50 €
Radler		2,50 €
Alkoholfreies Helles		2,50 €
Alkoholfreies <u>Weizen</u>		2,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,5 ltr	0,70 ltr
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig, medium oder still	2,00 €	2,50 €
Apfelsaft, naturtrüb, von heimischen Streuobstwiesen, auch als Schorle	0,3 ltr 2,00 €	0,50 ltr 2,90 €
Traubensaft, von fränkischen Weintrauben weiß oder rot, auch als Schorle	2,00 €	2,90 €
Johannisbeersaftschorle aus fränk. Anbau	2,00 €	2,90 €
Orangen- und Zitronenlimonade	1,80 €	2,50 €
Cola Mix	1,80 €	2,50 €
Coca Cola	2,00 €	2,90 €

Kaffee und Kuchen

Pott Kaffee 0,25 ltr	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Espresso	2,00 €
Tee, versch. Sorten 0,25 ltr	2,00 €

Hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot mit Sahne	2,00 €
	2,50 €
Sahnekuchen nach Tagesangebot	2,50 €

Hochprozentiges

Obstschnäpse

Fränkisches Zwetschgenwasser	42%	2 cl	2,50 €
Fränkische Williams-Christ-Birne	40%	2 cl	2,50 €
Fränkischer Mirabellenbrand	40%	2 cl	2,50 €
Fränkischer Grappa Riesling-Trester-Edelbrand	40%	2 cl	3,50 €

Whisky aus heimischer Brennerei

(Familie Weilhöfer Gernach)

Fränkischer Whisky Lobangarnich	42,8%	2cl	3,00 €
Single Malt (Silbermedaille)		4cl	6,00 €

Fränkische Fruchtliköre edelsüß

Weinbergpfirsich-Likör	20%	3 cl	2,90 €
Sauerkirsch-Likör	20%	3 cl	2,90 €

Nicht „ÖKO“ aber logisch: Frische aus der Region

Alles vom Rind kommt aus unserem eigenen Rinderzuchtbetrieb

Alles vom Schwein kommt von der Steigerwälde Landmetzgerei Mayer, Ebrach

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

Alle Backwaren, besonders das herzhafte Bauernbrot, kommen von unserer
Bäckerei Hauck aus Zeilitzheim

Die Kuchen sind hier im Hause selbst gebacken

Die Kartoffeln, der Spargel, sowie 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 0,25 ltr Bocksbeutel) kommen aus
unserem Anbau

Die Obstschnäpse brennt für uns Rainer Thaler aus Wipfeld

Der fränkische Grappa wird von Eberhard Gündert, Astheim, gebrannt

Sekt und Secco, der Hugo 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 Fruchtkelterei Endres, Bergheimfeld

Der Apfelsaft stammt von fränkischen Streuobstwiesen und wird in der Kelterei
des Gartenbauvereins Roßtal für uns gekeltert und ohne Konservierungsstoffe
abgefüllt

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