

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 Steigerwälder Landschwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und kleinem Salatteller | 9,70 € |
| Jägerschnitzel vom Steigerwälder Landschwein mit Pilzsoße, Pommes und kleinem Salatteller | 10,50 € |
| Forelle aus dem Volkachgrund in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat (Garzeit in Butter 20 min.) | 11,90 € |

Unsere Spezialitäten vom weiblichen Jungrind aus eigener Aufzucht

| | |
|--|---------|
| 1 Paar Rinderpolnische mit Sahnemeerrettich und Brot | 5,20 € |
| Rinderbratwurst mit Kraut und Brot | 7,50 € |
| Rinderbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat | 8,90 € |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat | 18,90 € |

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 | 12,50 € |

Beachten Sie unsere Extra-Gerichte an jedem Sonntag im Aushang.
Es wird alles frisch für Sie zubereitet. Bitte haben Sie etwas Geduld

Vegetarische Köstlichkeiten

| | |
|--|--------|
| Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark | 6,50 € |
| Käsespätzle mit Salatteller | 7,90 € |
| Großer Salatteller mit Käse und Weißbrot | 7,90 € |
| Sellerieschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat | 8,90 € |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|--------|
| Kloß mit Soße | 3,50 € |
| Nudeln mit Soße | 3,50 € |
| Portion Pommes mit Ketchup | 3,50 € |
| Eine kleine Portion Käsespätzle | 5,00 € |
| Eine Rinderbratwurst mit Pommes oder Kartoffelsalat | 5,00 € |
| Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat | 6,00 € |

Fränkische Brotzeiten

| | |
|--|--------|
| Hausmacher Wurstbrot weiß oder rot | 3,50 € |
| Schinkenbrot | 3,50 € |
| Käsebrot | 3,50 € |
| Gerupftenbrot | 3,50 € |
| Portion hausgemachter Gerupfter mit Brot | 5,20 € |
| Rinderpolnische 1 Paar, kalt oder warm mit Sahnemeerrettich und Brot | 5,50 € |
| Schinken vom Rind aus eigener Aufzucht mit Feldsalat und Traubenkernöl | 6,50 € |
| Winzerplatte Hausmacher Wurst, Schinken, Käse und Brot | 7,50 € |

Zum süßen Abschluss

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

Unsere Schoppenweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Unsere Hausschoppen

| | 0,25 ltr | 0,10 ltr |
|---|----------|----------|
| 2017 Müller-Thurgau QbA trocken fruchtig, würzig | 3,00 € | 2,00 € |

Frankens Basis

| | | |
|--|--------|--------|
| 2018 Müller-Thurgau QbA halbtrocken vollmundig, fruchtig | 3,20 € | 2,00 € |
| 2017 Bacchus QbA halbtrocken süffig, spritzig, aromatisch | 3,20 € | 2,00 € |
| 2017 Silvaner QbA trocken (ab Febr. 2018er) frisch, gehaltvoll und nachhaltig | 3,20 € | 2,00 € |

Franken Klassik

| | | |
|--|--------|--------|
| 2016 Silvaner Kabinett (ab Febr. 2019er) feinherb, angenehm, bekömmlich (wenig Säure) | 3,50 € | 2,20 € |
| 2018 Bacchus Kabinett feinfruchtig edelsüß, erfrischend wie ein Sommerwind | 3,50 € | 2,20 € |
| 2018 Weißer Burgunder Kabinett trocken frisch, gehaltvoll, vollmundig | 3,80 € | 2,20 € |
| 2018 Riesling Kabinett trocken jugendlich, frisch, lebendig | 3,80 € | 2,20 € |

Franken Klassik

| | | |
|--|--------|--------|
| 2018 Weißer Burgunder Spätlese Selektion edelsüß gewachsene Auslese großer Wein eines besonderen Jahrgangs | 5,00 € | 3,00 € |
|--|--------|--------|

Rotweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Junges Franken

| | | | |
|------|---|----------|----------|
| | | 0,25 ltr | 0,10 ltr |
| 2017 | Rotling QbA halbtrocken (ab Febr. 2018er) der ideale Sommerwein mit erfrischenden Sauerkirscharomen | 3,20 € | 2,00 € |
| 2018 | Rosé QbA trocken der würzige, trockene Sommerwein | 3,20 € | 2,00 € |

Rote Schoppenweine

| | | | |
|------|--|--------|--------|
| 2017 | Dornfelder QbA trocken würzig, kräftig, gehaltvoll | 3,50 € | 2,00 € |
| 2017 | Dornfelder QbA halbtrocken vollmundig, süffig, belebend | 3,50 € | 2,00 € |
| 2016 | Domina QbA trocken frisch, fruchtig, mit Aromen reifer Waldbeeren | 3,50 € | 2,00 € |

Klassik-Rotweine im Holzfass gereift

| | | | |
|------|--|--------|--------|
| 2015 | Domina QbA trocken würzig, kräftig, typischer Frankenrotwein, im neuen Eicheholzfass ausgebaut | 3,90 € | 2,20 € |
| 2015 | Spätburgunder QbA trocken elegant, gehaltvoll, einschmeichelnd, im herkömmlichen Eicheholzfass ausgebaut | 3,90 € | 2,20 € |
| 2018 | Dominic Cuveé Geburtstagswein unseres 1. Enkels vom 12.12.18 Gemacht aus unseren Spitzenweinen von 2018 elegant, gehaltvoll, mit großer Zukunft | 4,50 € | 2,50 € |
| 2018 | Spätburgunder Spätlese trocken samtig, geschmeidig, trotzdem kräftig u. gehaltvoll | 5,00 € | 3,00 € |
| 2018 | Domina Spätlese trocken Spitzenrotwein mit internationalem Charakter | 5,00 € | 3,00 € |

Spitzen-Rotwein aus dem Barrique-Holzfass

| | | | |
|------|--|--------|--------|
| 2018 | Domina Spätlese Barrique trocken Spitzenrotwein mit internationalem Charakter | 6,00 € | 3,50 € |
|------|--|--------|--------|

Prickelndes Vergnügen

| | | |
|-------------------------------|----------|----------|
| | 0,10 ltr | 0,75 ltr |
| Tilmann Secco weiß trocken | 2,50 € | 14,00 € |
| Tilmann Rotling Secco trocken | 2,50 € | 14,00 € |

Winzersekt

| | | |
|--|--|---------|
| Rot, vom Schwarzriesling trocken, echte Rarität Goldmedaille Sektprämierung | | 26,00 € |
| Weiß, vom Kerner trocken, für den anspruchsvollen Genießer Goldmedaille Sektprämierung | | 26,00 € |
| 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 | 2,00 € | 4,00 € |
| Rotweinschorle Herb, gespritzt oder süß | 2,00 € | 4,00 € |

Krautheimer Bierspezialitäten

| | |
|----------------------|----------|
| | 0,50 ltr |
| Pils | 2,80 € |
| Kellerbier | 2,80 € |
| Hefeweißbier | 2,80 € |
| Radler | 2,80 € |
| Alkoholfreies Helles | 2,80 € |
| Alkoholfreies Weizen | 2,80 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|-------------------|--------------------|
| Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig, medium oder still | 0,5 ltr 2,20 € | 0,70 ltr 2,80 € |
| Apfelsaft, naturtrüb, von heimischen Streuobstwiesen, auch als Schorle | 0,3 ltr 2,00 € | 0,50 ltr 2,80 € |
| Traubensaft, von fränkischen Weintrauben weiß oder rot, auch als Schorle | 2,00 € | 2,80 € |
| Johannisbeersaftschorle aus fränk. Anbau | 2,00 € | 2,80 € |
| Orangen- und Zitronenlimonade | 2,00 € | 2,80 € |
| Cola Mix | 2,00 € | 2,80 € |
| Coca Cola | 2,00 € | 2,80 € |

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 | 2,80 € |
| Fränkische Williams-Christ-Birne | 40% | 2 cl | 2,80 € |
| Fränkischer Mirabellenbrand | 40% | 2 cl | 2,80 € |
| Fränkischer Grappa Riesling-Trester-Edelbrand | 40% | 2 cl | 3,80 € |

Whisky aus heimischer Brennerei (Familie Weilhöfer Gernach)

| | | | |
|------------------------------------|-------|-----|--------|
| Fränkischer Whisky Lobangarnich | 42,8% | 2cl | 3,50 € |
| Single Malt (Silbermedaille) | | 4cl | 6,50 € |

Fränkische Fruchtliköre edelsüß

| | | | |
|-------------------------|-----|------|--------|
| Weinbergspfirsich-Likör | 20% | 3 cl | 3,00 € |
| Sauerkirsch-Likör | 20% | 3 cl | 3,00 € |
| Eierlikör | 20% | 3 cl | 3,00 € |

Frische aus der Region

Alles vom Rind kommt aus unserem eigenen Rinderzuchtbetrieb

Alles vom Schwein kommt von der Landmetzgerei SCHMITT, Mönchstockheim.

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.

Die Kartoffel, 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 0,25er 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 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, Bergrheinfeld.

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

Unser Nebenbetrieb „ÖKOHOF HERBERT GbR“ pflegt Naturschutzgebiete in Stammheim, Wipfeld, Schwebheim, Gochsheim und Weyer. 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.