

## **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 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.

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, Bergheinfeld.

Der Apfelsaft stammt von unseren eigenen Streuobstwiesen.

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.

## Speisekarte

Fränkische Leberknödelsuppe	3,50 €
Gemüsesuppe	3,50 €
Großer Salatteller <sup>(9)</sup> mit Käse und Schinken <sup>(3,7)</sup>	8,90 €
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälder Landschwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und kleinem Salatteller <sup>(9)</sup>	10,50 €
Jägerschnitzel vom Steigerwälder Landschwein mit Pilzsoße, Pommes und kleinem Salatteller <sup>(9)</sup>	11,50 €
Forelle aus dem Volkachgrund in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat <sup>(9)</sup> (Garzeit in Butter 20 min.)	12,90 €
Saibling aus dem Volkachgrund in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat <sup>(9)</sup>	14,90 €

## Unsere Spezialitäten vom weiblichen Jungrind aus eigener Aufzucht

1 Paar Rinderpolnische mit Sahnemeerrettich und Brot <sup>(3,6)</sup>	6,50 €
Rinderbratwurst mit Kraut und Brot	8,00 €
Rinderbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat <sup>(9)</sup>	9,20 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat <sup>(9)</sup>	21,50 €
Fränkisches Hochzeitsessen Rindfleisch mit Meerrettich, Nudeln und Preiselbeeren <sup>(4,6)</sup>	11,00 €
Rinderbraten, Burgunder Art, nach Art des Hauses, mit Klößen, Blaukraut oder Salat <sup>(2,4,9)</sup>	13,50 €

Beachten Sie unsere Extra-Gerichte im Aushang.

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

## **Vegetarische Köstlichkeiten**

Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark	7,90 €
Käsespätzle mit Salatteller <sup>(9)</sup>	8,90 €
Großer Salatteller mit Käse	8,90 €
Sellerieschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat <sup>(9)</sup>	9,90 €

## **Für unsere kleinen Gäste**

Kloß mit Soße	3,80 €
Nudeln mit Soße	3,80 €
Portion Pommes mit Ketchup <sup>(9)</sup>	4,00 €
Eine kleine Portion Käsespätzle	6,00 €
Eine Rinderbratwurst mit Pommes oder Kartoffelsalat	5,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	6,50 €

## Fränkische Brotzeiten

Hausmacher Wurstbrot weiß oder rot	3,80 €
Schinkenbrot <sup>(3,7)</sup>	3,80 €
Käsebrot	3,80 €
Gerupftenbrot	3,80 €
Portion hausgemachter Gerupfter mit Brot	6,90 €
Rinderpolnische <sup>(3)</sup> 1 Paar, kalt oder warm mit Sahnemeerrettich <sup>(6)</sup> und Brot	6,90 €
Schinken vom Rind <sup>(3)</sup> aus eigener Aufzucht mit Feldsalat <sup>(9)</sup> und Traubenkernöl	7,50 €
Winzerplatte Hausmacher Wurst, Schinken <sup>(3,7)</sup> , Käse und Brot	8,50 €

## Zum süßen Abschluss

Kleiner gemischter Eisbecher 3 Kugeln gemischtes Eis	4,50 €
dto. mit Sahne	5,50 €
Großer gemischter Eisbecher 6 Kugeln gemischtes Eis	8,00 €
dto. mit Sahne	9,00 €
Hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot	2,80 €
dto. mit Sahne	3,30 €

## Unsere Schoppenweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

### Unsere Hausschoppen

		0,25 ltr	0,10 ltr
2021	Müller-Thurgau QbA trocken fruchtig, würzig	3,50 €	2,20 €

### Frankens Basis

2021	Müller-Thurgau QbA halbtrocken vollmundig, fruchtig, frisch	3,50 €	2,20 €
2021	Bacchus QbA halbtrocken leicht, frisch, mit typischen Bacchusaromen	3,50 €	2,20 €
2021	Silvaner QbA trocken frisch, gehaltvoll und nachhaltig	3,50 €	2,20 €

### Leichte Sommerweine

2021	Bacchus QbA feinfruchtig <b>Sommerwind</b> Edelsüß wie eine kühle Brise in einer heißen Sommernacht	4,00 €	2,20 €
2021	Silvaner QbA halbtrocken <b>Herbstzauber</b> Leicht. beschwingt, süffig, im goldenen Oktober gereift	3,50 €	2,20 €

### Franken Klassik

2019	Silvaner Kabinett feinherb, angenehm, frisch <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i>	4,00 €	2,50 €
2021	<i>Sonderfüllung für Jacob</i> Weißer Burgunder Kabinett trocken frisch, gehaltvoll, vollmundig Anlässlich des 1. Geburtstages unseres Sprößlings Jacob Herbert	4,00 €	2,50 €
2018	Riesling Kabinett trocken Würzig, gehaltvoll, elegant <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i>	4,00 €	2,50 €
2021	Riesling QbA trocken spritzig, frisch, belebend	4,00 €	2,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

## Rotweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

### Junges Franken

		0,25 ltr	0,10 ltr
2021	Rotling QbA halbtrocken der ideale Sommerwein mit erfrischenden Sauerkirscharomen	3,50 €	2,20 €
2018	Rosé QbA trocken (ab Juli 2021er) der würzige, trockene Sommerwein	3,50 €	2,20 €

### Rote Schoppenweine

2020	Dornfelder QbA trocken vollmundig, nachhaltig, gehaltvoll	4,00 €	2,20 €
2021	Dornfelder QbA halbtrocken vollmundig, süffig, belebend	4,00 €	2,20 €
2021	Domina QbA trocken frisch, fruchtig, mit Aromen reifer Waldbeeren	4,00 €	2,20 €

### Klassik-Rotweine im Holzfass gereift

2019	Spätburgunder QbA trocken elegant, gehaltvoll, einschmeichelnd, im Eicheholzfass ausgebaut <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i>	4,00 €	2,50 €
2018	Dominic Cuveé aus Domina und Spätburgunder Geburtstagswein unseres 1. Enkels vom 12.12.18 Gemacht aus unseren Spitzenweinen von 2018 elegant, gehaltvoll, mit großer Zukunft	4,00 €	2,50 €
2018	Spätburgunder Spätlese trocken samtig, geschmeidig, trotzdem kräftig u. gehaltvoll <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i>	5,00 €	3,00 €
2018	Domina Spätlese trocken Kräftig, würzig, typisch fränkisch <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i>	5,00 €	3,00 €

### Spitzen-Rotwein aus dem Barrique-Holzfass

2018	Domina Spätlese Barrique trocken Spitzenrotwein mit internationalem Charakter, kann sich mit den großen Rotweinen der Welt messen	6,00 €	3,50 €
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

## **Prickelndes Vergnügen**

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

## **Winzersekt**

Weiß, vom Kerner trocken, für den anspruchsvollen Genießer <b>Goldmedaille Sektprämierung</b>		26,00 €
Weiß, vom Kerner brut, für den anspruchsvollen Genießer <b>Goldmedaille Sektprämierung</b>		26,00 €
Weiß, vom Silvaner trocken, echte Rarität <b>Goldmedaille Sektprämierung</b>		26,00 €

## **Weinschorle mit unseren Qualitätsweinen**

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

Alle weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite

## **Krautheimer Bierspezialitäten**

	0,50 ltr
Pils	3,00 €
Kellerbier	3,00 €
Hefeweißbier	3,00 €
Radler	3,00 €
Alkoholfreies Helles	3,00 €
Alkoholfreies Weizen	3,00 €



## Alkoholfreie Getränke

Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig, medium oder still	0,5 ltr 2,20 €	0,70 ltr 3,00 €
Apfelsaft, naturtrüb, von eigenen Streuobstwiesen, auch als Schorle	0,3 ltr 2,20 €	0,50 ltr 3,00 €
Traubensaft, von fränkischen Weintrauben weiß oder rot, auch als Schorle	2,20 €	3,00 €
Johannisbeersaftschorle aus fränk. Anbau	2,20 €	3,00 €
Orangen- und Zitronenlimonade <sup>(1,2)</sup>	2,20 €	3,00 €
Cola Mix <sup>(1,2,8)</sup>	2,20 €	3,00 €
Coca Cola <sup>(1,2,7,8)</sup>	2,20 €	3,00 €

## Kaffee und Kuchen

Pott Kaffee <sup>(8)</sup>	2,80 €
Cappuccino <sup>(8)</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>(8)</sup>	3,20 €
Espresso <sup>(8)</sup>	2,20 €
Tee, versch. Sorten 0,25 ltr	2,50 €

## Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot	2,50 €
mit Sahne	3,00 €

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

## Hochprozentiges

### Obstschnäpse

Fränkisches Zwetschgenwasser	42%	2 cl	3,00 €
Fränkische Williams-Christ-Birne	40%	2 cl	3,00 €
Fränkischer Mirabellenbrand	40%	2 cl	3,00 €
Fränkischer Grappa Riesling-Trester-Edelbrand	40%	2 cl	4,00 €

### Fränkischer Whisky

(Familie Weilhöfer Gernach)

Lobangarnich	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 (Silbermedaille IWS international)	20%	3 cl	3,50 €
Sauerkirsch-Likör (Silbermedaille IWS international)	20%	3 cl	3,50 €
Eierlikör	20%	3 cl	3,50 €