

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

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 SCHMITT, Frankenwinheim.

Die Kuchen werden in unserem Hause gebacken.

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, 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 Fruchtkellerei ENDRES, Bergheinfeld.

Der Apfelsaft stammt von fränkischen Streuobstwiesen und wird in der Kelterei des Gartenbauvereins Roßtal für uns gekeltert, unfiltriert 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 Imkerei Felix Schlund aus Volkach zusammen, der diese Flächen regelmäßig als Bienenweide nutzt und somit für die Befruchtung der Pflanzen sorgt. 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	3,00 €
Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse	3,00 €
Großer Salatteller mit Käse und Schinken	7,90 €
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälder Landschwein, mit haus- gemachtem 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 gebacken, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat	11,90 €

Unsere Spezialitäten vom weiblichen Jungrind aus eigener Aufzucht

1 Paar Rinderbratwürste mit Kraut und Brot	7,90 €
1 Paar Rinderbratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat	8,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat	18,90 €

Spezialitäten an Sonn- und Feiertagen

Fränkisches Hochzeitsessen Rindfleisch mit Meerrettichgemüse, Bauernnudeln und Preiselbeeren	9,90 €
Rinderbraten, Burgunder Art, nach Art des Hauses, mit Klößen, Blaukraut oder Salat	12,50 €

Beachten Sie unser Extra-Gericht an jedem Sonntag im Aushang.

Falls Sie von Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Vegetarische Köstlichkeiten

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

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

(an Sonn- und Feiertagen erst ab 15:00 Uhr)

Schinkenbrot roher oder gekochter Schinken	3,50 €
Käsebrot	3,50 €
Gerupftenbrot	3,50 €
Hausmacher Wurstbrot Weiß- und/oder Rotgelegter	3,50 €
Portion hausgemachter Gerupfter und Brot	5,20 €
1 Paar Rinderpolnische 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, Gerupfter 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 Weißweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Unsere Hausschoppen:

	¼ ltr	1/10 ltr
2016 Müller-Thurgau QbA halbtrocken lebendig, erfrischend, gehaltvoll	3,00 €	1,50 €
2016 Müller-Thurgau QbA trocken spritzig fruchtiger Schoppenwein	3,00 €	1,50 €

Frankens Basis:

2017 Bacchus QbA halbtrocken süffig, spritzig, aromatisch	3,20 €	2,00 €
2018 Müller Thurgau QbA halbtrocken vollmundig, fruchtig (ab April 19)	3,20 €	2,00 €
2017 Müller Thurgau QbA trocken erfrischend elegant	3,20 €	2,00 €
2017 Silvaner QbA trocken frisch, gehaltvoll und nachhaltig	3,20 €	2,00 €

Franken Klassik

2016 Silvaner Kabinett feinherb angenehm und bekömmlich, da wenig Säure	3,50 €	2,20 €
2017 Riesling Kabinett trocken jugendlich, prickelnd, mit feinem Bukett Silbermedaille fränk. Weinprämierung	3,50 €	2,20 €
2016 Weißer Burgunder Kabinett trocken jugendlich, frisch, gehaltvoll	3,50 €	2,20 €
2016 Bacchus Kabinett feinfruchtig feinfruchtig-edelsüß, erfrischend und verführerisch Silbermedaille fränk. Weinprämierung	3,50 €	2,20 €
2018 Riesling Kabinett trocken jugendlich, frisch, lebendig (ab April 19)	3,80 €	2,20 €
2018 Weißer Burgunder Kabinett trocken frisch, gehaltvoll, vollmundig (ab April 19)	3,80 €	2,20 €

Großes Franken

2018 Weißer Burgunder Spätlese Selektion edelsüße gewachsene Auslese (ab April 19) großer Wein eines besonderen Jahrgangs	4,50 €	2,50 €
---	--------	--------

Rotweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Junges Franken

		¼ ltr	1/10 ltr
2017	Rotling QbA halbtrocken der ideale Sommerwein mit erfrischenden Sauerkirscharomen	3,20 €	2,00 €
2018	Rosé QbA trocken der würzige, trockene Sommerwein, <i>ab Apr 2019</i>	3,20 €	2,00 €

Rote Schoppenweine

2017	Dornfelder QbA trocken würzig, kräftig, gehaltvoll	3,50 €	2,00 €
2017	Dornfelder QbA halbtrocken vollmundig, süffig, belebend <i>ab Oktober 2018er</i>	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 Silbermedaille fränk. Weinprämierung	3,90 €	2,20 €
2015	Spätburgunder QbA trocken elegant, gehaltvoll, einschmeichelnd, im herkömmlichen Eicheholzfass ausgebaut Silbermedaille fränk. Weinprämierung ab Juli 2016er QbA trocken	3,90 €	2,20 €

Spitzen-Rotweine aus dem Holzfass

2018	Domina Spätlese trocken Spitzenrotwein mit internationalem Charakter, kräftig, gehaltvoll, mit feiner Vanillenote, <i>ab Okt.2019</i>	5,00 €	3,00 €
2018	Spätburgunder Spätlese trocken Spitzenrotwein, samtig, geschmeidig wie Seide, trotzdem kräftig und gehaltvoll, <i>ab Okt.2019</i>	5,00 €	3,00 €
2018	Dominic Cuveé Geburtstagswein unseres 1. Enkels vom 12.12.18 gemacht aus unseren Spitzenweinen von 2018 elegant, gehaltvoll, mit großer Zukunft, <i>ab Okt.2019</i>	5,00 €	3,00 €
2018	Domina Spätlese Barrique trocken Spitzenrotwein mit internationalem Charakter, <i>ab Okt. 2019</i>	6,00 €	3,50 €

Prickelndes Vergnügen

	0,10 ltr	0,75 ltr
Tilman Secco weiß trocken	2,50 €	14,00 €
Tilman Rotling Secco trocken	2,50 €	14,00 €
	0,25 ltr	0,75 ltr
Hugo	3,50 €	10,50 €
kultiges Mixgetränk		
Alk: 6%		

Winzersekt für den anspruchsvollen Genießer

Kerner Sekt Brut		26,00 €
Goldmedaille Sektprämierung		
Kerner Sekt trocken		26,00 €
Goldmedaille Sektprämierung		
Silvaner Sekt trocken		26,00 €
Goldmedaille Sektprämierung		

Weinschorle mit unseren Qualitätsweinen

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

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 €