

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 die Rotweinsorten 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 40 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, in unserer Weinstube
- Planung und Organisation Ihres Ausfluges ins fränkische 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.

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 | 3,90 € |
| Gemüsesuppe | 3,90 € |
| Großer Salatteller ⁽⁹⁾ mit Käse und Schinken ^(3,7) | 10,50 € |
| Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Steigerwälder Landschwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes und kleinem Salatteller ⁽⁹⁾ | 12,90 € |
| Forelle aus dem Volkachgrund pro 100 gr | 3,00 € + Beilagen |
| in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, Beispiel: Forelle 400 gr mit Beilagen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat ⁽⁹⁾ (Garzeit in Butter 20 min.) | 18,00 € |
| Saibling aus dem Volkachgrund pro 100 gr | 3,50 € + Beilagen |
| in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, Beispiel: Saibling 400 gr mit Beilagen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat ⁽⁹⁾ | 20,00 € |

Unsere Spezialitäten vom weiblichen Jungrind aus eigener Aufzucht

| | |
|---|---------|
| 1 Paar Rinderpolnische mit Sahnemeerrettich und Brot ^(3,6) | 7,50 € |
| Rinderbratwurst mit Kraut und Brot | 9,50 € |
| Rinderbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat ⁽⁹⁾ | 10,90 € |
| Rumpsteak ca. 250 gr mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Salat ⁽⁹⁾ | 22,90 € |
| Fränkisches Hochzeitsessen Rindfleisch mit Meerrettich, Nudeln und Preiselbeeren ^(4,6) | 12,50 € |
| Rinderbraten, Burgunder Art, nach Art des Hauses, mit Klößen, Blaukraut oder Salat ^(2,4,9) | 14,50 € |

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

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|--------|
| Kloß mit Soße | 3,80 € |
| Nudeln mit Soße | 3,80 € |
| 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 | 4,00 € |
| Schinkenbrot ^(3,7) | 4,00 € |
| Käsebrot | 4,00 € |
| Gerupftenbrot | 4,00 € |
| Portion hausgemachter Gerupfter mit Brot | 7,90 € |
| Rinderpolnische ⁽³⁾ 1 Paar, kalt oder warm mit Sahnemeerrettich ⁽⁶⁾ und Brot | 7,50 € |
| Schinken vom Rind ⁽³⁾ aus eigener Aufzucht mit Feldsalat ⁽⁹⁾ und Traubenkernöl | 8,00 € |
| Winzerplatte Hausmacher-Wurst, Schinken ^(3,7) , Käse und Brot | 8,90 € |

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 | 3,50 € |

Unsere Schoppenweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

| Unsere Hausschoppen | | 0,25 ltr | 0,125 ltr |
|----------------------------|---|----------|-----------|
| 2021 | Müller-Thurgau QbA trocken fruchtig, würzig | 3,80 € | 2,50 € |
| 2022 | Müller-Thurgau QbA halbtrocken vollmundig, fruchtig, frisch | 3,80 € | 2,50 € |
| Frankens Basis | | | |
| 2022 | Bacchus QbA halbtrocken leicht, frisch, mit typischen Bacchusaromen | 4,00 € | 2,50 € |
| 2022 | Silvaner QbA trocken frisch, gehaltvoll und nachhaltig | 4,00 € | 2,50 € |
| Leichte Sommerweine | | | |
| 2022 | Bacchus QbA feinfruchtig Sommerwind Edelsüß wie eine kühle Brise in einer heißen Sommernacht | 4,50 € | 2,50 € |
| 2021 | Silvaner QbA halbtrocken Herbstzauber Leicht. beschwingt, süffig, im goldenen Oktober gereift | 4,50 € | 2,50 € |
| Franken Klassik | | | |
| 2022 | Silvaner Kabinett feinherb, angenehm, frisch <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i> | 4,50 € | 2,50 € |
| 2021 | <i>Sonderfüllung für Jacob</i> Weißer Burgunder Kabinett trocken spritzig, gehaltvoll, würzig, Grünlese* Anlässlich des 1. Geburtstages unseres Sprößlings Jacob Herbert <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i> | 4,50 € | 2,50 € |
| 2022 | Weißburgunder Kabinett trocken elegant, rund, feine Frucht, Gelblese* <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i> | 4,50 € | 2,50 € |
| 2022 | Kerner Kabinett feinfruchtig spritzig, elegant, mit edler Süße | 4,50 € | 2,50 € |
| 2021 | Riesling QbA trocken spritzig, frisch, prickelnd, belebend | 4,50 € | 2,50 € |

* Grünlese= vorgezogener Lesetermin zwecks Spritzigkeit der Weine

* Gelblese= Ernte vollreifer Trauben zwecks Eleganz mit geringerer Säure

Rotweine vom Zeilitzheimer Heiligenberg

Junges Franken

| | | 0,25 ltr | 0,125 ltr |
|------|---|----------|-----------|
| 2021 | Rotling QbA halbtrocken der ideale Sommerwein mit erfrischenden Sauerkirscharomen | 4,00 € | 2,50 € |
| 2021 | Rosé QbA trocken der würzige, trockene Sommerwein | 4,00 € | 2,50 € |

Rote Schoppenweine

| | | | |
|------|---|--------|--------|
| 2020 | Dornfelder QbA trocken vollmundig, nachhaltig, gehaltvoll | 4,50 € | 2,50 € |
| 2021 | Dornfelder QbA halbtrocken vollmundig, süffig, belebend | 4,50 € | 2,50 € |
| 2021 | Domina QbA trocken frisch, fruchtig, mit Aromen reifer Waldbeeren | 4,50 € | 2,50 € |
| 2019 | Spätburgunder QbA trocken elegant, gehaltvoll, einschmeichelnd, <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i> | 4,90 € | 2,50 € |

Spitzen-Rotwein aus dem Holzfass

| | | | |
|------|---|--------|--------|
| 2022 | Dominic Cuveé aus Domina und Spätburgunder Neuaufgabe des Geburtstagsweines von Dominic. Gemacht aus unseren Spitzenrotweinen von 2022 elegant, gehaltvoll, mit großer Zukunft | 5,00 € | 2,50 € |
|------|---|--------|--------|

Spitzenrotweine aus dem legendärem Rotweinjahr 2018

| | | | |
|------|---|--------|--------|
| 2018 | Domina Spätlese trocken kräftig, würzig, typisch fränkisch <i>Bronzemedaille Fränkische Weinprämierung</i> | 5,00 € | 3,00 € |
| 2018 | Spätburgunder Spätlese trocken samtig, geschmeidig, trotzdem kräftig u. gehaltvoll <i>Silbermedaille Fränkische Weinprämierung</i> | 5,00 € | 3,00 € |
| 2018 | Domina Spätlese Barrique trocken Spitzenrotwein mit internationalem Charakter, kann sich mit den großen Rotweinen der Welt messen <i>Goldmedaille Fränkische Weinprämierung</i> | 6,00 € | 3,50 € |

Prickelndes Vergnügen

Tilmann Secco weiß trocken
Tilmann Rotling Secco trocken

| | |
|----------|----------|
| 0,10 ltr | 0,75 ltr |
| 3,50 € | 19,00 € |
| 3,50 € | 19,00 € |

Winzersekt

weiß, vom Silvaner
trocken, echte Rarität

Goldmedaille Sektprämierung

28,00 €

Weinschorle mit unseren Qualitätsweinen

Weißweinschorle
Herb, gespritzt oder süß

Rotweinschorle
Herb, gespritzt oder süß

| | |
|----------|----------|
| 0,25 ltr | 0,50 ltr |
| 3,00 € | 5,00 € |
| 3,00 € | 5,00 € |

Alle weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite

Krautheimer Bierspezialitäten

Pils

Kellerbier

Hefeweißbier

Radler

Alkoholfreies Helles

Alkoholfreies Weizen

| |
|----------|
| 0,50 ltr |
| 3,80 € |
| 3,80 € |
| 3,80 € |
| 3,80 € |
| 3,80 € |
| 3,80 € |

Alkoholfreie Getränke

| | 0,5 ltr | 0,70 ltr |
|---|---------|----------|
| Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig, medium oder still | 2,80 € | 3,80 € |
| | 0,3 ltr | 0,50 ltr |
| Apfelsaft, naturtrüb, von eigenen Streuobstwiesen, auch als Schorle | 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⁾ | 2,50 € |
| Tee, versch. Sorten 0,25 ltr | 2,50 € |

Hausgemachte Kuchen

| | |
|-------------------|--------|
| nach Tagesangebot | 2,80 € |
| mit Sahne | 3,50 € |

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 | 3,50 € |
| Fränkische Williams-Christ-Birne | 40% | 2 cl | 3,50 € |
| Fränkischer Mirabellenbrand | 40% | 2 cl | 3,50 € |

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 | 4,00 € |
| Sauerkirsch-Likör (Silbermedaille IWS international) | 20% | 3 cl | 4,00 € |
| Eierlikör | 20% | 3 cl | 3,50 € |