



## Vorspeisen

Norwegischer Fjordlachs,  
Gurke und Sauerrahm € 22.50

Blattsalate  
in Senfdressing oder  
Himbeerdressing € 7.--

\* \* \*

## Suppen

Pfifferlingsuppe  
mit Chorizo € 8.50

Consommé vom Weiderind  
mit Butterklößchen € 8.--

\* \* \*

## Warme Vorspeise

Wachtelbrust  
auf Pfifferlingen € 21.50

\* \* \*

## Hauptgerichte

Pfifferlings-Gnocchi,  
Basilikumöl und Parmesan € 23.50

Seesaibling,  
Melone, Zuckerschoten  
und Risotto € 33.--

Kikok-Hähnchenbrust,  
Kokos, rotem Curry, Gemüse  
und Kartoffelkrapfen € 29.--

Kalbsleber  
in Apfelbrandsoße,  
Karotten-Kohlrabi-Gemüse  
und Kartoffelstock € 26.50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken,  
Spitzkohl und Spätzle € 32.--

Rehrücken  
in Rosmarin-Preiselbeer-Butter,  
Pfifferlinge und Semmelterrinen € 43.50

\* \* \*

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

## Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Norwegischer Fjordlachs,  
Gurke und Sauerrahm

Consommé vom Weiderind

Rehrücken  
in Rosmarin-Preiselbeer-Butter,  
Pfifferlinge und Semmelterrine

Variation  
von der Kirsche

€ 82.--

\* \* \*

## Desserts

Fruchtsorbet  
mit hauseigenem Secco  
aufgegossen € 11.--

Variation  
von der Kirsche € 13.50

- Kleiner Abschluss -  
Espresso mit Vanilleeis € 5.50

\* \* \*

Fränkischer Käse  
von der Hofkäserei Brunner  
mit gerösteten Nüssen und  
Chutney € 15.50



*„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ – Johann Wolfgang von Goethe*

Liebe Gäste,

um Ihr kulinarisches Erlebnis in unserem Restaurant zu komplettieren, finden Sie auf den folgenden Seiten das gesamte Sortiment unseres hauseigenen Bioland-Weinguts Zehntkeller. Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Weine und Sekte begeistern, vom klassischen Silvaner bis hin zum exotischen Cabernet Sauvignon bieten wir für jedes Gericht die passende Weinbegleitung.

Unsere Weine wachsen rund um den Schwanberg in einigen der renommiertesten Lagen Frankens. Reifen dürfen die Weine anschließend in unserem beeindruckenden Gewölbekeller in der alten Iphöfer Mälzerei drei Stockwerke tief unter der Erde. Seit dem Jahr 2012 sind wir außerdem vollständig zertifiziertes Bioland-Mitglied.

Wenn Sie ein besonderes Highlight verkosten möchten, fragen Sie gerne nach unserer Raritätenkarte. In dieser empfehlen wir Ihnen Spitzenweine vergangener Jahrgänge, die wir stetig aktualisieren. Sicherlich weckt der ein oder andere Jahrgang auch bei Ihnen ganz persönliche Erinnerungen.

Egal ob Sie sich von der feinen Spritzigkeit der jungen Jahrgänge oder der tiefgründigen Reife der Raritäten begeistern lassen, so wünschen wir Ihnen ein einprägsames und bleibendes Genusserlebnis in unserem Haus.

Ihr Romantik Hotel & Weingut Zehntkeller



Sie haben Interesse an einer Kellereiführung in unserem Weingut?  
Sprechen Sie uns gerne an, wir bieten von Mai bis Oktober regelmäßige  
Kellereiführungen an sowie jederzeit gebuchte Führungen ab zehn Personen.

### Aperitifs

0,1 l

#### Zehntkeller-Sekt

- Riesling, extra brut € 5.80
- Riesling, brut € 5.80
- Rosé, brut € 5.80
- Cuvée Pinot, brut nature € 9.90
  
- Zehntkeller-Sekt mit Pfirsichlikör € 5.80
- Zehntkeller-Sekt mit Holundersirup € 5.80
  
- Kir Royal € 6.90
- Zehntkeller-Secco € 4.20
- Zehntkeller-Secco Rosé € 4.20
- Aperol Spritz € 8.60
- Zwetschgen Spritz € 8.--
- Hugo € 7.50

#### Alkoholfreie Aperitifs

- Zehntkeller Trauben-Secco - weiß  
aus biologischem Anbau € 3.50
  
- Zehntkeller-Secco *libre* € 4.20  
- alkoholfreier Secco -
  
- Tropical Lemonade € 5.50

\* \* \*

4 cl

- Hendricks New Western dry Gin € 8.--
- Beefeater 24 Gin € 6.50
  
- Cynar mit Soda € 5.50
- Pernod mit Soda € 5.50
- Campari mit Orangensaft / Soda € 6.00 (4)

5 cl

- Lustau Fino Jarana Very Dry Sherry € 4.50
- Lustau Los Acros Amontillado
- Medium Dry Jerez-Xéres-Sherry € 4.50
- Lustau Vermouth blanco / rojo € 5.50

Ferreira Port Branco € 4.60  
Ferreira Tawny Port € 4.60

### Alkoholfreie Getränke

Franken Brunnen Exquisit „Classic“ 0,25 l € 3.--  
Franken Brunnen "Naturell" 0,25 l € 3.--

Franken Brunnen Exquisit "Medium" 0,5 l € 5.20

Franken Brunnen „Naturell“ 0,75 l € 6.80  
Franken Brunnen Exquisit "Medium" 0,75 l € 6.80  
Franken Brunnen Exquisit "Classic" 0,75 l € 6.80

#### Aus eigenem Lesegut und biologischem Anbau:

Traubensaft aus Weißwein-Trauben 0,25 l € 2.90  
Traubensaft aus Rotwein-Trauben 0,25 l € 2.90

Apfelsaft 0,25 l € 2.90  
Johannisbeer Nektar 0,25 l € 3.--  
Orangensaft 0,25 l € 2.90  
Saftschorle 0,4 l € 4.20

Coca-Cola light 0,2 l € 2.90 (1,3,4,5)  
Coca-Cola 0,2 l € 2.90 (4,5)  
Fanta 0,2 l € 2.90 (2,4)  
Spezi 0,4 l € 4.80 (2,4,5)

Schweppes Indian Tonic Water 0,2 l € 3.50 (6)  
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l € 3.50 (2,6)

### Flaschen-Biere

Kesselring Pils 0,33 l € 3.80  
Neumarkter Lammsbräu Pils alkoholfrei 0,33 l € 4.--  
Kesselring Vollbier 0,5 l € 4.--  
Kesselring Radler 0,5 l € 4.--  
Kesselring Urfränkisches Landbier dunkel 0,5 l € 4.--  
Kesselring Hefe-Weizen 0,5 l € 4.--  
Neumarkter Lammsbräu Weißbier alkoholfrei 0,5 l € 4.50

(1) konserviert  
(2) mit Antioxidationsmittel  
(5) koffeinhaltig

(3) enthält eine Phenylalaninquell  
(4) mit Farbstoff  
(6) chininhaltig



WEINE UND SEKTE  
AUS DEM BIO-WEINGUT ZEHNTKELLER

Schoppen 0,25 l

2022 Müller-Thurgau feinherb  
fruchtig  
aus biologischem Anbau € 6.80  
0,1 l € 3.40

2022 Müller-Thurgau trocken  
feine Frucht  
aus biologischem Anbau € 6.80  
0,1 l € 3.40

2022 Bacchus feinherb  
feiner Duft  
aus biologischem Anbau € 7.--  
0,1 l € 3.50

2023 Silvaner trocken  
feine Frucht, kräftig  
aus biologischem Anbau € 7.20  
0,1 l € 3.60

2022 Dornfelder trocken  
vollmundig  
aus biologischem Anbau € 6.80  
0,1 l € 3.40

2022 Dornfelder feinherb  
feines Aroma  
aus biologischem Anbau € 6.80  
0,1 l € 3.40



## Weinschäufele - kleine Weinprobe

halbtrocken

Wein Nr. 2201, 2263, 2306 € 5.10  
*Müller-Thurgau, Bacchus, Scheurebe*

trocken

Wein Nr. 2202, 2205, 2225 € 5.20  
*Müller-Thurgau, Silvaner, Riesling*

Rotweine

Wein Nr. 2349, 2252, 1957 € 6.20  
*Spätburgunder, Blaufränkisch, Merlot Barrique*

## Weißweine in 0,75 l Bocksbeuteln

### Silvaner

Wein 2205.

2022 Iphöfer Kronsberg

Silvaner trocken

Wiesenkräuter, elegante Frische  
*aus biologischem Anbau* € 25.60  
0,1 l € 4.30 0,25 l € 8.60

Wein 2309.

2023 Iphöfer Kalb

Silvaner trocken

gelbfruchtig, animierender Trinkfluss  
*aus biologischem Anbau* € 26.20  
0,1 l € 4.40 0,25 l € 8.80

Wein 2310.

2023 Rödelseer Küchenmeister

Silvaner trocken

Mirabelle, mineralisch  
*aus biologischem Anbau* € 26.20  
0,1 l € 4.40 0,25 l € 8.80

Wein 2211.

2022 Iphöfer Julius-Echter-Berg

Silvaner trocken

gelbe Birne, mineralisch, saftig  
*aus biologischem Anbau* € 28.40  
0,1 l € 4.75 0,25 l € 9.50

Wein 2237.

2022 Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Silvaner Spätlese lieblich  
Trockenfrüchte, ausbalanciert, feine Säure  
*aus biologischem Anbau* € 38.60  
0,1 l € 6.45 0,25 l € 12.90

Wein 2238.

2022 Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Silvaner "Alte Reben" trocken  
Piment, reifer Apfel, straff  
*aus biologischem Anbau* € 44.60  
0,1 l € 7.45 0,25 l € 14.90

## Riesling

Wein 2225.

2022 Iphöfer Kalb  
Riesling trocken  
Kräuter, mineralisch, langanhaltend  
*aus biologischem Anbau* € 29.--  
0,1 l € 4.85 0,25 l € 9.70

Wein 2132.

2021 Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Riesling Spätlese lieblich  
Honigmandel, zartes Petrol, elegante Süße  
*aus biologischem Anbau* € 35.60  
0,1 l € 5.95 0,25 l € 11.90

Wein 1936.

2019 Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Riesling Spätlese trocken  
straff am Gaumen, mineralisch  
*aus biologischem Anbau* € 33.60  
0,1 l € 5.60 0,25 l € 11.20

## Burgunder

Wein 2213.  
2022 Iphöfer  
Weißer Burgunder trocken  
nussig, kräftig, mineralisch  
aus *biologischem Anbau* € 28.60  
0,1 l € 4.80 0,25 l € 9.60

Wein 2214.  
2022 Iphöfer  
Chardonnay trocken  
zarte Quitte, cremig, resch  
aus *biologischem Anbau* € 28.--  
0,1 l € 4.70 0,25 l € 9.40

Wein 2215.  
2022 Iphöfer  
Grauer Burgunder trocken  
reife Birne, vollmundig  
aus *biologischem Anbau* € 30.80  
0,1 l € 5.15 0,25 l € 10.30

## Weißweine "Selection Zehntkeller" im Holzfass ausgebaut

Wein 1834.  
2018 Iphöfer Kalb  
Chardonnay "SZ" trocken  
erinnert an Karamell und Röstaromen,  
großer Körper, elegant  
aus *biologischem Anbau*  
in 0,75 l Burgunderflaschen € 47.60  
0,1 l € 7.95 0,25 l € 15.90

## Sauvignon Blanc

Wein 2230.  
2022 Iphöfer  
Sauvignon Blanc trocken  
schwarze Johannisbeere, Holunderblüten,  
ausdrucksstark  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Burgunderflaschen € 41.--  
0,1 l € 6.85 0,25 l € 13.70

Wein 2231.  
2022 Iphöfer Kronsberg  
Sauvignon Blanc trocken  
Stachelbeere, Karamell, Cremigkeit, würzig,  
großes Reifepotential, Barrique  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Burgunderflaschen € 49.--  
0,1 l € 8.20 0,25 l € 16.40

## Scheurebe

Wein 2306.  
2023 Iphöfer  
Scheurebe feinherb  
schwarze Johannisbeere, Stachelbeere  
*aus biologischem Anbau* € 26.20  
0,1 l € 4.40 0,25 l € 8.80

Wein 2307.  
2023 Iphöfer  
Scheurebe trocken  
weißer Pfeffer, Grapefruit, zartbitter  
*aus biologischem Anbau* € 26.20  
0,1 l € 4.40 0,25 l € 8.80

## Bacchus

Wein 2204.  
2022 Iphöfer  
Bacchus trocken  
Cassis, zarte Grapefruit  
*aus biologischem Anbau* € 23.40  
0,1 l € 3.90 0,25 l € 7.80

## Müller-Thurgau

Wein 2201.  
2022 Iphöfer  
Müller-Thurgau feinherb  
floral, Kräuterheu  
*aus biologischem Anbau* € 23.60  
0,1 l € 3.95 0,25 l € 7.90

Wein 2202.  
2022 Iphöfer  
Müller-Thurgau trocken  
zarte Muskataromen, grüner Apfel  
*aus biologischem Anbau* € 23.60  
0,1 l € 3.95 0,25 l € 7.90

## Sommerweine

Wein 2216.  
2022 Sommerwein Weiß trocken  
grüner Apfel  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Schlegelflaschen € 23.80  
0,1 l € 4.-- 0,25 l € 8.--

Wein 2219.  
2022 Sommerwein Rosé trocken  
Erdbeere, zartbitter  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Schlegelflaschen € 23.80  
0,1 l € 4.-- 0,25 l € 8.--

Wein 2217.  
2022 Sommerwein Rot trocken  
Süßkirsche  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Schlegelflaschen € 24.20  
0,1 l € 4.05 0,25 l € 8.10

Exklusiv-Abfüllung in kleiner Menge verfügbar:

## Muskateller

Wein 2328.  
2023 Muskateller trocken  
Holunderblüte, fruchtig, aromatisch  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Schlegeflaschen € 26.--  
0,1 l € 4.35 0,25 l € 8.70

## Rotweine

Wein 2349.  
2023 Zehntkeller  
Spätburgunder trocken  
Süßkirsche, rote Johannisbeere, Trinkfreude  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Burgunderflasche € 25.60  
0,1 l € 4.30 0,25 l € 8.60

Wein 2251.  
2022 Iphöfer Kalb  
Frühburgunder trocken  
zarte Röstaromen, Kirsche, samtig  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Bocksbeuteln € 43.--  
0,1 l € 7.-- 0,25 l € 14.--

Wein 2252.  
2022 Iphöfer  
Blaufränkisch trocken  
schwarzer Pfeffer, Zimt, Pflaume  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Bocksbeuteln € 28.40  
0,1 l € 4.75 0,25 l € 9.50

Wein 2254.  
2022 Iphöfer  
Dornfelder trocken  
Brombeere, Walderdbeere, samtig  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Burgunderflaschen € 25.--  
0,1 l € 4.20 0,25 l € 8.40

Wein 2048.  
2020 Iphöfer  
Merlot-Cabernet Sauvignon trocken  
Sauerkirsche, Zedernholz, kräftig  
*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Burgunderflaschen € 29.--  
0,1 l € 4.85 0,25 l € 9.70

## Rotweine im Barrique gereift mit Naturkork

Wein 1957.

2019 Iphöfer Kronsberg  
Merlot trocken

Brombeere, würzig, kühle Tannine  
*aus biologischem Anbau*

in 0,75 l Burgunderflaschen € 43.20  
0,1 l € 7.20 0,25 l € 14.40

Wein 1858.

2018 Iphöfer Kronsberg  
Cabernet Sauvignon trocken  
Tabak, dunkle, rote Früchte,  
feine Tanninstruktur

*aus biologischem Anbau*  
in 0,75 l Burgunderflaschen € 41.20  
0,1 l € 6.90 0,25 l € 13.80

Für Liebhaber  
von ausländischen Rotweinen  
halten wir eine separate Karte bereit.

## Edelsüße Weine

Wein 2045.

2020 Iphöfer Kronsberg  
Silvaner Beerenauslese

Rosinenduft, elegante Frische, edle Süße  
*aus biologischem Anbau*

in 0,375 l Schlegelflaschen € 64.--

Wein 1844.

2018 Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Riesling Eiswein

feiner Rosinenduft, große Finesse, pikant  
geerntet im Januar 2019  
*aus biologischem Anbau*

in 0,375 l Bordeauxflaschen € 68.--

## Trauben-Secco in 0,75 l Flaschen

Secco 0087.  
Trauben-Secco - weiß  
alkoholfrei  
*aus biologischem Anbau* € 21.--

## Champagner in 0,75 l Flaschen

Laurent-Perrier  
La Cuvée Brut € 81.--

## Zehntkeller-Secco in 0,75 l Flaschen

- Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure -

Secco 0086.  
Zehntkeller-Secco trocken  
feiner Duft von Pfirsich, elegant  
*aus biologischem Anbau* € 23.--

Secco 0089.  
Zehntkeller-Secco Rosé trocken  
feiner Duft von roten Beeren, fruchtig  
*aus biologischem Anbau* € 23.--

## Alkoholfreier Zehntkeller-Secco in 0,75 l Flaschen

- Deutsches schäumendes Getränk  
aus entalkoholisiertem Wein -

Secco 0088.  
Zehntkeller-Secco *libre*  
Pfirsich, grüner Apfel, alkoholfrei € 23.--

## Zehntkeller-Sekt in 0,375 l Flaschen

Sekt 0084.  
Zehntkeller-Sekt  
Riesling, brut  
feiner Pfirsichduft, elegant, sehr feines Mousseux  
*aus biologischem Anbau* € 26.20

## Zehntkeller-Sekt in 0,75 l Flaschen

Sekt 0080.  
Zehntkeller-Sekt  
Riesling, extra brut  
zarter Pfirsichduft, herb, sehr feines Mousseux  
*aus biologischem Anbau* € 37.--

Sekt 0081.  
Zehntkeller-Sekt  
Riesling, brut  
feiner Pfirsichduft, elegant, sehr feines Mousseux  
*aus biologischem Anbau* € 37.--

Sekt 0085.  
Zehntkeller-Sekt  
Rosé, brut  
Aprikose, Erdbeere, langanhaltende Perlage  
*aus biologischem Anbau* € 37.--

Sekt 2083.  
2020 Zehntkeller-Sekt  
Cuvée Pinot, brut nature  
reife Birne, Brioche, zarte Holznote,  
elegantes Mousseux  
*aus biologischem Anbau* € 62.--

## Heiße Getränke

Bio-Kaffee "Confianza" aus dem Hause Seeberger:

Tasse Kaffee € 3.--  
Kännchen Kaffee € 4.80  
Espresso € 3.20  
Cappuccino € 3.50  
Latte Macchiato € 3.70  
Milchkaffee € 3.40

Tee aus dem Hause Ronnefeldt:

English Breakfast, Darjeeling, Assam Bari, Earl Grey,  
Greenleaf, Morgentau, Bergkräuter, Pfefferminze, Kamille,  
Ayurveda Herbs & Ginger, Rooibos Cream Orange  
je Kännchen € 4.70

## Spirituosen

je 2 cl

Fränkische Edelbrände aus eigener Brennerei:

Zwetschgenwasser Alk. 40% vol. € 3.70  
Mirabellenwasser Alk. 40% vol. € 4.20  
Tresterbrand aus Merlot-Trauben Alk. 40% vol. € 4.10  
Williams-Christ-Birne Alk. 40% vol. € 4.40  
Weinbrand Alk. 40% vol. € 4.90

Remy Martin VSOP € 5.80

Papidoux Calvados XO € 3.90

Malteserkreuz Aquavit € 2.90

Spezialkräuter, Dest. Lanttenhammer € 4.10

Fernet Branca € 3.20

Ramazzotti € 3.20

Jägermeister € 3.20

je 4 cl

Ron Zacapa Sistema „23“ Alk. 40% vol. € 7.90

Ron Zacapa XO Alk. 40% vol. € 13.20

Rumult Alk. 43% vol. € 11.--

Absolut Vodka € 5.50

Baileys € 3.50

Caffo Amaretto € 3.60

Cointreau € 4.60

Lotta's Eierlikör € 3.80

Frangelico € 4.50

Glenfiddich 15 y Single Malt Scotch Whisky € 11.50

Chivas Regal 12 y Blended Scotch Whisky € 6.--

Slyrs Classic Single Malt Whisky Alk. 43% vol. € 8.50