



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. Lantenhämmer € 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