

*Weingut und Gutsausschank
„Eibinger Lehnthof“*



*Speisen
&
Getränke*

WEINGUT EBINGER ZEHNTHOF

Unser Weingut umfasst ca. 3,2 ha eigene Weinberge. Wir geben unseren Reben keine Namen und doch kennen wir jede einzelne ganz genau. Mit Geduld, Achtsamkeit und viel Handarbeit begleiten wir sie durch das Jahr. Und genau das macht den Unterschied: Wein, wie er sein soll – vom Erzeuger, ehrlich, pur und einzigartig im Geschmack. Nehmen Sie unseren Wein direkt mit oder stöbern Sie zuhause in unserem Onlineshop.

In unserem Gutsausschank mit 140 Sitzplätzen sowie im Gewölbekeller mit weiteren 60 Plätzen können Sie unsere Weine in entspannter Atmosphäre zu jedem Anlass genießen – begleitet von regionaler Küche, die wir mit viel Liebe selbst zubereiten.

KLEINE WEINPROBE

Genießen Sie unser Probierbrett, wählen Sie Ihre persönlichen 4 Favoriten aus unseren Ausschankweinen aus. 4 x 0,1 Ltr. 9,00 €

TROCKEN/FEINHERB

- | | | | |
|---|---|-----------------------|-------------------|
| 1 | 2025 Rüdesheimer Kirchenpfad RIESLING Kabinett
Dieser Riesling besticht durch seine klare Struktur, frische Säure und mineralischen Geschmack.
11,0vol.% – Säure 7,8g/l – Restzucker 6,8g/l | 0,2 Ltr.
1,0 Ltr. | 4,20 €
18,90 € |
| 2 | 2024 ROTER RIESLING Qualitätswein
Alte, wiederentdeckte Rebsorte, die als Bruder des weißen Rieslings gilt. Ihre Trauben besitzen eine rötlich gefärbte Beerenhaut, aus der Weißwein gekeltert wird.
12,0vol.% – Säure 6,8g/l – Restzucker 5,6g/l | 0,2 Ltr.
0,75 Ltr. | 4,20 €
14,70 € |
| 3 | 2025 ROTER RIESLING Kabinett, feinherb
Erstmals als feinherbe Variante bei uns im Programm.
Das harmonische Zusammenspiel aus lebendiger Säure und Restsüße sorgt für ein besonders fruchtiges und animierendes Geschmackserlebnis.
11,0vol.% – Säure 8,2g/l – Restzucker 19,0g/l | 0,2 Ltr.
1,0 Ltr. | 4,50 €
20,20 € |
| 4 | 2025 Rüdesheimer Magdalenenkreuz SAUVIGNAC Kabinett
Als Kreuzung aus Sauvignon Blanc und Riesling schont diese pilzwiderstandsfähige Rebsorte durch minimalen Pflanzenschutz aktiv die Natur.
10,5vol.% – Säure 7,7g/l – Restzucker 5,8g/l | 0,2 Ltr.
0,75 Ltr. | 5,00 €
17,50 € |

23	2024 BLANC DE NOIR SPÄTBURGUNDER Qualitätswein Blanc de Noir – rote Trauben, direkt gepresst, fruchtig und hell im Glas. 12,0vol.% – Säure 7,0g/l – Restzucker 6,1g/l	0,2 Ltr.	4,20 €
		0,75 Ltr.	14,70 €
24	2025 ROTWEIN PINOTIN Spätlese Als unsere zweite „PIWI“-Rebsorte, gekreuzt aus Blauem Spätburgunder und resistenten Wildreben, bietet dieser Pinot edlen Burgunder-Genuss mit kräftiger Beerenfrucht. 11,5vol.% – Säure 5,2g/l – Restzucker 1,6g/l	0,2 Ltr.	5,00 €
		1,0 Ltr.	22,50 €
25	2025 ROTWEIN SPÄTBURGUNDER Qualitätswein Eleganter Rotwein mit feiner Barriquenote, samtigen Tanninen und harmonischem Abgang. 12,0vol.% – Säure 5,2g/l – Restzucker 4,1g/l	0,2 Ltr.	4,50 €
		0,75 Ltr.	15,80 €

HALBTROCKEN

5	2024 Rüdesheimer Klosterberg RIESLING Qualitätswein Aromatisch, elegant und fein strukturiert. 11,0vol.% – Säure 6,9g/l – Restzucker 13,7g/l	0,2 Ltr.	4,20 €
		1,0 Ltr.	18,90 €
7	2025 WEIßBURGUNDER Kabinett Auch bekannt als Pinot Blanc mit einer milden Säure besonders angenehm zu trinken. 10,5vol.% – Säure 7,6g/l – Restzucker 12,8g/l	0,2 Ltr.	4,50 €
		0,75 Ltr.	15,80 €
8	2025 SAUVIGNON BLANC Kabinett Ausgezeichneter Wein mit intensiver Aromatik. Ursprünglich aus Frankreich, gedeiht auch im Rheingau hervorragend. 11,0vol.% – Säure 7,7g/l – Restzucker 11,2g/l	0,2 Ltr.	4,50 €
		0,75 Ltr.	15,80 €
21	2025 WEIßHERBST SPÄTBURGUNDER Kabinett Im eleganten Rosa verführt dieser Weißherbst die Nase mit frischen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. 10,5vol.% – Säure 7,5g/l – Restzucker 14,0g/l	0,2 Ltr.	4,20 €
		1,0 Ltr.	18,90 €

RESTSÜß

10	2025 Rüdesheimer Klosterberg RIESLING Spätlese Die spät gelesenen Trauben verleihen diesem Wein einen hohen süßen Restzuckergehalt. 9,5vol.% – Säure 9,3g/l – Restzucker 57,5g/l	0,2 Ltr.	4,50 €
		0,75 Ltr.	15,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Glas Mineralwasser	0,2 Ltr.	2,00 €
Mineralwasser Medium oder Still	0,5 Ltr.	4,50 €
Mineralwasser spritzig	0,7 Ltr.	4,50 €
Coca-Cola ^{1,2,3,6} / Orangenlimonade ^{1,4,6}	0,2 Ltr.	3,00 €
	0,4 Ltr.	4,50 €
Rüdesheimer Riesling Traubensaft pur oder als Schorle	0,2 Ltr.	3,00 €
	0,4 Ltr.	4,50 €

SPRITZIGES

Riesling Schorle	0,2 Ltr.	3,00 €
	0,4 Ltr.	4,50 €
Zehnthof Sprutzel, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ⁸	0,1 Ltr.	3,00 €
	0,75 Ltr.	19,50 €
Aperol-Spritz ^{1,8}	0,2 Ltr.	7,50 €
Sati-Spritz ^{1,8}	0,2 Ltr.	7,50 €

FLASCHENBIERE

Pils	0,33 Ltr.	3,00 €
Radler	0,33 Ltr.	3,00 €
Helles	0,5 Ltr.	4,50 €
Hefeweizen auch alkoholfrei	0,5 Ltr.	4,50 €

DIGESTIFS

Roter Weinbergpfirsich, Diverse Obstler, Trestern, Hefe, Sambuca, Jägermeister	0,02 Ltr.	2,50 €
Hütchen		3,50 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ³		2,50 €
Espresso ³		2,00 €
Doppelter Espresso ³		3,50 €
Cappuccino ^{3,9}		3,80 €

SALATE

Beilagensalat k,h	4,70 €
Gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und Baguette 4,k,h	12,40 €
Burrata auf Rucola-Salat mit Tomaten, Balsamico-Creme und Baguette 1,5,a,g	12,40 €

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck 6,7,a,g	11,70 €
Flammkuchen mit Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Paprika, Rucola 1,a,g	14,00 €
Flammkuchen mit Handkäse, Speck, Zwiebeln und Kartoffeln 6,7,a,g	14,00 €

HERZHAFTES AUS DER ZEHNTHOF-KÜCHE

Traditioneller Spundekäse mit Zwiebeln und 2 Laugenstangen 9,a,g	11,60 €
Klosterkäse aus der Rheingauer Küche – hier wird der Handkäse mit Sahne, Ei und Kümmel gekocht und kalt serviert dazu Brot 9,a,c,g	11,60 €
Schafskäse aus dem Ofen mit Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Paprika, Rucola und Baguette 1,4,7,a	13,50 €
Käsewürfel mit Oliven, Trauben und Zwiebeln 1,9,g	9,00 €
Winzerweck mit Schinken und Käse überbacken 1,4,6,7,a,g	8,00 €
Winzerweck Spezial mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken 1,4,6,7,a,g	8,50 €
Winzerweck Veggie beidseitig mit Tomaten und Käse überbacken 1,4,6,7,a,g	8,50 €
Wurstsalat mit Essig und Öl dazu Brot 8,a,i,k	10,80 €
Strammer Max mit Edamer Käse, gekochten Schinken und 2 Spiegeleiern 1,4,6,7,a,g	11,70 €
Pfanne mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und zwei Spiegeleiern 4,7,c	11,70 €
Handkäsepfanne mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln mit Handkäse überbacken 4,7,g	11,70 €
Bratwurst mit Wirsing-Rahmgemüse und Bratkartoffeln 4,7,9,a,c,g	12,80 €

Gemüse-Kartoffel-Bowl aus dem Ofen (vegan) ^{f,i,k}	13,50 €
Rinder-Carpaccio mit Knoblauchöl, Balsamico-Creme, Rucola, Baguette ^{1,5,a}	12,80 €
Eibinger Krüstchen ein Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei auf Brot an Salat ^{4,a,c,k,h}	14,00 €
Schnitzel Wiener Art aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites ^{4,a,c}	14,00 €
Pfefferrahmschnitzel mit Pommes Frites ^{1,4,9,g,i}	17,70 €
Champignonrahmschnitzel mit Pommes Frites ^{4,9,g,i}	17,70 €
Bauernschnitzel mit Schinken, Spiegelei und Bratkartoffeln ^{4,7,a, c}	17,70 €
Handkäse-Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken, Handkäse, dazu Pommes Frites ^{4,6,7,a,c}	20,70 €

BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln/Pommes Frites je ^{1,4}	4,50 €
Wirsing-Rahmgemüse ^{6,7,9,a,c,g,i}	5,00 €
Pfeffer-, oder Champignonrahmsauce ^{1,9,g}	4,50 €
Laugenstange ^a	2,20 €

KNABBEREIEN & DESSERT

Erdnüsse im Glas/Chips/Huober Brezel je ^{1,e,a}	2,00 €
Kindereishörnchen verschiedene Sorten je ^{1,6,9,c,g}	1,50 €
Riesling Creme im Weckglas ^{1,5,6,7,9,a,g,}	5,00 €
Zwei gebackene Apfelringe im Teigmantel mit warmer Vanillesauce ^{1,4,6,9,a,c,g}	4,00 €

UMBESTELLUNGEN

Gerne versuchen wir, auf individuelle Wünsche einzugehen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass Umbestellungen je nach Aufwand nicht immer möglich sind und ggf. mit einem Aufpreis berechnet werden.

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff, 2 Säuerungsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 Antioxidationsmittel, 5 Süßungsmittel, 6 Stabilisatoren, 7 Konservierungsstoffe, 8 Sulfite, 9 Milcheiweiß

ALLERGENKENNZEICHNUNG NACH EU-RICHTLINIE

a Glutenthaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Laktose, h Nüsse, i Sellerie, k Senf, m Sesamsamen, n Schwefeldioxid/Sulfite, o Süßlupinen, p Mollusken

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag ab 17.00 Uhr

Warme Küche bis 20.00 Uhr

Sollten Sie einmal etwas später kommen,
so rufen Sie uns bitte vorher an!

Gruppen bis 140 Personen zum Mittagstisch,
Kaffee, Kuchen oder Abendessen.

Menü oder Buffet und Catering auch außerhalb unserer Öffnungszeiten
auf Voranmeldung möglich.

Immer aktuell informiert werden Sie auf unserer Homepage:
www.eibinger-zehnthof.de

Reservierungen



06722-27 55



0171-553 99 28



info@eibinger-zehnthof.de

Bitte nutzen Sie unseren Parkplatz in der Neustraße

Weingut und Gutsausschank
„Eibinger Zehnthof“

Familie Ketzer

Eibinger Oberstraße 15 | 65385 Rüdesheim-Eibingen

www.eibinger-zehnthof.de

