

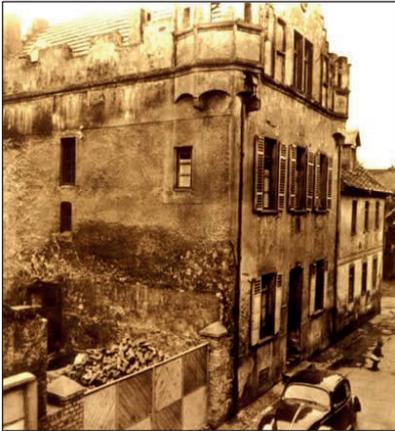
Weingut und Gutsausschank
„Eibinger Lehnthof“



Speisen
&
Getränke



Eibinger Zehnthof



Über 500 Jahre währt die Tradition dieses Hauses. Über der Eingangstür findet sich das Wappen und der Hinweis auf das Jahr der Errichtung: 1506. Das stolze spätgotische ehemalige Rathaus ist ein Steinbau mit Treppengiebeln, Zinnenkranz und achtseitigen kleinen Ecktürmchen.

Es diente vor Jahrhunderten schon als Abgabestelle für den sogenannten „Zehnten“, der an den Landesherrn und Kurfürsten zu zahlen war. Im kleinen Eibingen oberhalb von Rüdesheim war die Zehntenabgabe hauptsächlich in Form von Traubenmaische zu leisten. Daraus wurde hier im Zehnthof schon damals köstlicher Wein gemacht.

Familie Ketzler und der Zehnthof

Bereits seit drei Generationen betreibt die Familie Ketzler den Zehnthof. Peter Friedrich und Maria Ketzler kauften 1950 den Zehnthof und bald darauf ihren ersten eigenen Rüdesheimer Weinberg im Kirchenpfad. Peter Friedrich war Weinkaufmann und betrieb nach dem Krieg eine Weinkommission die er von seinem Vater Josef, Ortsküfer aus Lorch, übernommen hatte.

Im Jahr 1977 übernahm sein Sohn Peter Josef, Keller und Winzermeister mit Sigrid, Hauswirtschaftsmeisterin, den Betrieb. Die eigentlich geplante Wohnung auf der Kelterhalle wurde auf Anraten von Freunden und Bekannten im Jahr 1979 zur Straußwirtschaft umgebaut. Aufgrund der großen Nachfrage wurden die Öffnungszeiten und Sitzplätze ständig erweitert und seit 1989 als Gutsauschank ganzjährig betrieben.

Patrick und Kathrin übernahmen 2007 den Gutsauschank. Patrick ist Küchenmeister und hat das Handwerk des Winzers von seinem Vater gelernt.



Die Ketzlers

Unsere Ahnentafel geht zurück bis ins Jahr 1620 zu Claudius Ketzler aus Mengerschied im Hunsrück.

Weingut und Apfelweinkelerei

Das Weingut Eibinger Zehnthof umfasst ca. 3 ha eigene Weinberge mit Spätburgunder, Riesling, Roter Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder. Die Weinberge werden mit Sorgfalt bewirtschaftet. Die Trauben werden schonend gekeltert und anschließend in Edelstahltanks mit gekühlter Vergärung ausgebaut. Im Frühjahr werden die Weine im Zehnthof abgefüllt und stehen zum Verkauf bereit.



Seit 2018 produzieren wir aus Rüdeshheimer Äpfel das Eibinger Stöffchen.

Der Weinverkauf ist ab Weingut fast zu jeder Zeit möglich, auf Wunsch auch gekühlt. Außerhalb der Öffnungszeiten oder während der Betriebsferien rufen Sie uns bitte vorher an. Selbstverständlich verschicken wir auch unseren Wein. Hierzu besuchen Sie bitte unseren Onlineshop. Bei uns bekommen Sie auch Komplettlösungen Ihrer Presente für Kunden oder Feiern. Für individuelle Etiketten, Grußkarten, passende Verpackung etc. sprechen sie uns an.

Gutsausschank



Unsere Küche bietet eine Vielfalt an regionalen Speisen. Unser Handkäse beziehen wir von einer kleinen Käserei aus Nordhessen. Fleischhandel Bayer im Taunus liefert Fleisch und Wurstwaren. Gemüse und Salat frisch vom Frankfurter Großmarkt, und Arne-Kirsch beste Freiland Eier von glücklichen Hühnern aus Rüdeshheim.

Unser Gutsrestaurant bietet Platz für bis zu 140 Personen.

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ein passendes Menü oder Buffet.

Wer die individuellere Variante zum Feiern vorzieht, wird an unserem Gewölbekeller Gefallen finden. Der liebevoll renovierte alte Holzfasskeller bietet Platz für unterschiedlichste Nutzung.

Sei es eine Weinprobe mit Kellerbesichtigung, die festlich eingedeckte Familienfeier, die Firmenfeier oder eine lockere Tanzparty an Stehtischen - mit unserer Ausstattung erfüllen wir Ihre Wünsche. Sie wählen, wie Sie den Keller buchen möchten.

Nur die Raummiete - mit der Versorgung in Eigenleistung, oder die Komplettlösung mit einem Buffet oder einfach nur Fingerfood und freundliche Servicekräfte, wir stehen Ihnen gern zu einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.



Ausschankweine aus eigenem Anbau

Liter

€

Probierbrett mit 4 verschiedenen Weinen Ihrer Wahl 4 x 0,1 9,00

Trocken / Feinherb

2	2022	Geisenheimer Mäuerchen Riesling Kabinett Rz 8,8 - S 6,8 - vol% 10,5	0,2 1,00	3,80 17,10
3	2022	Rüdesheimer Klosterberg Roter Riesling Kabinett Rz 9,0 - S 6,7 - vol% 11,0	0,2 0,75	3,80 13,30
25	2020	Rüdesheimer Mönchspfad Spätburgunder Rotwein Kabinett Rz 6,7 - S 5,4 - vol% 11,0	0,2 0,75	4,20 14,70

Halbtrocken

6	2022	Rüdesheimer Kirchenpfad Weißburgunder Kabinett Rz 13,9 - S 6,8 - vol% 10,0	0,2 0,75	4,00 14,00
7	2022	Rüdesheimer Klosterberg Riesling Kabinett Rz 15,3 - S 7,4 - vol% 10,0	0,2 1,00	3,80 17,10
9	2022	Rüdesheimer Magdalenenkreuz Sauvignon blanc Kabinett Rz 13,2 - S 6,5 - vol% 11,0	0,2 0,75	4,00 14,00
21	2022	Rüdesheimer Burgweg Spätburgunder Weißherbst Kabinett Rz 10,5 - S 6,0 - vol% 11,5	0,2 0,75	4,00 14,00

Lieblich

14	2022	Rüdesheimer Klosterberg Riesling Kabinett Rz 45,5 - S 8,1 - vol% 10,0	0,2 0,75	3,80 13,30
----	------	---	-------------	---------------

Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholfreie Getränke	Liter	€
Glas Mineralwasser	0,2	2,00
Mineralwasser Medium oder Still	0,5	4,00
Mineralwasser spritzig	0,7	4,00
Coca Cola ^{1,2,3,6} / Zitronen- oder Orangenlimonade ^{1,4,6}	0,2	2,80
	0,4	4,00
Rüdesheimer Riesling Traubensaft oder als Schorle	0,2	2,80
	0,4	4,00
Eibinger Stöffche (Apfelwein) vom Fass	0,25	2,80
	0,5	4,00
	Bembel 1,0	7,50
Flaschenbiere		
Bitburger Pils	0,33	3,00
Franziskaner Hefe	0,5	4,00
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5	4,00
Cola Bier, Radler	0,5	4,00
Schorle, Sekt		
Rieslingschorle	0,2	3,00
	0,4	4,50
Riesling Sekt ⁸	0,75	22,00
Aperol-Spritz ¹	0,2	6,50
Digestifs		
Diverse Obstler, Grappa, Sambucca, Jägermeister ⁵	0,02	2,50
Gin Tonic, Asbach oder Jacky Cola ^{1,2,3,5,7}		3,50
Warme Getränke		
Tasse Kaffee ³		2,50
Espresso ³		2,00
Doppelter Espresso ³		3,50
Cappuccino ^{3,9}		3,80
Glas Tee (Pfefferminz, Schwarzer, Kamille, Früchte)		2,50

Zusatzstoffe:

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

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Laktose, h Nüsse (Mandeln, Hasel- oder Walnüsse, i Sellerie, k Senf, m Sesamsamen, n Schwefeldioxid/Sulfite (ab 10mg pro kg oder Liter), o Süßlupinen, Cashewkerne), p Mollusken (Weichtiere, wie Schnecken)

Aus der Lehnthof Küche:

Salate ...

Beilagensalat <small>k,h</small>	4,70 €
Großer Beilagensalat <small>k,h</small>	7,80 €
Gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und Baguette <small>4,k,h</small>	12,40 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Peperoni, Oliven und Baguette <small>4,d,k,h</small>	12,40 €

Alles Käse ...

Traditioneller Spundekäse mit Zwiebeln und 2 Laugenstangen <small>9,a</small>	10,60 €
Rheingauer Käse Duo vom Hand- und Spundekäse, dazu Krustenbrot <small>9,a</small>	11,70 €
Handkäse mit Riesling Musik und Krustenbrot <small>9,a</small>	10,00 €
Sommerhandkäse (auch im Winter lecker) mit Oliven, Paprika, Peperoni, Tomaten, Rucola und Krustenbrot <small>4, a,h,k</small>	11,70 €
Schafskäse aus dem Ofen mit Peperoni, Oliven, Tomaten, Paprika, Rucola und Baguette <small>4,a</small>	13,50 €
Käsewürfel mit Oliven, Trauben und Zwiebeln <small>9</small>	9,00 €
Salzstengel mit Spundekäse	4,00 €

Zum Vespere ...

Hausmacher Wurst von Presskopf, Leber- und Blutwurst mit Krustenbrot <small>a</small>	10,60 €
Winzerweck mit Schinken und Käse überbacken <small>1,4,6,7,a</small>	7,50 €
Winzerweck Spezial mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken <small>1,4,6,7,a</small>	8,00 €
Winzerweck Veggie beidseitig mit Tomaten und Käse überbacken <small>1,4,6,7,a</small>	8,00 €
Strammer Max mit Edamer Käse, gekochten Schinken und 2 Spiegeleiern <small>1,4,6,7,a</small>	11,70 €

Flammkuchen ...

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck ^{6,7,a,g}	11,70 €
Flammkuchen mit Schafskäse, Tomate, Paprika, Peperoni, Oliven, Rucola ^{a,g}	14,00 €
Flammkuchen mit Handkäse, Speck, Zwiebeln und Kartoffeln ^{6,7,a,g}	14,00 €

Warmes ...

Pfanne mit Bratkartoffeln, Speck und zwei Spiegeleiern ^{4,7}	11,70 €
Hackedotz mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln ^{4,7,9,a,c,g}	15,80 €
Eibinger Krüstchen, Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei auf Brot an Salat ^{4,a,c,k,h}	14,00 €
Schnitzel Wiener Art aus dem Schweinerücken mit Bratkartoffeln ^{a,c}	14,00 €
Schnitzel mit Bratkartoffeln wahlweise mit Pfeffer-, Champignonrahmsauce oder Zwiebeln ^{1,4,7,a,c,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 Bratkartoffeln ^{4,6,7,a,c}	20,70 €

Beilagen

Bratkartoffeln	4,50 €
Rahmwirsing ^{6,7,9,a,c,g,i}	5,00 €
Pfeffer-, Champignonrahmsauce oder Zwiebeln	4,50 €
Laugenstange _a	2,20 €

Knabbereien & Dessert

Erdnüsse im Glas, Chips, Huober Brezel	2,00 €
Ein Bällchen Eis (Vanille, Schokolade oder Erdbeere) ^{1,6,9,c,g}	1,50 €
Rieslingcreme im Weckglas ^{1,5,6,7,9,a,g,h}	5,00 €

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag ab 16.00 Uhr

warme Küche bis 20.00 Uhr.

Reservierungen

@ info@eibinger-zehnthof.de

☎ 0171-553 99 28

☎ 06722-27 55

Sollten Sie einmal etwas später kommen,
so rufen Sie uns bitte vorher an!
Gruppen bis 130 Personen zum Mittagstisch,
Kaffee, Kuchen oder Abendessen.
Menü, Buffet oder à la carte auch außerhalb unserer Öffnungszeiten
auf Voranmeldung möglich oder Catering.

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



Bitte nutzen Sie unseren Parkplatz in der Neustraße



Weingut und Gutsausschank

„Eibinger Zehnthof“

Familie Ketzer

Eibinger Oberstraße 15 | 65385 Rüdesheim-Eibingen

Telefon: +49 (0) 6722-2755

info@eibinger-zehnthof.de

www.eibinger-zehnthof.de