

EINE TRILOGIE DIE GEFÄLLT

WEINGUT | WEINSTUBE | GÄSTEHAUS



In unserem familiengeführten Unternehmen arbeitet die dritte und vierte Generation Seite an Seite. Das was uns vier als Menschen ausmacht, prägt auch unsere Arbeit und somit unseren Betrieb. Ein gutes Unternehmen ist wie ein Mosaik, viele unterschiedliche Teile werden zusammengefügt zu einem großen Ganzen – bei uns zu einer **schönen Trilogie für den Gast**.

WEINGUT SCHMITT

Uns Vier von der Schmitt-Familie finden Sie in allen Aufgabengebieten, in denen es um den Wein geht. Wein ist wohl ein Werk der Natur, jedoch wird seine Entwicklung und Reifung auch von der Persönlichkeit, dem Gespür und der Pflege von uns als Winzer geprägt. Eine Aufgabe, die wir mit viel Ehrgeiz, großer Freude und Schaffenskraft annehmen.

WEINSTUBE BRENNOFEN

Unsere Mitarbeiter vom Service-Team unter der Leitung von Frau Maren Belger, sind gerne Ihre Gastgeber. Ihr Ziel ist es, unseren Gästen eine Auszeit vom Alltag zu bescheren und eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen. Küchenchef Riccardo Schatz und seine Küchen-Crew bringen ständig wechselnde saisonale Genüsse auf die Teller. Dabei lassen sie ihrer Kreativität freien Lauf und lieben es, regionaltypische und bodenständige Gerichte interessant zu verändern.

GÄSTEHAUS WEIN-DOMIZIL

Hier paart sich ein moderner Komfort mit einem Hauch traditionellem Landleben – lichtdurchflutete, großzügige Doppelzimmer, mit Charme individuell eingerichtet, fernab vom Massentourismus. Neun Doppelzimmer als Rückzugsort oder Ausgangspunkt für vergnügliche Stunden.

Wir wünschen Ihnen viele Momente der Behaglichkeit!

Ihre Familie Schmitt und das Brennofen-Team



Unsere Weinempfehlung im Sommer:



2022 Schmitt-zantino Sommerwein

Leicht moussierend entfaltet er mit seinem frischen Charakter eine quirlige Lebendigkeit. Dank seiner besonderen Vinifikation vereint er sowohl die zarte Frische und Frucht der Weißweine, als auch die feine Herbe der Rotweine.

0,1 l	3,90 €
0,25 l	6,90 €
0,75 l	19,80 €

„HAND IN HAND“ MIT DEN ERZEUGERN DER REGION



Bei allen Gerichten, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, beziehen wir die Hauptzutaten direkt in der Pfalz.

- Bäckerei Antoine, Göcklingen – Ciabatta und Roggen-Dinkel-Brot
- Tarte Gourmet, Hauenstein – Flammkuchenböden
- Die Meckerei, Landau Queichheim – Ziegenkäse
- Patrick Starck, Mörlheim – Kartoffel
- Döllinger, Oberschlettenbach – Eier aus Freilandhaltung (mobile Ställe) und Freilandhähnchen (Bio)
- Bischoffmühle, Billigheim - Ingenheim – div. Getreideerzeugnisse
- Parezzo Kaffeerösterei, Landau – Kaffee
- Gemüse Laux, Landau – Gemüse

VORSPEISEN & SALATE

VORSPEISEN



Kleiner Salatteller

5,50 €

gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison und hauseigenem Brennofen-Dressing

Kaltes, klares Tomatensüppchen

7,60 €

mit Zitrusöl und Tomaten-Himbeer-Sorbet

Carpaccio vom Rinderfilet

15,90 €

mit Zitronen-Pfeffer-Vinaigrette, Parmesanschaum, gebräunten Pinienkernen und jungem Spinat



Lasagne von Aubergine, Tomate und Zucchini

13,80 €

mit Basilikum, Reduktion von weißem Balsamico, Tomaten-Chili-Butter und Kräuterbaguette

SALATE



Großer Salatteller mit unserem leckeren Brot

10,80 €

wahlweise mit :

Streifen von der Hähnchenbrust

14,90 €

Ziegenfrischkäse

14,90 €



STEAKS

Winzersteak

aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln

mit Brot

13,80 €

mit Bratkartoffeln

16,80 €

Rumpsteak ca. 220 g

mit Brot

24,80 €

mit Brot und Vorspeisensalat

29,70 €

mit Vorspeisensalat und Bratkartoffeln

32,70 €

Dazu können Sie wählen:

Kräuterbutter, frisch geriebenen Meerrettich, hausgemachtes, feines Pfeffersößchen oder **unsere Riesling-Schmorzwiebeln**

Aufpreis für jede weitere Zutat: Kräuterbutter 1,50 €, Meerrettich 1,00 €,

Zwiebeln 1,50 €, Pfeffersößchen 3,00 €

Gerne braten wir Ihr Rumpsteak individuell nach Ihrem Geschmack, wählen Sie:

rare: Kern leicht blutig | nach außen hin rosa | braune, knusprige Kruste

medium: Kern leicht rosa | nach außen hin durch | braune, knusprige Kruste

durch: Kern nach außen hin durchgebraten | braune, knusprige Kruste

Haben Sie es schon bemerkt?

Im Schein der Abenddämmerung sieht ein perfekt gebratenes Fleisch eher durchgebraten aus. Geht man mit dem Teller in den Innenbereich, sehen Sie wieder die Farbnuancen der verschiedenen Garstufen ...

Faszination Licht!

SAISONALE HAUPTSPEISEN

Süßkartoffel gefüllt mit Maisgemüse, schwarzen und grünen Bohnen auf Tomaten-Sesamcreme	19,90 €
Saftig gebratenes Hähnchen in Parmesan-Eihülle auf Kräuterspaghetti mit Tomatenmarmelade und wildem Brokkoli	26,90 €
wahlweise mit Zucchini in Parmesan-Eihülle	21,90 €
Pochierter Heilbutt mit Dill-Staudenselleriesoße auf Kartoffel-Olivenöl-Püree und Wassermelonen-Fenchelgemüse	27,80 €
Zwiebelrostbraten in eigener Soße mit Röstzwiebeln und gegrillten Knoblauchkartoffeln	28,60 €
Kurzgebratenes und Geschmortes vom Kalb in Trüffelschaum mit Kartoffel-Soufflé und Karotten-Zucchini-gemüse	29,90 €

WAS DER PFÄLZER LIEBT



Vunn allem Ebbes

1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Brot	14,80 €
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	17,80 €

Auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen, Aufpreis 3,00 €

Das Pfälzer Dreierlei wird von unserem Onkel, Metzgermeister Klaus Schmitt, gefertigt.

DIE DREI RABEN



„Was bedeuten die drei Raben?“ – so fragen viele Gäste. 1990 vinifizierten wir zum ersten Mal einen, für damalige Zeit ungewöhnlichen, Portugieser Rotwein. Der sollte kein herkömmliches Etikett bekommen! Deshalb erwarben wir bei Armin Hott die Druckrechte für das Bild „Raben-Dusel“. Der Wein blieb den Kunden, auch wegen des Etiketts, in Erinnerung und wir hörten oft: „ah ... ihr seid das Weingut mit dem Raben.“ Die Liebe zum Raben-Dusel ging so weit, dass seine Fans uns Raben in allen möglichen Variationen schenkten, die wir dann zwischen die Portugieser-Fässer hockten. So wurde der Rabe zu unserem Maskottchen, der Raben-Dusel ein Markenwein von uns. Als wir dann den Brennofen eröffneten, ließen wir uns von Armin ein Maskottchen für die Weinstube und eines für unser Gästehaus zeichnen.

FLAMMKUCHEN



Das Original

mit Speck und Zwiebel

10,80 €



Der Saisonale

mit grünem Paprika, Spinat, Frühlingszwiebeln, Avocado,
frischer Kresse und Basilikumpesto

12,90 €



Der Ausgefalle

mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

12,90 €



Der Süße

mit Apfel und Zimtucker

10,80 €



Der Süße – flambiert

12,80 €

Unser Brot vom Bäcker

enthält zweierlei Brotsorten. Beide Brote werden vom Bäcker Peter Antoine aus Göcklingen gebacken. Das dunkle Brot ist ein Roggen-Dinkel-Brot, das Helle ein Ciabatta mit Maisgries, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch.

Bei allen Gerichten mit Brot ist das Brot inkludiert,

ein Brotkörbchen, z. B. vorab zum Wein, berechnen wir mit

1,50 €

DESSERTS



Cappuccino Eis

4,90 €

eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso,
garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne
– ein kleines aber feines Dessert!



Flammkuchen - der Süße

10,80 €

mit Apfel und Zimtzucker

flambiert

12,80 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet

6,80 €

im „Sekt-Bad“ (Riesling-Winzersekt) garniert mit
frischen Früchten

(auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)

Hausgemachtes Fruchtsorbet

4,80 €

garniert mit frischen Früchten



Parfait von der Heidelbeere

7,20 €

mit lauwarmer Nugatsoße und kandierten Nüssen



Dessertvariation mit Johannisbeeren-Sorbet

7,60 €

und Salat von Himbeere und Wassermelone dazu Keks-Crunch
auf grünem Apfel-Spinatspiegel

Alle **Preise** verstehen sich inklusive unseres netten Service und der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.

Eine Liste mit den **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie vom Service.