



Weinstube Brennofen

Lesen Sie diese Karte auch digital!

Herzlich Willkommen – hoffentlich zum letzten Mal müssen wir Sie mit dieser wenig hübschen, dafür aber gut zu desinfizierenden Speisekarte willkommen heißen 😊.

Vorspeisen

Kleiner gemischter Vorspeisensalat	4,90 €
Cremesüppchen vom Steinchampignon mit eingelegten und gebackenen Champignons, Öl von Liebstöckel und saurer Sahne	7,30 €
Carpaccio von gelber und roter Bete mit Apfel-Olivenöl-Emulsion, Ziegenfrischkäse, eingelegtem Senfkaviar und Brotchips	9,90 €
Erntefrischer Feldsalat mit lauwarmem Kartoffel-Speckdressing mit Schwarzbrotchip, Granatapfelkernen und geröstete Walnüssen	9,90 €

Hauptgerichte

Großer Salatteller, dazu reichen wir Ihnen Brot, ergänzt durch Streifen von der Hähnchenbrust oder mit Ziegenfrischkäse	8,30 € 12,70 € 12,70 €
Winzersteak aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln dazu reichen wir Ihnen Brot oder Sie wählen unsere leckeren Bratkartoffel	12,10 € 14,60 €
Fläschknepp (hausgemacht) mit Meerrettichsoße mit gebutterten Kartoffeln, Essiggurke und Weingelee	12,80 €
Vun allem Ebbes 1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel dazu passt Sauerkraut und Brot oder na klar auch Sauerkraut und Bratkartoffel auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen	12,80 € 15,30 € Aufpreis 2,50 €
Rumpsteak mit Brot (ca. 220 g) und Vorspeisensalat mit Bratkartoffeln und Vorspeisensalat	18,80 € 23,40 € 25,90 €

Zum Rumpsteak können Sie wählen: Kräuterbutter, frisch geriebener Meerrettich, feines Pfeffersößchen oder unsere Riesling-Schmorzwiebeln (mehrere Zutaten mit Aufpreis)
Wählen Sie bitte auch die gewünschte Garstufe: rare, medium-rare, medium, durch

Und weiter geht's mit den saisonalen Hauptgerichten, Flammkuchen und Desserts auf der Rückseite

Grünkohlbratlinge mit Curry-Kokosschaum dazu gekochtes und gegrilltes, buntes Gemüse	18,60 €
Saftig gebratene Maishähnchenbrust mit Morchel-Petersilienfüllung auf Kartoffel-Pastinaken-Püree und Karotten-Rosenkohl Gemüse	20,90 €
Rosa gebratene Steakhüfte vom Rind in leichter Pfefferrahmsauce dazu gibt es buntes Pfannengemüse mit gebackenen Kartoffeln	23,90 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau) auf Risotto von der Perlgraupe mit Pulpo und Limette dazu Knoblauch-Spinatgemüse und Safran-Senfschaumsauce	23,90 €
Rinderfiletstreifen nach Art Stroganoff mit Gewürzgurken, roter Bete und Champignons dazu gibt es Eierspätzle und gegrillten Lauch	27,90 €

Flammkuchen

Das Original Speck und Zwiebel	8,80 €
Der Ausgefallene Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian	9,80 €
Der Saisonale mit Kürbis, frittiertem Grünkohl, Knusperspeck, gehobeltem Parmesan und Erdnüssen	10,90 €
Der Süße Apfel und Zimtzucker	8,20 €
Apfel und Zimtzucker und dann noch flambiert	9,80 €

Dessert

Cappuccino Eis eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso, garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne – ein kleines aber feines Dessert!	4,20 €
Hausgemachtes Fruchtsorbet garniert mit frischen Früchten	3,20 €
im „Sekt-Bad“ (Riesling Winzersekt) garniert mit frischen Früchten	5,20 €
Crème Brûlée mit Rosmarin-Zitronen-Birnen und Sauerrahmeis mit Kardamom	7,30 €
Kaiserschmarrn mit eingelegten Sultaninen, Gewürzapfel, gebräunten Mandeln und Nougatschaum	7,60 €

Käsevariation

Verschiedene, internationale Weichkäsesorten dazu reichen wir Pfaffmanns Weingelee und Ciabatta	
kleine Portion	9,60 €
große Portion	13,60 €

Trinkgeld

Noch ein Wort zum Trinkgeld:

Sie als Gast drücken mit dem Trinkgeld Ihre Wertschätzung gegenüber unserem Brennofen-Team, bestehend aus Mitarbeitern des Service und der Küche aus. Deshalb ist es für uns Schmitts selbstverständlich, dass nicht wir Chefs, sondern unser Team das Trinkgeld erhält – und zwar zu 100 %.

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

Zusatzstoffe / Allergene

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Wunsch beim Service