

EINE TRILOGIE DIE GEFÄLLT



WEIN- GUT | WEIN- STUBE



In unserem familiengeführten Unternehmen arbeitet die dritte und vierte Generation Seite an Seite. 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 beschern 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 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 Herbst:

2019 Chardonnay trocken

0,1 l 3,40

0,25 l 6,40

0,75 l 18,60

Der Herbst beginnt, das Wetter wird wechselhafter, die Abende kälter und die Küche kräftiger.

Unser Lieblingswein dazu ist der Chardonnay.

Er vereint feine reife Fruchtaromen mit dezenteren Röstaromen und einem komplexen, cremigen Körper – ideal also zur herbstlichen Küche!

„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.


Regionale Erzeugung, kurze Transportwege, frische Produkte!

Daran arbeiten wir mehr und mehr ...


- Bäckerei Antoine, Göcklingen – Ciabatta und Roggen-Dinkel-Brot
- Tarte Gourmet, Hauenstein – Flammkuchenböden (Herstellung aus Mehl von Bischof-Mühle, Mühlhofen)
- Die Meckerei, Landau Queichheim – Ziegenkäse
- Kartoffelhof Starck, Mörlheim
- Döllinger, Oberschlettenbach – Eier aus Freilandhaltung (mobile Ställe)
- Bischoff-Mühle, Mühlhofen – div. Getreideerzeugnisse
- Pfälzer Wald Forstamt, Hirschfleisch

VORSPEISEN & SALATE

VORSPEISEN

	Kleiner Vorspeisensalat ⁷⁾	4,50 €
	Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kernen, Öl und Zimtcroûtons ⁷⁾	6,90 €
	Rinderkraftbrühe mit Flädle mit buntem Gemüse, Markklößchen und feinen Nudeln ⁷⁾	6,90 €
	Rosa Scheiben vom Roastbeef auf Schiffchen vom Sauerteigbrot mit Salat von Roter Bete und Gurke, Meerrettichcreme und Tomaten-Salbei-Sugo ⁷⁾	13,80 €
	Carpaccio vom Thunfisch und Roter Bete mit pikant mariniertem Avocado-Kürbis-Salat, gebräunten Pinienkernen, Creme von Wasabi und Soja-Sesam-Vinaigrette ⁷⁾	14,90 €

SALATE

	Großer Salatteller ⁷⁾ mit unserem leckeren Brot	8,30 €
	wahlweise	12,40 €
	mit Streifen von der Hähnchenbrust	12,40 €
	mit Ziegenfrischkäse	



RUMPSTEAK

Rumpsteak ca. 220 g

mit Brot	17,80 €
mit Brot und Vorspeisensalat ⁷⁾	21,90 €
mit Vorspeisensalat ⁷⁾ und Bratkartoffeln	24,90 €

Dazu können Sie **Kräuterbutter, frisch geriebenen Meerrettich, feines Pfeffersößchen** oder **unsere Riesling-Schmorzwiebeln** ⁷⁾ wählen.
(mehrere Zutaten mit Aufpreis)

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!

DIE DREI RA -



„Wie kommen Sie auf 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 wegendes Etiketts, in Erinnerung und wir hörten oft: „ah

SAISONALE HAUPTSPESIEN



Gnocchi vom Kürbis

18,90 €

auf Creme von Pastinake mit geschmortem Chicorée, Maronen, gerösteten Kürbiskernen und Schaum von Roter Bete 7)

Kalbsleber Berliner Art

19,90 €

mit Portweinjus, glacierten Äpfeln, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelstampf 7)

Über Nacht gegarte Kalbsbeinscheiben

21,90 €

in eigener Sauce mit buntem Bohnengemüse und Kartoffel-Maronen-Taler 7)

Zanderfilet im Schuppenkleid vom Kaisergranat

23,80 €

mit Zitronenschaum dazu Risotto mit Meeresfrüchten und Champignon-Lauchgemüse 7)



Kurzgebratenes und Geschmortes vom heimischen Hirsch

24,90 €

mit Preiselbeerjus dazu Haselnussspätzle und Birnen-Kürbisgemüse 7)

Ein Tier besteht nicht nur aus Steakfleisch. Daher entscheiden wir uns bewusst auch für Kombinationen, die der Verarbeitung des ganzen Tieres Respekt zol-



... 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.

WAS DER PFÄLZER LIEBT



Flääschknapp (hausgemacht) in Meerrettichsoße

12,80 €

mit gebutterten Kartoffeln, Essig-Gurke und Weingelee ^{5) 7)}



Vunn allem Ebbes

1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel ^{1) 2) 3)}

mit Sauerkraut ⁷⁾ und Brot

11,80 €

mit Sauerkraut ⁷⁾ und Bratkartoffeln

14,30 €

Auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen,

2,50 €

Das Pfälzer Dreierlei wird von unserem Onkel, Metzgermeister Klaus Schmitt, noch nach seinem altem Hausrezept in Handarbeit gefertigt.



Winzersteak ²⁾

aus dem Schweinenacken mit feinen Riesling-Schmorzwiebeln ⁷⁾,

mit Brot

10,80 €

mit Bratkartoffeln

13,30 €

Ilbesheimer Kunschdhäwwelflääsch - nur freitags-

12,80 €

mit Quellgrumbeere zum selwer schääle ^{1) 3) 7)}



Unser Brotkörbchen

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.

FLAMMKUCHEN & KÄSE



Das Original

mit Speck und Zwiebel ^{1) 3) 19)}

8,80 €



Der Saisonale

mit gegrilltem Kürbis, Lauch, Quitte, Schafskäse und kandierten Haselnüssen

9,80 €



Der Ausgefallene

mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

9,80 €



Der Süße

mit Apfel und Zimtucker

7,80 €



Der Süße – flambiert

9,40 €

KÄSEVARIATION

Verschiedene internationale Käsesorten mit Pfälzer Weingelee und Ciabatta ^{1) 7)}

kleine Portion

8,50 €

große Portion

12,50 €

DESSERTS

Cappuccino Eis

4,20 €

eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso,
garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne – ein
kleines aber feines Dessert! ⁴⁾



Flammkuchen - der Süße

7,80 €

mit Apfel und Zimtzucker

flambiert

9,40 €

hausgemachtes Fruchtsorbet

5,20 €

eine Kugel Sorbet im „Sekt-Bad“ (Riesling-Winzersekt ⁷⁾)
mit kleinem geeisten Fruchtspieß
(auch mit entalkoholisiertem Secco möglich ⁷⁾)

eine Kugel Sorbet mit kleinem geeisten Fruchtspieß

2,90 €



Rostiger Ritter

6,90 €

mit Vanillesauce und Heidelbeer-Joghurt Eiscreme

Creme Brûlée von der Tonkabohne

7,60 €

mit Apfel-Nuss-Salat und Zimtstreusel

Eine Liste der Allergene hält der Service auf Anfrage bereit, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie in der Rubrik „Kläägedrugdes“ auf der