

DESSERTS

Cappuccino Eis

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

Flammkuchen

mit Apfel und Zimtucker

flambiert

Hausgemachtes Fruchtsorbet

eine Kugel Sorbet im "Sekt-Bad" (Riesling-Winzersekt ⁷⁾)
mit kleinem, geeisten Fruchtspieß

(auch mit entalkoholisiertem Sekt möglich)

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit kleinem, geeisten Fruchtspieß

Apfelstrudel

auf einem Spiegel von Johannisbeeren mit Eiscreme
von der Tonkabohne

Tiramisu

mit Mandelbiscuit, Birne, Apfel
und Limetten-Ingwer-Sorbet

Eine Liste mit den Allergenen erhalten Sie auf Wunsch
vom Service, Zusatzstoffe finden Sie in der Rubrik

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 **perfekten Trilogie für den Gast**.

WEINGUT SCHMITT

Uns Vier von der Winzerfamilie 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, möglichst individuell auf die Gäste einzugehen, ihnen eine Auszeit vom Alltag zu beschern und eine Wohlfühlatmosphäre in der Weinstube 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 kreativ zu verändern.

GÄSTEHAUS WEIN-DOMIZIL

2015 wurde das alte Wohnhaus kernsaniert. Jetzt 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 bei uns viele Momente der Behaglichkeit!



APERITIF-SPECIALS ROSA-WOCHEN

APERITIFE		€
Perletti in Pink	0,1 l	3,80
Perletti Perlwein mit einem Schuss Cranberry-Likör 7) auch alkoholfrei, mit entalkoholisiertem Secco und Cranberrysirup		
Rosa Liaison	0,1 l	4,10
Italienischer Ramazotti Rosato in Liaison mit Perletti Perlwein, Eis und Basilikumblätter 7)		
Rhasecco	0,1 l	3,80
Perletti-Perlwein mit Rhabarbernektar – grandios erfrischend! 7)		



„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 gewöhnliches 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 die 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 Hott noch je ein Maskottchen für die Weinstube und unser Gästehaus zeichnen.

FLAMMKUCHEN & KÄSE

	€
Das Original	7,30
mit Speck und Zwiebel 1) 3)	
Der Saisonale	9,90
mit eingelegter Birne, Radicchio und Limburger	
Der Ausgefallene	9,30
mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian	
Der Süße	7,30
mit Apfel und Zimtucker	
Der Süße – flambiert	9,10
Käsevariation	
verschiedene internationale Käsesorten mit Weingelee und Ciabatta vom Bäcker Antoine 1) 7)	
kleine Portion	7,50
große Portion	11,50

WAS DER PFÄLZER LIEBT

VORSPEISEN & SALATE

	€
Flääschnepp in Meerrettichsoße (hausgemacht) mit gebutterten Kartoffeln, Essig-Gurke und Weingelee ^{5) 6) 7)}	9,80
Vunn allem Ebbes eine Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und ein Leberknödel ^{1) 2) 3)} mit Sauerkraut und Brot ⁷⁾ 10,80 mit Sauerkraut und Bratkartoffeln ⁷⁾ 13,30	
auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen (gegen 2,50 € Aufpreis)	
Jeden Freitag	10,80
Ilbesheimer Kunschdhäwwelflääsch (hausgemacht) mit Quellgrumbeere zum selwer schääle ^{1) 3) 7)}	

SAISONALE VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat ⁷⁾

€
3,90

Cremesüppchen von der roten Bete

mit Croustillant vom Zander, Petersillienöl
und Meerrettich

6,90

Carpaccio von der gelben Bete

mit Mandel-Olivenöl-Emulsion,
Ziegenkäse und Chicorée

9,90

Tranche von der geräucherten Entenbrust

an Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing, mit
kandierten Mandeln und Granatapfelkernen

12,90

SALATE

Großer Salatteller ⁷⁾

dazu können Sie wählen:

Streifen von der Hähnchenbrust

Ziegenfrischkäse

und dazu reichen wir Ihnen unser leckeres Brot

7,50

10,90

11,90



STEAKS

€

Winzersteak

aus dem Schweinenacken
mit feinen Riesling-Schmorzwiebeln ⁷⁾ und

Brot

10,30

Bratkartoffeln

12,80

Rumpsteak ca. 220 g

mit Brot

17,80

mit Brot und Vorspeisensalat ⁷⁾

21,30

mit Bratkartoffeln und Vorspeisensalat ⁷⁾

23,80

dazu können Sie **Kräuterbutter**, **feinem Pfeffersößchen**, **frisch geriebenem Meerrettich** oder **herzhafte Riesling-Schmorzwiebeln** ⁷⁾ wählen (mehrere Zutaten mit Aufpreis)

Gerne braten wir Ihr Rumpsteak individuell nach Ihrem Geschmack.

Wählen Sie einfach Ihre Lieblings-Garstufe aus:

- rare** Kern leicht blutig; nach außen hin rosa; braune, knusprige Kruste
- medium** Kern leicht rosa; nach außen hin durch; braune, knusprige Kruste
- durch** Kern und nach außen hin durchgebraten; braune, knusprige Kruste



SAISONALE HAUPTSPESIEN

€

cremiges Waldpilz-Risotto

17,90

mit panierten Austernpilzen, mariniertem Fenchel und Apfel-Mandel-Knusper

confierter Kabeljaurücken in Kräuteröl

21,60

auf Gewürzcouscous mit Limetten-Spinatsauce, dazu Schwarzwurzel-Lauchgemüse

Geschmortes und Kurzgebratenes vom Kalb

22,30

in Petersilienrahm, Topinambur, Lauch und Knödel von Polenta und Mandel

rosa gebratener Hirschrücken

23,80

mit Kräuter-Knoblauchkruste, dazu lauwarmer Salat von der roten Bete, Selleriepüree und Kartoffel-Mandelschmarrn

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, das er extra für uns kreiert hat!