

DESSERTS

Cappuccino Eis

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

€
4,00

Flammkuchen

mit Apfel und Zimtzucker

7,30
9,10

flambiert

Fruchtsorbet

eine Kugel Sorbet im "Sekt-Bad" (Riesling-Winzersekt,⁵⁾
mit Fruchtspieß (auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)

5,20

eine Kugel Sorbet mit Fruchtspieß

2,80

Apfel-Mandel-Beignets

mit Schokoladen-Mandeleis

6,60

Rosmarin-Mohn-Panna-Cotta

mit gepufftem Reis und Gel von der Mango

7,30

Eine Liste mit den Allergenen erhalten Sie auf Wunsch vom Service, Zusatzstoffe finden Sie in der Rubrik „Zu guter Letzt“ auf der vorletzten Seite.

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 bescheren 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!

Ihre Familie Schmitt und das Brennofen-Team



APERITIF-SPECIALS ROSA-WOCHEN

APERITIFE

€

Perletti in Pink

0,1 l 3,80

Schmitts 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 Schmitts Perletti
Perlwein, Eis und Basilikumblätter ⁷⁾

Weitere, leckere Aperitife finden Sie im Getränketeil unserer Karte.



„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

mit Speck und Zwiebel ^{1) 3)}

7,30

Der Saisonale

mit Spinat, Wachtelei, Bacon und Pinienkernen ^{1) 3)}

9,30

Der Ausgefallene

mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

9,30

Der Süße

mit Apfel und Zimtucker

7,30

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

	€
Flääschknapp 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⁾ mit Sauerkraut und Bratkartoffeln ⁷⁾	10,80 13,30
Jeden Freitag	10,80
Ilbesheimer Kunschdhäwwelflääsch (hausgemacht) mit Quellgrumbeere zum selwer schääle ^{1) 3) 7)}	

SAISONALE VORSPEISEN

	€
Kleiner Vorspeisensalat ⁷⁾	3,90
Mandel-Currysuppe mit Chili-Garnele und Knusperstroh ⁷⁾	6,90
Praline vom Lachs gebettet auf Feldsalat mit Distelölvinaigrette und kandierten Nüssen ¹⁰⁾	11,90
Tatar vom Kalb in pikanter Marinade mit gebratenem Wachtelei und frittiertem Rucola	14,90

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

Pilz-Serviettenknödel

€

16,90

in Salbeibutter gebraten mit Spinat, Mandeln und

Austernpilzen ⁷⁾

Ragout vom Freilandhähnchen

17,20

mit Lauch, Champignons, Mandelschaum und Basmatireis ⁷⁾

Kalbstafelspitz

18,90

an Creme von jungen Erbsen, Wurzelgemüse und

Mandel-Kartoffelstrudel

Rückenstück vom Winterkabeljau

22,60

auf Ragout von Morcheln und Flusskrebse dazu

Avocado-Kartoffelstampf 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, das er extra für uns kreierte hat!