

# 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 von der Schmitt- und Klebba-Familie finden Sie in allen Aufgabengebieten, in denen es um Wein geht. Wein ist wohl ein Werk der Natur, jedoch wird seine Entwicklung und sein Charakter ganz entscheidend vom Gespür und der Pflege von uns Winzern geprägt. Erfreuen Sie sich daher an den Weinen, die allesamt eigene Erzeugnisse sind und so unsere Handschrift tragen. Gerne können Sie sich auch unsere Weine für zu Hause mitnehmen!

### **WEINSTUBE BRENNOFEN**

Unser Service-Team unter der Leitung von Frau Maren Belger, ist gerne Gastgeber. Ihr Ziel ist es, unseren Gästen eine Auszeit vom Alltag zu bescheren und eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen. Küchenchef Riccardo Schatz und seine Crew bringen Genüsse auf Ihre Teller. Dabei lassen sie ihrer Kreativität freien Lauf, setzen bewusst auch raffinierte, moderne Akzente, nicht abgehoben aber eben dem gehobenen Anspruch der meisten unserer Gäste gerecht werdend.

### **GÄSTEHAUS WEIN-DOMIZIL**

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

Wir wünschen Ihnen viele Momente der Behaglichkeit!

Ihre Familie Schmitt und das Brennofen-Team



**Unsere Weinempfehlung für den Winter**  
**2020 Cardonay trocken, Lagenwein ★★★**  
**im Barrique ausgebaut**

0,1 l | 5,40 €

0,25 l | 10,20 €

0,75 l | 29,90 €

Barrique-Weine sind Weine, die über mindestens 12 Monate bis hin zu mehreren Jahren, in kleinen Eichenholzfässern reifen. Diese Lagerung bereichert die Aromatik des Weines um vielerlei Aromen. So finden Sie bei diesem Chardonnay eine finessenreiche Aromafülle von gelber Birne, reifer Banane, Vanille, Toast und einem Hauch Rauch. Im Gaumen tiefschichtige Fülle mit viel Schmelz und einem langen Abgang—für alle die es kräftig mögen! Trauen Sie sich einfach, ihn mal zu probieren!

## „HAND IN HAND“ MIT ERZEUGERN UND PARTNERN DER REGION



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

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

# VORSPEISEN & SALATE

## VORSPEISEN



### **kleiner Vorspeisensalat**

4,90 €

gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison  
und hauseigenem Brennofen-Dressing

### **Rinderkraftbrühe mit Flädle**

7,90 €

mit Gemüsestreifen, Grießnocken und Markklößchen



### **erntefrischer Feldsalat**

große Portion

12,90 €

auf lauwarmem Kartoffeldressing mit gebratenen  
Specklardons, Schwarzbrotcrôutons und Granatapfelkernen

kleine Portion

7,90 €

### **gegrilltes Lachsfilet auf Orangen-Dill-Spiegel**

14,90 €

mit Amaranth, Sesam, rotem Chicorée  
und Senf-Honig-Schaum

## SALATE



### **großer Salatteller**

9,80 €

gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison und  
hauseigenem Brennofen-Dressing, dazu unser leckeres Brot

*Dazu können Sie wählen:*

Streifen von der Hähnchenbrust

13,90 €



Ziegenfrischkäse

13,90 €



## RUMPSTEAK

**Rumpsteak** ca. 220 g

mit Brot	23,80 €
mit Brot und Vorspeisensalat	28,40 €
mit Vorspeisensalat und Bratkartoffeln	30,90 €

Dazu können Sie wählen:

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

Aufpreis bei mehreren Zutaten: Kräuterbutter 1,00 €, Meerrettich 1,00 €, Zwiebeln 1,50 €, Peffersößchen 2,00 €

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

## DIE DREI RABEN



„Wie kommt ihr auf die drei Raben?“ – so fragen viele Gäste. 1988 begannen wir unsere Weinflaschen mit Künstleretiketten auszustatten und erwarben 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 ... 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.

## SAISONALE HAUPTSPEISEN



### **Kürbis-Currypfannkuchen**

19,80 €

mit Schwarzwurzel, Grünkohl und Kürbis  
in Kokos-Ingwersauce und Erdnuss-Sesam-Crunch



### **Petersilien-Gnocchi**

18,90 €

mit Kastanienschaum, an Kürbis-Birnengemüse,  
und sautierten Shiitake Pilze

### **Pot-au-feu von verschiedenen Fischfilets und Garnelen**

25,90 €

im Safransud mit Pariser Kartoffeln, Wurzelgemüse,  
Creme von der Pastinake und geröstetem Knoblauchbrot



### **Geschmortes vom Hirsch**

27,80 €

in Kastaniensauce mit Kürbis-Birnengemüse,  
Shiitake Pilze und Petersiliengnocchi

### **rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce**

25,90 €

dazu Crêpes-Parmentier, Karotten-Kürbispüree  
und Rosenkohlgemüse



### **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.

# WAS DER PFÄLZER LIEBT

## **Winzersteak**

aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln

mit Brot

13,30 €

mit Bratkartoffeln

15,80 €

## **Flääschnepp (hausgemacht) mit Meerrettichsoße**

13,80 €

dazu gebutterte Kartoffel, Essig-Gurke und Weingelee

## **Vunn allem Ebbes**

1 Leberknödel, 1 Bratwurst und eine halbe Saumagenscheibe,

letztere knusprig angebraten

mit Sauerkraut und Brot

13,80 €

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

16,30 €






Auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen

Aufpreis 3,00 €

Das Pfälzer Dreierlei wird von unserem Onkel, Metzgermeister

Klaus Schmitt, gefertigt.

## FLAMMKUCHEN & KÄSE

	<b>Das Original</b> mit Speck und Zwiebel	10,80 €
	<b>Der Saisonale</b> mit Camembert, Walnüssen, eingelegten Feigen, Blütenhonig und Preiselbeeren	11,90 €
	<b>Der Ausgefallene</b> mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian	11,80 €
	<b>Der Süße</b> mit Apfel und Zimtucker	9,20 €
	<b>Der Süße – flambiert</b>	10,80 €

## KÄSEVARIATION

verschiedene Weichkäsesorten mit Pfaffmanns Weingelee  
und Ciabatta

kleine Portion	11,90 €
große Portion	15,90 €

## 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**

9,20 €

mit Apfel und Zimtucker

flambiert 10,80 €

### **hausgemachtes Fruchtsorbet**

6,80 €

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

(auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)

### **hausgemachtes Fruchtsorbet**

4,80 €

garniert mit frischen Früchten



### **Pfälzer Schmarrn**

8,60 €

mit Walnüssen, Rosinen und Apfelstücken  
mit Vanillesauce und Zimtmouse

### **Duett von weißer und dunkler belgischer Schokolade**

7,80 €

auf einem Kaffeespiegel mit Zimt-Crunch und Apfel-Birnenmus

Alle **Preise** verstehen sich inklusive unseres netten Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Eine Liste mit den **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie vom Service.