

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 - der Süße

mit Apfel und Zimtucker

7,30
9,10

flambiert

Hausgemachtes Fruchtsorbet

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

5,20

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit kleinem, geeisten Fruchtspieß

2,80

Pfannenfrischer Kaiserschmarrn

mit Cassis-Apfelragout und Pralineneiscreme

7,60

Crème Brûlée

mit Glühweinkirschen, Gel vom Zimtapfel
und Walnusscrumble

7,60

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



WEIN-WEIN-WEIN- | GUT | STUBE

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!
Ihre Familie Schmitt und das Brennofen-

Team



APERITIFE

APERITIF		€
Kastanie meets Perletti	0,1 l	3,80
Pfaffmanns Kastanienlikör aufgegossen mit Perletti-Perlwein ⁷⁾		
Sinnliche Feige	0,1 l	3,80
Pfaffmanns Feigenlikör aufgegossen mit Perletti Perlwein In der Antike galt der Feigenbaum als Symbol der Fruchtbarkeit, der Sinnenfreude, des Überflusses, des Reichtums und vielfältiger erotischer Aspekte! ⁷⁾		

Weitere, leckere Aperitife finden Sie im Getränketeil unserer Karte.
Alle unsere Aperitife erhalten Sie auch mit entalkoholisiertem Secco.

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	7,30
mit Speck und Zwiebel ^{1) 3) 19)}	
Der Winterliche	9,90
mit Kürbis, Schafskäse, Honig, Kernen und Zwiebelmarmelade	
Der Ausgefallene	9,30
mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian ¹⁹⁾	
Der Süße	7,30
mit Apfel und Zimtzucker	
Der Süße – flambiert	9,10
Käsevariation	
verschiedene internationale Käsesorten mit hausgemachtem Rebblüten-Weingelee und Ciabatta ^{1) 7)}	
kleine Portion	7,50
große Portion	11,50

WAS DER PFÄZER LIEBT

	€
Flääschnepp (hausgemacht) in Meerrettichsoße	9,80
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	10,80
mit Sauerkraut ⁷⁾ und Bratkartoffeln	13,30
Jeden Freitag	10,80
Ilbesheimer Kunschdhäwweläläs	
(hausgemacht)	
mit Quellgrumbeere zum selwer schäälē ^{1) 3) 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.

VORSPEISEN & SALATE

VORSPEISEN

	€
Kleiner Vorspeisensalat ⁷⁾	3,90
Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis	6,30
mit Kernen, Öl und frittiertem Grünkohl	
Erntefrischer Feldsalat auf lauwarmer Kartoffel-Specksauce	9,90
mit Schwarzbrotwürfel und gerösteten Kürbiskernen	
gebratene Wachtelbrust an Salat von Grünkohl	12,90
mit Kürbis-Lauch-Vinaigrette und lauwarmen Maisküchlein	

SALATE

Großer Salatteller ⁷⁾	7,50
dazu können Sie wählen:	
Streifen von der Hähnchenbrust	10,90
Ziegenfrischkäse	11,90
und dazu reichen wir Ihnen unser leckeres Brot	



STEAKS

€

Winzersteak ²⁾

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 Vorspeisensalat ⁷⁾ und Bratkartoffeln

23,80

dazu können Sie **Kräuterbutter**, **frisch geriebenen Meerrettich**, **unser Pfeffersößchen** oder **feine 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

€

Kürbis-Polenta-Taler

16,90

auf Grünkohl Spiegel mit geschmortem Kürbis und Apfel-Walnuss-Salsa

Kalbsleber Berliner Art

19,80

mit glacierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Herzhaftes Hirschgulasch

21,80

mit Preiselbeeren, Rotkraut und Kürbis-Kartoffelstrudel

Weißer Heilbutt mit Pistazien-Pinienkernkruste

21,90

an Creme von der Pastinake und Risotto von Perlgrauen