

DESSERTS

Ein Stück Pfalz spürt man, wenn
an einem Tisch zusammengerückt
und einfach noch ein weiterer
Stuhl dazu gestellt wird.

	€
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
flambiert	9,20
Fruchtsorbet eine Kugel Sorbet im "Sekt-Bad" (Riesling-Winzersekt _n) mit Fruchtspieß (auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)	5,20
eine Kugel Sorbet mit Fruchtspieß	2,80
Crêpe von der Ur-Karotte mit Rosmarin-Espuma und Karotte-Ingwer-Sorbet	7,50
hausgemachter Kaiserschmarrn mit Schokolade, Passionsfrucht und Haselnuss-Krokant-Eis	6,60

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

Herzlich Willkommen in der Weinstube Brennofen!

Die Pfälzer sind herzliche und gastfreundliche Menschen. So ist die ehemalige Ziegelei mit großem Brennofen (daher auch der Name) schon seit 1979 ein Ort der Geselligkeit. Nach Renovierung und Erweiterung lädt seit Sommer 2012 die Winzerfamilie Schmitt wieder in die Weinstube ein: zu Weingenuß, Gaumenfreuden, Lachen, Leben und Fröhlichkeit!

Die Leidenschaft für ein gutes Essen mit dazu passenden Weinen ist bei uns in der Schmitt-Familie ziemlich ausgeprägt – wir lieben es zu genießen! Damit hier, in unserer Weinstube, behagliche Gastlichkeit gelingen kann, stehen hinter uns noch Menschen, die ähnliche Visionen haben wie wir: unser **engagiertes Brennofen-Team**.

Unsere Mitarbeiter vom Service-Team unter der Leitung von Frau Maren Belger, sind gerne Ihre Gastgeber. Ihr Ziel ist es, auf unsere Gäste individuell einzugehen, ihnen eine Auszeit vom Alltag zu beschern und eine Wohlfühl-atmosphäre in der Weinstube zu schaffen.

Küchenchef Riccardo Schatz und seine Küchen-Crew bringen ständig wechselnde saisonale Genüsse auf Ihre Teller. Dabei lassen sie ihrer Kreativität freien Lauf und lieben es, regionaltypische und bodenständige Gerichte kreativ zu verändern.

Last but not least werden auch die Weine Ihnen den Abend verschönern und unseren Gästen ein viel versprechendes Geschmackserlebnis bereiten.

So wünschen wir Ihnen, dass Ihr Aufenthalt bei uns ein kleiner Urlaub vom Alltag ist, dass unsere Weinstube Brennofen für Sie zum Ort für Genuss, Erlebnis und Entspannung wird!

Ihre Familie Schmitt und das Brennofen-Team



SAISONALE APERITIFE

Winterlicher Apfel

Hausgemachte Apfel-Essenz mit unserem Perletti-Perlwein ⁷⁾
oder alkoholfrei mit Secco der Heim´schen Privatkellerei ⁷⁾
Alkoholgehalt < 0,5 %

€
0,1 l 3,80

Sinnliche Feige

Pfaffmanns Feigenlikör aufgegossen mit Perletti Perlwein ⁷⁾
In der Antike galt der Feigenbaum als Symbol der Fruchtbarkeit,
der Sinnenfreude, des Überflusses, des Reichtums und vielfältiger
erotischer Aspekte.

0,1 l 3,80

alkoholfreier Pflaumen-Aperitif

Pflaumensaft aufgegossen mit einem entalkoholisierten Secco der
Heim´schen Privatkellerei ⁷⁾ Alkoholgehalt < 0,5 %

0,1 l 3,40



„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 Winterliche

mit Kürbis, Schalotten, rosa Pfeffer und Kürbissenf

9,30

Der Ausgefallene

mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

9,30

Der Süße

mit Apfel und Zimtucker

7,30

Der Süße – flambiert

mit Apfel und Zimtucker, am Tisch flambiert mit Rum

9,20

Käsevariation

verschiedene internationale Käsesorten mit Pfaffmanns
Weingelee und Ciabatta vom Bäcker Antoine ^{1) 7)}

kleine Portion

7,50

große Portion

11,50

WAS DER PFÄLZER LIEBT

€

Flääschnepp (hausgemacht) in Meerrettichsoße

mit gebutterten Kartoffeln, Essig-Gurke und Weingelee ^{5) 6) 7)}

9,80

Vunn allem Ebbes

1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel ^{1) 2) 3) 6)}

mit Sauerkraut und Brot

10,80

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

13,30

Jeden Freitag

10,80

Ilbesheimer Kunschdhäwelflääsch (hausgemacht)

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.

VORSPEISEN & SALATE

VORSPEISEN

€

Kleiner Vorspeisensalat

3,90

Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis

mit Kürbiskernöl und Selleriestroh

5,90

Erntefrischer Feldsalat

auf lauwarmer Kartoffel-Specksauce mit Schwarzbrotwürfel und gerösteten Kürbiskernen ^{1) 3) 7)}

9,90

Variation bestehend aus gegrilltem Kürbis

mit Kürbiscreme, Salat von Chicoreé und Fenchel mit gebratener Jakobsmuschel

11,90

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 Brotkörbchen



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

21,30

mit Bratkartoffeln und Vorspeisensalat

23,80

dazu können Sie **Kräuterbutter**, **frisch geriebenen Meerrettich** 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

€

Gorgonzola-Ravioli mit Quitten-Mangochutney

16,80

geriebenem Parmesan und Knoblauchschaum

Schwarzwurzel im Knuspermantel

18,90

mit Teryaki-Mayonaise, Rote-Beete-Gnocchi und frittiertem
Grünkohl

Rinderbäckchen – über Nacht geschmort

19,80

in Rotwein-Schalotten-Sauce mit Kürbispüree und Rotkraut

Dorschfilet – auf der Haut gebraten

21,80

im Rote-Bete-Sud, dazu Currykraut und Mousseline
von der Topinambur

Medaillons vom Hirsch

23,60

mit Nusskruste in Kirsch-Schokoladensauce dazu
Haselnussespätzle und Rosenkohl