

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 im Sommer:

2021 Schmitt-zantino Sommerwein

0,1 l | 3,60

0,25 l | 6,20

0,75 l | 17,90

Leicht moussierend entfaltet er mit seinem frischen Charakter eine quirlige Lebendigkeit. Dank seiner besonderen Vinifikation vereint er sowohl die zarte Frische und Frucht der Weißweine, als auch die feine Herbe der Rotweine. 7)

„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



Schaumsüppchen von der Tomate

7,60 €

mit gerösteten Pinienkernen und Karotten-Tomaten-Spieß

gebratene Wildgarnelen

15,30 €

mit heißer und geeister Wassermelone, Kokosmilch, Koriander und gerösteten Cashewkernen

dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken

14,60 €

mit Thunfischsauce, frittierten Kapern, Radieschen an Pflücksalat in Zitronenvinaigrette

SALATE



großer Salatteller

8,80 €

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

Dazu können Sie wählen:

Streifen von der Hähnchenbrust

13,70 €



Ziegenfrischkäse

13,70 €



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.



RUMPSTEAK

Rumpsteak ca. 220 g	
mit Brot	22,80 €
mit Brot und Vorspeisensalat	27,40 €
mit Vorspeisensalat und Bratkartoffeln	29,90 €

Dazu können Sie wählen:

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

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

Haben Sie es schon bemerkt?

Im Schein der Abenddämmerung sieht ein perfekt gebratenes Fleisch eher durchgebraten aus. Geht man mit dem Teller in den Innenbereich, sehen Sie wieder die Farbnuancen der verschiedenen Garstufen ...

Faszination Licht!

DIE DREI RABEN



„Wie kommt ihr auf die drei Raben?“ – so fragen viele Gäste. 1990 vinifizierten wir zum ersten Mal einen, für damalige Zeit ungewöhnlichen, Portugieser Rotwein. Der sollte kein herkömmliches Etikett bekommen! Deshalb erwarben wir 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

SAISONALE HAUPTSPEISEN

gegrillte Fenchelschalen 18,90 €

gefüllt mit Reismudeln und Schafskäse, dazu Paprikaschaum und Melone mit karamellisierten Fenchelsamen

Maishähnchenbrust, gefüllt mit Frischkäse und Zwiebel 21,90 €

an Kräuterrahmsauce mit Kartoffel-Mais-Püree und gegrilltem Mais

cremiges Curry-Risotto

mit Gemüse von Tomate und Champignon

wahlweise mit

auf der Haut gebratenem Filet von der Dorade 23,60 €

gebackenen Austernpilzen und Paprikaschaum 18,60 €

Kalbrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm 24,90 €

mit Paprika-Knöpfele und gebratenem, wildem Broccoli mit Sesam

Hüftsteak vom Rind 25,90 €

in einer Pfefferrahmsauce mit Frühlingslauch, dazu Kartoffelgratin und Pfifferling-Bohnen-Gemüse



... 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.

WAS DER PFÄLZER LIEBT

Winzersteak

aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln

mit Brot

13,10 €

mit Bratkartoffeln

15,60 €



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



Das Original

mit Speck und Zwiebel

10,80 €



Der Saisonale

mit pikanter Salami, Tomatensauce, Paprika,
Zwiebeln und Mozzarella

12,90 €



Der Ausgefallene

mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

11,80 €



Der Süße

mit Apfel und Zimtucker

9,20 €



Der Süße – flambiert

10,80 €

KÄSEVARIATION

verschiedene Weichkäsesorten mit Pfaffmanns Weingelee
und Ciabatta




kleine Portion

9,60 €

große Portion

13,60 €

DESSERTS

	Cappuccino Eis eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso, garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne – ein kleines aber feines Dessert!	4,80 €
	Flammkuchen - der Süße mit Apfel und Zimtzucker flambiert	9,20 € 10,80 €
	hausgemachtes Fruchtsorbet im „Sekt-Bad“ (Riesling-Winzersekt) garniert mit frischen Früchten (auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)	5,80 €
	hausgemachtes Fruchtsorbet garniert mit frischen Früchten	3,80 €
	Salat von Netz- und Wassermelone mit Zitronen-Gel, Gurken-Limette-Sorbet und Knusper-Hafer	8,30 €
	lauwarmes Hefeküchlein mit Zwetschgen-Eis an Gewürz-Zwetschgen, süßem Schmand und Schokoladenerde	7,90 €

Alle **Preise** verstehen sich inklusive unseres netten Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Eine Liste mit den **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie vom Service. Unser Team aus Küche und Service freut sich über ein Trinkgeld.