



Weinstube Brennofen

Vorspeisen

Klare Brühe vom Hähnchen	6,60 €
mit pochierter Nocke von Huhn und Pistazie, buntem Wurzelgemüse und Zitrusöl	
<i>Weinempfehlung: Müller-Thurgau halbtrocken ★</i>	
<hr/>	
Schaumsüppchen von Muskat und Hokkaidokürbis	7,60 €
dazu Ziegenfrischkäse im Blatt und Kerne	
<i>Weinempfehlung: Auxerrois feinherb ★★★</i>	
<hr/>	
Kleiner gemischter Vorspeisensalat ^{7) 19)}	4,90 €
<hr/>	
Duett von rosa gebratenem Kalbsrücken und Thunfisch	14,90 €
mit Thunfisch-Sojasauce, Rucola, Kapern und pochierter Hühnerrei	
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder trocken ★★★</i>	
<hr/>	
Erntefrischer Feldsalat mit lauwarmem Kartoffel-Speckdressing	9,90 €
dazu Schwarzbrotchip, Granatapfelkerne und geröstete Walnüsse	
<i>Weinempfehlung: Sauvignon blanc trocken ★★★</i>	
<hr/>	

Hauptgerichte

Großer Salatteller, dazu reichen wir Ihnen Brot, ^{7) 19)}	8,30 €
ergänzt durch Streifen von der Hähnchenbrust	
oder mit Ziegenfrischkäse	
12,70 €	
12,70 €	
<hr/>	
Winzersteak aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln ^{2), 5), 7)}	
dazu reichen wir Ihnen Brot	
12,10 €	
oder Sie wählen unsere leckeren Bratkartoffeln	
14,60 €	
<hr/>	
Flätschknepp (hausgemacht) mit Meerrettichsoße	
mit gebutterten Kartoffeln, Essiggurke und Weingelee ^{5) 7)}	
12,80 €	
<hr/>	
Vun allem Ebbes	
1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel ^{1) 2) 3)}	
12,80 €	
dazu passt Sauerkraut ⁷⁾ und Brot	
oder na klar auch Sauerkraut ⁷⁾ und Bratkartoffeln	
15,30 €	
auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen	
Aufpreis 2,50 €	
<hr/>	
Rumpsteak mit Brot (ca. 220 g)	18,80 €
und Vorspeisensalat ^{7) 19)}	
23,40 €	
Bratkartoffeln und Vorspeisensalat ^{7) 19)}	
zum Rumpsteak können Sie wählen: Kräuterbutter, frisch geriebenen Meerrettich, feines	
25,90 €	
Pfeffersößchen ⁷⁾ oder unsere Riesling-Schmorzwiebeln ⁷⁾ (mehrere Zutaten mit Aufpreis)	
<hr/>	
Panierte und gebratene Gemüsepolenta	18,90 €
mit Creme von der Pastinake, Wirsing-Grünkohlgemüse und gegrillter	
Schwarzwurzel	
<i>Weinempfehlung: Riesling halbtrocken ★</i>	
<hr/>	

4 weitere Hauptgerichte finden Sie auf der Rückseite

Zartes Lammragout verfeinert mit Ingwer und Kokos	25,90 €
mit Kräuterpüree und Topinambur-Rosenkohlgemüse	
<i>Weinempfehlung: Grauburgunder trocken ★★ ★</i>	
<hr/>	
Isländischer Kabeljau, auf der Haut gebraten	24,90 €
auf Rote-Bete Risotto mit Meerrettichschaum, geröstetem Kürbis und Feldsalat-Pesto	
<i>Weinempfehlung: Riesling trocken ★ ★</i>	
<hr/>	
Kurzgebratenes und Geschmortes vom Rehwild	30,90 €
mit Wacholderrahm, dazu Kartoffel-Kürbisgratin und Rosenkohl-Kastaniengemüse	
<i>Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein trocken Barrique ★★ ★</i>	
<hr/>	
Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust	23,90 €
mit Apfel-Calvados Rahm, kleinen Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl	
<i>Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein feinherb ★ ★ Grauburgunder trocken ★★ ★</i>	

Flammkuchen

Das Original	8,80 €
Speck und Zwiebel ^{1) 3) 19)}	
<hr/>	
Der Ausgefallene	9,80 €
Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Thymian	
<hr/>	
Der Saisonale	10,80 €
gegrillter Kürbis, Lauch, Schafskäse und kandierte Haselnüsse	
<hr/>	
Der Süße	
Apfel und Zimtzucker	8,20 €
Apfel und Zimtzucker und dann noch flambiert	9,80 €

Dessert

Cappuccino Eis	4,20 €
eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso, garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne – ein kleines aber feines Dessert! ⁴⁾	
<hr/>	
Rostiger Ritter	7,60 €
auf weißer Kaffee-Schokoladensoße mit Pistazien-Schokoladenstreusel, süßem Schmand und Orangen-Zitronensorbet	
<hr/>	
Mousse von grünem Apfel und Zimt	7,60 €
mit gepufftem Amaranth, Zitronengel und Lebkuchenhippe	
<hr/>	
Hausgemachtes Fruchtsorbet	
garniert mit frischen Früchten	3,20 €
im „Sekt-Bad“ (Riesling Winzersekt) ⁷⁾ garniert mit frischen Früchten	5,20 €
<hr/>	
Käsevariation	
verschiedene Weichkäsesorten	
dazu reichen wir Pfaffmanns Weingelee und Ciabatta ^{1) 7)}	
kleine Portion	9,60 €
große Portion	13,60 €

Trinkgeld

Noch ein Wort zum Trinkgeld:

Sie als Gast drücken mit dem Trinkgeld Ihre Wertschätzung gegenüber unserem Brennofen-Team, bestehend aus Mitarbeitern des Service und der Küche aus. Deshalb ist es für uns Schmitts selbstverständlich, dass nicht wir, sondern unsere Team das Trinkgeld erhält – und zwar zu 100 %.

Preise Alle Preise verstehen sich inklusive unseres netten Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe / Allergene

Eine Liste mit den Allergenen bekommen Sie vom Service;

Zusatzstoffe: Phosphat 1), Nitritpökelsalz 3), Koffein 4), Phenylalaninquelle 5), Sulfite 7), Schwefeldioxid 19)