

EINE TRILOGIE DIE GEFÄLLT

WEINGUT | WEINSTUBE | GÄSTEHAUS



In unserem familiengeführten Unternehmen arbeitet die dritte und vierte Generation Seite an Seite. Das was uns fünf 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 Fünf von der Schmitt-Familie 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, unseren Gästen eine Auszeit vom Alltag zu bescheren und eine Wohlfühlatmosphäre 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 interessant zu verändern.

GÄSTEHAUS WEIN-DOMIZIL

Hier 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 viele Momente der Behaglichkeit!

Ihre Familie Schmitt und das Brennofen-Team

Unsere Weinempfehlung für das Frühjahr 2023 Chardonnay trocken, Lagenwein ★★ ★

Im Glas goldgelb und klar, präsentiert er sich mit nussigen sowie feinwürzigen Aromen und reifer, gelber Frucht. Vielschichtig zeigt er sich auch auf der Zunge: feingliedrig und doch mineralisch mit einer komplexen Dichte und einem wundervoll cremigen Körper. Die filigrane Weinsäure bringt elegante Nuancen von Frische in den schmelzigen Körper und sein langer Nachhall verspricht einen feinen Genuss.

0,1 l | 4,70 €

0,25 l | 8,20 €

0,75 l | 23,80 €

„HAND IN HAND“ MIT DEN ERZEUGERN DER REGION



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

- Bäckerei Antoine, Göcklingen – Ciabatta und Roggen-Dinkel-Brot
- Tarte Gourmet, Hauenstein – Flammkuchenböden
- Die Meckerei, Landau Queichheim – Ziegenkäse
- Patrick Starck, Mörlheim – Kartoffel
- Döllinger, Oberschlettenbach – Eier aus Freilandhaltung (mobile Ställe) und Freilandhähnchen (Bio)
- Bischoffmühle, Billigheim - Ingenheim – div. Getreideerzeugnisse
- Kaffeerösterei Gaumen Freuden, Annweiler - Kaffee
- Gemüse Laux, Landau – Gemüse

VORSPEISEN & SALATE

VORSPEISEN



Kleiner Salatteller

6,20 €

gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison
und hauseigenem Brennofen-Dressing



Kartoffel-Lauchsüppchen

7,20 €

mit bunter Gemüseeinlage, gebratener Blutwurst
und Walnussöl

Trilogie aus dem Meer

17,90 €

gebratene Jakobsmuschel, Miesmuschel im Knoblauchsud und
Garnele im Knuspermantel an Blumenkohl-Speck-Salat
und Forellenkaviar



Sellerie-Canneloni

14,90 €

gefüllt mit Glasnudeln und Hähnchen an buntem Gemüsesalat
und süß-saurer Ananas-Paprika-Soße

SALATE



Großer Salatteller mit unserem leckeren Brot

wahlweise mit:

11,90 €

Streifen von der Hähnchenbrust

16,80 €

Ziegenfrischkäse

16,80 €



RUMPSTEAK

Rumpsteak ca. 220 g	
mit Brot	27,60 €
mit Brot und Vorspeisensalat	33,10 €
mit Vorspeisensalat und Bratkartoffeln	36,40 €

Dazu können Sie eine Zutat wählen:

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

Aufpreis für jede weitere Zutat: Kräuterbutter 1,50 €, Meerrettich 1,00 €, Zwiebeln 1,50 €, Pfeffersößchen 3,00 €

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 uns dem Thema Wein & Kunst zu widmen und erwarben bei Armin Hott die Druckrechte für das Bild „Raben-Dusel“.

Das schmückte fortan einen besonderen Rotwein von uns. Der Wein blieb den Kunden, auch wegen des Etiketts, in Erinnerung und wir hörten oft: „ah ... ihr seid das Weingut mit dem Raben.“ Von den Fans des Raben-Dusels bekamen wir unzählige Raben aus allen Materialien geschenkt und so wurde der Rabe mehr und mehr zu unserem Maskottchen. Als wir dann den Brennofen eröffneten, ließen wir uns von Armin noch ein Maskottchen für die Weinstube und eines für unser Gästehaus zeichnen — **so kam es zu der Raben-Trilogie.**

SAISONALE HAUPTSPEISEN



Polenta-Gnocchi mit Parmesanschaum

23,80 €

mit gegrillter Rote Bete, Salbei-Panko-Bröseln
und frittierter Petersilie



Vegane Falafel auf Tomaten-Paprikafondue

23,90 €

mit Mais-Bohnengemüse, Soja-Curry-Schaum
und Cashew-Frischkäse

Maishähnchenbrust mit Ricotta-Spinatfüllung

29,90 €

auf Tomatenfondue mit grünen Bohnen und
Walnuss-Rosinen-Parpadelle

Gedämpfter Skreirücken

33,90 €

mit Nori-Alge, gezupftem Lachs und Quinoa dazu Champignons
in weißem Balsamico und Kartoffel-Salbeiklöße

Geschmorte Rinderroulade

34,60 €

in eigener Soße gefüllt mit Rinderschinken, Gurken, Zwiebeln
und Senf dazu Rotkohl-Balsamico-Chutney,
Topinambur-Bohnengemüse und Kartoffel-Karottenstampf

Zart geschmorte Kalbsbäckchen

35,60 €

in Steinpilzsoße dazu Spinat-Wirsinggemüse
und Parmesan-Semmelknödel mit Mandelknusper

WAS PFÄLZER UND PFÄLZERINNEN LIEBEN



Vunn allem Ebbes

1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel

mit Sauerkraut und Brot

16,60 €

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

19,80 €

Auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen

Aufpreis

3,40 €

Das Pfälzer Dreierlei wird von unserem Onkel, Metzgermeister
Klaus Schmitt, gefertigt.



Winzersteak

aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln

mit Brot

15,40 €

mit Bratkartoffeln

18,70 €



Pälzer Flääschknepp

16,80 €

na klar hausgemacht ...

mit leckerer Meerrettichsoße, gebutterten Kartoffeln,

Essig-Gurke und Weingelee

FLAMMKUCHEN



Das Original

mit Speck und Zwiebel

11,90 €



Der Saisonale

mit Lachsstückchen, Curry-Honig-Schmand, Rucola, Dill,
geschmorter Paprika und Senfsaat

14,60 €



Der Ausgefallene

mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

14,40 €



Der Süße

mit Apfel und Zimtzucker

11,90 €



Der Süße – flambiert

14,30 €

Unser Brotkörbchen vom Bäcker

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.

Bei allen Gerichten mit Brot ist das Brot inkludiert,
ein Brotkörbchen, z. B. vorab zum Wein, berechnen wir mit

2,00 €

DESSERTS



Cappuccino Eis

5,50 €

eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso,
garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne
– ein kleines aber feines Dessert!



Flammkuchen - der Süße

11,90 €

mit Apfel und Zimtucker

flambiert

14,30 €



Hausgemachtes Fruchtsorbet

7,60 €

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

(auf Wunsch auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)

Hausgemachtes Fruchtsorbet

5,40 €

garniert mit frischen Früchten



Rostiger Ritter

9,60 €

auf Vanilleschaumsoße mit Apfel-Zwetschgen-Kompott
und Pistazien-Kürbiskerneiscreme



Crème Brûlée

9,20 €

mit Orangen-Apfelsalat in Walnuss-Limetten-Marinade
und Orangensorbet

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

Eine Liste mit den **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie vom Service.