

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 IM FRÜHJAHR

2024 Riesling trocken, Ortswein ★★

Dieser Riesling steckt an mit seiner prickelnden Lebendigkeit! Den anregenden Charakter verdankt er den frischen Citrusaromen und der lebendigen Weinsäure. Beide regen den Geist an und verleihen ihm eine schöne Spritzigkeit. Er vollführt einen leichtfüßigen, hüpfenden Tanz im Gaumen. Fühlen Sie Frühling auf der Zunge!

0,1 l | 4,20 €

0,25 l | 7,30 €

0,75 l | 20,90 €

„HAND IN HAND“ MIT DEN ERZEUGERN DER REGION



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

- Bäckerei Kerner, Herxheim – Baguette und Roggenbrot
- Tarte Gourmet, Hauenstein – Flammkuchenböden
- Die Meckerei, Landau Queichheim – Ziegenkäse
- Patrick Starck, Mörlheim – Kartoffel
- Döllinger, Oberschlettenbach – Eier aus Freilandhaltung (mobile Ställe)
- Bischoffmühle, Billigheim - Ingenheim – div. Getreideerzeugnisse
- Kaffeerösterei Gaumen Freuden, Annweiler -- Kaffee
- Gemüse Laux, Rülzheim – Gemüse
- Nuffzus Vertical Farming, Rheinzabern – Kresse und Keimlinge
- Landfleischerei Keller, Busenberg – Rindfleisch „from nose to tail“

VORSPEISEN & SALATE

VORSPEISEN



Kleiner Salatteller

6,20 €

gemischte Blattsalate mit Rohkost-Streifen nach Saison
und hauseigenem Brennofen-Dressing



Cremesüppchen vom Steinchampignon

7,30 €

mit eingelegten und gebackenen Champignons,
Öl von Blatt Petersilie und saurer Sahne

Dazu unsere Weinempfehlung: Chardonnay trocken ★★ ★

geräucherte Lachswürfel

17,60 €

auf Gurken-Carpaccio mit Limetten-Soja-Lasur, Senfkörner, Rucola
und Forellenkaviar

Dazu unsere Weinempfehlung: Riesling trocken ★ ★

Knusperroulade von der Nori-Alge

14,90 €

gefüllt mit Jasminreis und Avocado, dazu roher Paprika, Salat von
Gurke, Mango und Zucchini mit Sriracha-Mayonnaise
und Wasabi-Erbсенcreme

Dazu unsere Weinempfehlung: Muskateller feinherb ★ ★

SALATE



Großer Salatteller mit unserem leckeren Brot

11,90 €

wahlweise mit:

Streifen von der Hähnchenbrust

16,90 €

Ziegenfrischkäse

16,90 €



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 Pfeffer-Sößchen 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



Kürbis-Curry-Püree

22,90 €

mit Ragout von Kichererbsen, dazu Mandelmilchschaum,
pochierter Lauch und Mandel-Grieß-Klöße

Dazu unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rosé feinherb ★★

Vegane Grünkohlbratlinge mit Curry-Kokosschaum

22,90 €

an gebackenem wilden Brokkoli, Pastinake und Karotte

Dazu unsere Weinempfehlung: Grauburgunder trocken ★★

Maishähnchenbrust

30,80 €

gefüllt mit einer Farce aus Morchel und Petersilie dazu gebutterte
Tagliatelle und gegrillte Honig-Karotten

Dazu unsere Weinempfehlung: Auxerrois feinherb ★★★

Saftig gebratenes Kotelett vom Iberico Schwein

31,90 €

mit Mandelkruste, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Mais-Püree

Dazu unsere Weinempfehlung: Chardonnay trocken ★★★

oder Merlot Rotwein trocken ★★★

Schwarzer Heilbutt in Tomatenrahmsauce

32,90 €

mit Champignons und Oliven dazu Pfannengemüse und gegrillte
Kartoffeln

Dazu unsere Weinempfehlung: Schwarzriesling blanc de noir trocken ★★★

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

16,90 €

na klar hausgemacht ...
mit leckerer Meerrettich-Soße, gebutterten Kartoffeln,
Essig-Gurke und Weingelee

FLAMMKUCHEN



Das Original

mit Speck und Zwiebel

11,90 €



Der Saisonale

mit Kürbis, frittiertem Grünkohl, Knusperspeck,
gehobeltem Parmesan und Erdnüssen

13,90 €



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 von der Bäckerei Kerner aus Herxheim gebacken. Das dunkle Brot ist ein Roggen-Dinkel-Brot, das Helle ein Baguette 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 Zimtzucker

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



Crème Brûlée

9,30 €

mit Salat von Rosmarin, Birnen und Cranberrys
dazu Sauerrahmeis mit Kardamom

Knuspriger Apfelstrudel

9,60 €

mit Vanilleschaumsauce, Eiscreme von Mandel und Erdnuss
mit geröstetem Buchweizen

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

Auskunft zu **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie bei unserem Service.