

# *Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Birkenhof*

*Wir freuen uns, Sie in unserem Hause zu begrüßen und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.*

*Ihre Familie Dietrich und Ihr Birkenhof-Team*

## *Philosophie unserer Frischeküche*

*Essen und Trinken mit Freude - den puren Geschmack genießen*

*Unsere Küche bietet regionale, saisonal kreative und raffinierte Speisen mit „Hunsrücker Note“, welche nur aus frischen Produkten und mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.*

*Gekrönt mit frischen Kräutern aus unserem Garten.*

*Der Hunsrück ist umgeben von den weltbekanntesten Weinanbaugebieten Nahe, Mosel, Mittelrhein, Rheinhessen, Rheingau und Pfalz. Eine tolle und vielfältige Auswahl wartet auf Sie! Viel Freude beim regionalen Weingenußerlebnis!*



*à la région!®*

## *Vertrauensvoll genießen Fleisch vom Birkenhof-Charolais-Weiderind*

*Zum Hotel-Restaurant Birkenhof gehört eine Landwirtschaft, die aktiv mit einer Charolais-Rinderzucht betrieben wird. Achtung vor der Schöpfung und Respekt vor der Natur, sowie nachhaltige Bewirtschaftung zeichnen die Qualität unserer landwirtschaftlichen Produkte aus.*

*Gerichte von dieser hervorragenden Fleischqualität finden Sie stets auf unserer Speisekarte.*

## Unsere Aperitif-Empfehlungen

### *Birkenhofs Sektcocktail „Sommerzauber“*

*(Riesling Sekt mit Mango, Cassis und Aperol) 5,50*

*Glas Riesling-Sekt Brut 4,80*

*Aperol-Sprizz 6,20*

*Campari-Soda 4,80*

*Campari-Orange 5,20*

*Sherry trocken oder medium 3,80*

*Martini Bianco 4,20*

*Martini Rosato 4,20*

*(mild und fruchtig)*

*Alkoholfreier Fruchtsaftcocktail 4,90*

*(Orangen- und Ananassaft, Mango, Spritzer Zitrone und Grenadine)*

*Balsam...*

*....für den Gaumen*

*Essig-Aperitif „Pastinak“ mild, (alkoholfrei) 4,00*

*(Ausbalanciert zwischen milder Säure, fruchtiger Süße und der Würze wildwachsender Kräuter. Ein wohltuender Aperitif ohne Alkohol, stimuliert die Geschmacksnerven und regt den Appetit an. Pastinak zählt zu der Familie der Doldengewächse. Im Mittelalter, vor der Einführung der Kartoffel, war der Pastinak ein wichtiges Grundnahrungsmittel.)*

## *Suppen*

*Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen und Flädle 4,50*

*Pikantes Tomatensüppchen mit Basilikum-Nocken 5,80*

*Spargelcremesüppchen mit feinen Räucherlachsstreifen 6,00*

## *Vorspeisen*

*Gebratenes Wachtelbrüstchen und Spargel  
an Blattsalaten in Kräuter-Dressing  
hausgebackenes Bärlauch-Kartoffelbrötchen 14,50*

*Gegrillter Ziegenkäse mit feiner Honignote  
an Rucola in Erdbeer-Vinaigrette, Pinienkerne 13,80*

*Bunter Salat 4,50*

Unser Tipp: Essen Sie eine Vorspeise zu zweit.

## *Sommerliche Salatvariationen*

*Gebratenes Rotbarschfilet  
an knackiger Salatvariation mit Tomaten und Avocado  
dazu gebackene Kartoffelecken 18,80*

*Gebratene Maishähnchenbrust  
an knackiger Salatvariation mit Tomaten und Avocado  
dazu gebackene Kartoffelecken 18,80*

## *Unsere Weinempfehlung zu den Suppen und Vorspeisen*

*Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l*

2016er *Cuvée Goswin, halbtrocken* 6,80  
*Riesling Gewürztraminer*  
*Verführerischer Duft von Rosenblüten und Litschi,  
gepaart mit tropischen Früchten, ein Feuerwerk von Aromen,  
langer Abgang; Er ist ein idealer Sommerwein.  
Weingut Goswin Lambrich, Oberwesel Dellhofen, Mittelrhein*

## HAUPTGERICHTE

*Genießen Sie beste Fleischqualität vom  
Birkenhof-Charolais-Weiderind - aus eigener Landwirtschaft*

*Gekochtes Rindfleisch vom Birkenhof-Charolais Weiderind  
an Meerrettichsauce*

*Petersilienkartoffelchen und Gemüsearrangement 17,00*

*Herzhafte Sülze vom Birkenhof-Charolais-Weiderind  
gekrönt mit Zwiebel-vinaigrette*

*knackiges Salatbukett*

*hausgemachte Remoulade, Schwenkkartoffelchen 13,80*

*Rinderfilet vom Birkenhof-Charolais-Weiderind*

*Sauce Bernaise*

*Hausgemachtes Kartoffel-Gratin, Gemüsearrangement 34,50*

\*\*\*\*\*

*Rumpsteak vom Grill mit Bärlauchbutter*

*hausgemachtes Kartoffel-Gratin und bunter Salat 23,50*

*Medaillons vom Kalbsfilet an frischen Pfifferlingen*

*Hausgemachtes Kartoffelgratin, Gemüsearrangement 29,50*

*Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb*

*Pommes frites und bunter Salat 19,80*

### *Unsere Weinempfehlung*

*Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l*

<i>2011er</i>	<i>Ingelheimer Spätburgunder, trocken</i> <i>Im traditionellen großen Holzfass gereift, nachhaltig und leicht</i> <i>Fruchtiges Aroma, erinnert an Brombeeren, Kirschen</i> <i>Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein</i>	<i>4,90</i>
<i>2016er</i>	<i>Sauvignon Blanc, trocken</i> <i>Ebringer Sommerberg, Qualitätswein</i> <i>Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige</i> <i>Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.</i> <i>Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland</i>	<i>6,20</i>

## FEINE GENÜSSE

*Zarte Medaillons vom Schweinefilet  
an frischen Champignons  
hausgemachte Nudeln und bunter Salat 17,80*

*Lammhüfte vom Grill  
auf knackigem Ratatouille, dazu gebackene Kartoffelecken 27,80*

## HUNSRÜCKER WILDBRET

*Steaks vom Hunsrücker Rehbock zart rosa gebraten  
mit frischen Pfifferlingen  
hausgemachte Spätzle und Gemüsearrangement 27,80*

## VEGETARISCHE GENÜSSE

*Knackiges Ratatouille mit Nudeln an Gorgonzolasauce 16,50*

*Frische Pfifferlinge in Rahm an hausgemachtem Semmelsoufflé  
Blattsalat in Balsamico-Dressing 16,80*

### *Unsere Weinempfehlung*

*Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l*

2016er **Grauburgunder, Kabinett, trocken** 4,90  
*Bukettreich, lebendig, frisch, Aromen von reifen Birnen  
Wilhelmshof, Wein- und Sektgut Roth, Siebeldingen Pfalz*

## SPARGELGENÜSSE

*Gebratene Maishähnchenbrust  
an Morchelrahmsauce, frischem Spargel und Kartoffelchen 24,80*

*Frischer Spargel im Schinkenmantel  
mit Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelchen 17,00*

*Eine Portion Spargel mit Butter/Sauce Hollandaise 13,80  
Kartoffelchen*

*Eine große Portion Spargel mit Butter/Sauce Hollandaise 19,80  
Kartoffelchen*

### *Wahlweise mit ...*

*... Gemischter Schinkenplatte 6,50*

*... 2 Wiener Schnitzel vom Kalb 11,00*

*... 2 Medaillons vom Schweinefilet 8,70*

\*\*\*\*\*

## *Landidyll-Genießer-Menü*

*Pikantes Tomatencremesüppchen mit Basilikum-Nocken  
\*\*\**

*Gebratene Maishähnchenbrust  
an Morchelrahmsauce, frischem Spargel und Kartoffelchen  
\*\*\**

*Hausgemachte Crème Brûlée mit Früchteterrinchen 35,00*

\*\*\*\*\*

## *Unsere Weinempfehlungen*

*Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l*

2016er **Chardonnay, trocken „Goldene Kammerpreismünze“** 6,20  
*Weich und nachhaltig, im Duft nach reifer Quitte und Honigmelone.  
Langer, mineralisch geprägter Abgang  
Weingut Stefan Fritzen, Maring-Noviant, Mosel*

2015er **Bacharacher Weissburgunder, trocken** 6,20  
*Auf mineralischem Devon-Schieferboden gewachsen präsentiert er sich im  
Glas leuchtend gelb, im Duft zart nach Aprikosen und Zitrusfrüchten,  
dezent Säure und sehr fruchtig im Geschmack, körperreich, gehaltvoll  
und schmelzend am Gaumen im Abgang.  
Weingut J. Ratzenberger, VDP, Bacharach, Mittelrhein*

## Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen ...

... eine Kugel hausgemachtes Minzeis	4,50
...eine Kugel hausgemachtes Erdbeer- Sorbet	3,50
...eine Kugel hausgemachtes Mohneis	3,50

## Sie lieben Desserts? Wir auch!

Warmes Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern an hausgemachtem Minzeis	8,50
Hausgemachte vanille-Sabayone mit Erdbeeren	8,50
Hausgemachte Crème brûlée mit Früchteterrinchen	7,50
Hausgemachte Panna Cotta an Himbeersauce	6,80
<b>Birkenhof- Eisbecher</b> Tiramisu-Eis und Walnusseis an Baileyslikör, Sahnehäubchen gekrönt mit Schokoladensauce	6,50

## Dessertwein

**2011er Bacharacher Wolfshöhle Riesling Auslese**  
Fruchtsüß \*\*\* Beerenauslese-Qualität  
Opulente, dichte blumige Nase, eine Bombe an Frucht und  
Mineralität, ausgesuchte Trauben von alten Reben.  
Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein  
Im Glas 0,1 l 8,00 €

*Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken Siehe  
an der Theke ausliegende Mappe.*

*Alle Preise in dieser Karte enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

*Gerne können Sie in unserem Restaurant BAR oder mit der EC-Karte bezahlen. Ab  
einem Betrag von 150,00 € können Sie gerne auch mit VISA oder MASTER CARD zahlen.*