

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

Gartenkräutercremesüppchen mit feinen Räucherlachsstreifen 6,00

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rinderfilet
an hausgemachtem Basilikum-Pesto
Rucola und Parmesan 14,50*

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

Bunter Salat 4,50

Unser Tipp: Essen Sie eine Vorspeise zu zweit.

Sommerliche Salatvariationen

*Gebratene Seeteufelmedaillons
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*

*Sauerbraten vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
verfeinert mit Rosinen und Mandelblättchen
hausgemachte Spätzle und bunter Salat 17,00*

*Herzhafte Sülze vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
gekrönt mit Zwiebel-vinaigrette
knackiges Salatbukett
hausgemachte Remoulade, Schwenkkartoffelchen 14,00*

*Rinderfilet vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
Balsamico-Schalottenjus
hausgemachtes Kartoffel-Gratin, Gemüsearrangement 34,50*

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

HUNSRÜCKER WILDBRET

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

Landidyll-Genießer-Menü

Pikantes Tomatencremesüppchen mit Basilikum-Nocken

*Gebratene Maishähnchenbrust
auf hausgemachten Nudeln
an frischen Pfifferlingen in Rahm,
Blattsalate in Balsamico-Dressing*

Hausgemachte Crème Brûlée mit Früchteterrinchen 35,00

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*

FEINE GENÜSSE

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

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

*Gebratene Maishähnchenbrust
auf hausgemachten Nudeln
an frischen Pfifferlingen in Rahm,
Blattsalate in Balsamico-Dressing 22,80*

Unsere Weinempfehlungen

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

- 2014er *Ingelheimer Weißherbst vom Spätburgunder, trocken* 5,50
*Duft nach Aprikose und reifer Mirabelle. Spritzig, frisch und fruchtig.
Im Geschmack nach Johannisbeere. Langer und weicher Abgang.
Angenehme mineralische geprägte Burgundernoten.
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein*
- 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,
dezente 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

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
Birkenhof- Eisbecher 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.*