

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

Birkenhof's Sektkocktail

„Winterzauber“

(Riesling Sekt mit Mango, Cassis und Aperol) 5,90

Glas Riesling-Sekt Brut 4,90

Aperol-Sprizz 6,20

Campari-Soda 5,20 / Campari-Orange 5,20

Sherry trocken oder medium 3,90

Martini Bianco 4,20

Alkoholfreie Aperitifs

Fruchtsaftcocktail

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

5,50

Wilhelmina Traubensecco

alkoholfrei

100% Direktsaft aus Weißburgunder- und Cabernet Dorio-Trauben
Elegante Perlage, milde Säure, frische Aromanoten von kleiner Birne, Papaya und
getrockneten Aprikosen

Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

4,50

Prisecco „Rosenzauber“

Apfel | Rose | Minze

Geschmacklich fruchtig leicht nach Himbeere und Brombeere mit einem frischen Süße-Säure-Spiel, die Gartenminze und die Gewürze bilden den langen, fruchtig-duftigen Nachhall.

Manufaktur Jörg Geiger

5,80

Landidyll-Genießer-Menü

I

*Hunsrücker Waldpilzcrèmesüppchen
mit Wildsalami-Crostini
„aus dem Jagdrevier Soonwald“*

II

*Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet
in Portweinjus
an hausgemachten Kroketten und Rahmwirsing*

oder

*Gekochtes Rindfleisch vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
an leichter Meerrettichsauce
Salzkartoffeln und Gemüsebukett*

III

Hausgemachte Vanille-Sabayon mit Orangenfilets

pro Person 32,00 inklusive Espresso

pro Person 45,00 inklusive korrespondierender Weine zu jedem Gang 0,1l

zur Vorspeise:

*2016er Auxerrois, trocken Weingut Biewers,
Tawern-Fellerich Südliche Weinmosel
zum Hauptgang*

*2015er Oberweseler Hochgewächs feinherb,
Weingut Goswin Lambrich, Mittelrhein*

*2016er Oberweseler Rose feinherb,
Weingut Goswin Lambrich, Mittelrhein
zum Dessert*

*2011er Bacheracher Wolfshöhle Riesling Auslese,
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein*

Suppen

Vom Birkenhof Charolais Weiderind

Rindkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen 5,90

*Hunsrücker Waldpilzcrèmesüppchen mit Wildsalami-Crostini
„aus dem Jagdrevier Soonwald“ 6,20*

Süßkartoffelsüppchen mit Jakobsmuschel am Spieß 7,90

Vorspeisen

*Hunsrücker Hirschschinkenrosen und Wildsalami
an knackigen Blattsalaten, Aronia-Dressing und Waldorfsalat 14,50*

*Räucherlachs auf frischem Feldsalat
an Kräuter-Joghurt-Dressing und Croutons 15,50*

Bunter Salat 5,50

Unser Tipp: Essen Sie eine Vorspeise zu zweit.

Unsere Weinempfehlung zu den Suppen und Vorspeisen

Unsere Weinempfehlung

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

2016er *Auxerrois, trocken* 5,80
*Wenig Säure, Aromen von Mirabelle und Papaya
Bukettreich, saftig mit eleganter Kräuternote & mineralischer Würze
Weingut Michael Biewers, Tawern-Fellerich, Südliche Weinmosel*

HAUPTGERICHTE

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

*Gekochtes Rindfleisch vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
an leichter Meerrettichsauce
Salzkartoffeln und Gemüsebukett 18,00*

*Rumpsteak vom Grill unter der Meerrettichkruste
hausgemachtes Kartoffel-Gratin und buntem Salat 23,50*

*Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb
hausgemachte krosse Bratkartoffeln und buntem Salat 19,80*

*Burgunderragout vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
hausgemachte Spätzle und bunter Salat 17,50*

Unsere Weinempfehlung

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

- | | | |
|---------------|--|-------------|
| <i>2015er</i> | <i>Ingelheimer Spätburgunder Muschelkalk, trocken
Im traditionellen großen Holzfass gereift, nachhaltig und leicht
Fruchtiges Aroma, erinnert an Brombeeren, Kirschen
Weingut J.Neus, VDP, Ingelheim am Rhein</i> | <i>5,50</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

*Zarte Medaillons vom Damwildrücken
von unserem regionalen Partner „Brückhof“
an Rosmarinsauce mit rosa Pfefferbeeren
hausgemachte Krokette und Gemüsearrangement 29,50*

*Feines Hirschragout
„aus dem Jagdrevier Soonwald“
hausgemachte Spätzle und bunter Salat 18,80*

VEGETARISCHE GENÜSSE

*Gebackener Fetakäse
auf Tomatenragout und Polentaschnitte 16,50*

Unsere Weinempfehlung

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

2016er *Grauburgunder, Kabinett, trocken*
Bukettreich, lebendig, frisch, Aromen von reifen Birnen 5,50
Wilhelmshof, Wein- und Sektgut Roth, Siebeldingen Pfalz

FEINE GENÜSSE

*Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an Portweinjus, hausgemachten Krokettten und Rahmwirsing 19,80*

*Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce
hausgemachte Krokettten und Gemüsebukett 27,50*

FISCH GENÜSSE

*Gebrautes Zanderfilet
auf Kartoffel- Meerrettichpüree und Rahmsauerkraut 26,50*

*Gedünstetes Skrei-filet mit gebratener Riesengarnele
Winterkabeljau von den Lofoten
an Hummersauce
hausgemachte Nudeln und buntem Salat 29,50*

Unsere Weinempfehlungen

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

2016er *Ingelheimer Rosé, 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*