

RESTAURANT BIRKENHOF

# Die Gänsebraterei ist eröffnet

20. OKTOBER - 21. DEZEMBER 2018

## Dietrich's feiner und knuspriger Gänsebraten

mit hausgemachten Kartoffelklößen und frischem Rotkohl  
Bratapfel gefüllt mit Rosinen und Mandeln  
Maronen und Trauben in Honig-Butter geschwenkt  
dazu knusprige Croutons

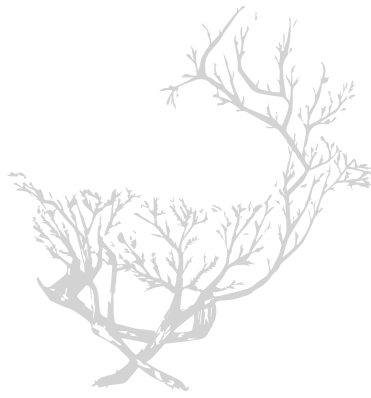
Portion Gänsebraten 26,- €  
Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung!

--Exklusive Weinempfehlung zum Gänsebraten--

### **2009er CABERNET-SAUVIGNON & MERLOT, TROCKEN**

Diese Cuvée besitzt eine tiefdunkle Farbe und sein erdig- würziger Duft erinnert an dunkle Beeren und Unterholz. Am Gaumen präsentiert er Noten von reifen roten Früchten, Gewürzen und Kräutern. Das seidige Tannin und der vollmundiger Körper enden kraftvoll. Dieser wurde **vom Weingut J.Neus exklusiv auf unseren Gänsebraten abgestimmt.**

Flasche 0,75l 21,5 // Glas 6,2



## RESTAURANT BIRKENHOF

### VORSPEISEN

Gebratene Gänseleber  
dazu winterliche Blattsalate in Himbeer-Haselnussdressing 14,5

Gegrillter Ziegenkäse an Feldsalat in Balsamicodressing  
und hausgemachtes Kürbischutney 14,5

Bunter Salat 5,5

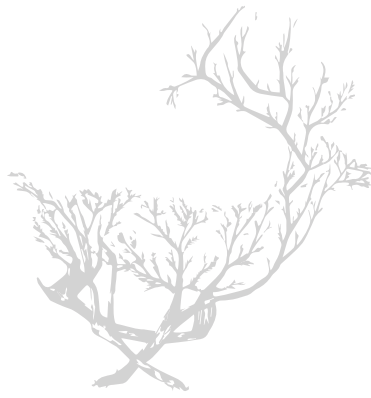
### SUPPEN

Wildessenz mit Pfannkuchenschnecke 6,2

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen 6,2

Rinderkraftbrühe vom Birkenhof-Weiderind mit  
hausgemachten Markklößchen 6,2

**UNSER TIPP!** *Essen Sie eine Vorspeise zu zweit!*



## RESTAURANT BIRKENHOF

### HAUPTGERICHTE

**Sauerbraten vom Birkenhof-Weiderind**  
verfeinert mit Rosinen und Mandelblättchen, hausgemachten  
Kartoffelklößen und frischem Rotkohl 18,9

**Rumpsteak vom Grill an Cognac-Pfeffersauce**  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gratin und Salat 26,5

**Heißgeräuchertes Lachsfilet auf Kartoffel-Kürbisragout**  
mit Feldsalat in Balsamicodressing 21,8

**Zarte Medaillons vom Schweinefilet**  
auf Trüffelrahmnudeln und Gemüsearrangement 19,8

**Hirschsteak „aus dem Revier Soonwald“**  
mit hausgemachten Kroketten, Pilzrahmsauce und  
Gemüsearrangement 27,50

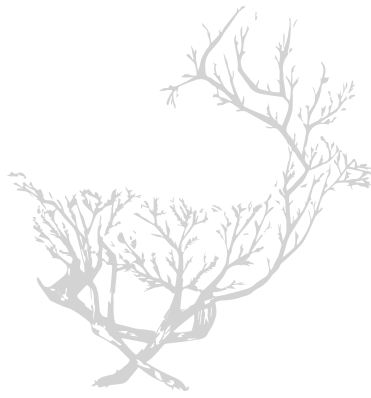
**Kalbsrückensteak vom Grill an Portweinjus**  
mit hausgemachten Kroketten und Rahmwirsing 34,5

### VEGETARISCHE GENÜSSE

Hausgemachte Kartoffelklöße und frischer Rotkohl dazu Bratapfel  
gefüllt mit Rosinen und Mandeln, Maronen und Trauben in Honig-Butter  
geschwenkt, dazu knusprige Croutons 17,5

Herbstliche Pilzvariation auf Nudeln in Rahm mit Gemüse umlegt -  
Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, Austernpilze 17,5

*Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken  
-fragen Sie gern unser Fachpersonal, wir beraten Sie gerne*



## RESTAURANT BIRKENHOF

### WEINEMPFEHLUNGEN IM GLAS 0,2L

#### DEUTSCHLAND - ROTWEINE

##### **2011er Ingelheimer Spätburgunder, trocken**

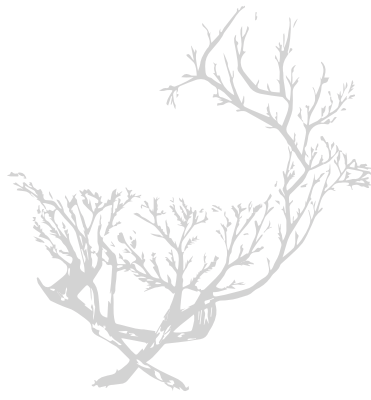
Im traditionellen großen Holzfass gereift. Er ist im Geschmack vollmundig und samtig, erinnert im Duft an Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren und besitzt einen fruchtigen und langen Abgang. Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein 5,5

##### **2016er Oberheimbacher Dornfelder, feinherb**

Feines Bukett, erinnert an Johannisbeeren und Erdbeeren. Gerbstoffmild, fruchtig und vollmundig. Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein 4,2

#### **GÄNSESCHMALZ**

Genuss für zu Hause oder zum Verschenken!  
Im Glas zum Mitnehmen. 5,-



## RESTAURANT BIRKENHOF

DEUTSCHLAND - ROSÉWEINE IM GLAS 0,2 L

### **2017er Niederhausener Rose, feinherb**

Ideal zu zarten Genüssen, leicht, fruchtig. Weingut Jakob Schneider, Niederhausen, Nahe 5,9

### **2017er Ingelheimer Rosé, trocken**

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 5,9

DEUTSCHLAND - WEISSWEINE IM GLAS 0,2 L

### **2016er Oberheimbacher Schloss Reichenstein, Riesling trocken, halbtrocken, lieblich**

Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralische Devon-Schiefernoten.

Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein 4,-

### **2017er Grauburgunder, Kabinett trocken**

Bukettreich, lebendig und frisch, Aromen von reifen Birnen

Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Familie Roth, Siebeldingen, Pfalz 5,5

### **2016er Ebringer Sommerberg, Sauvignon Blanc, trocken**

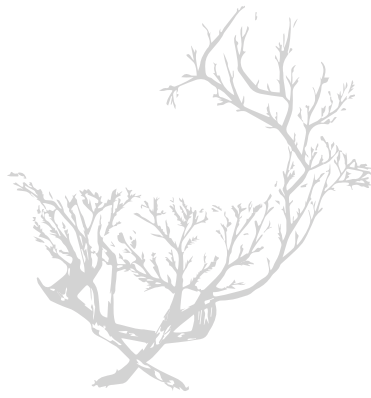
Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten. Schlossgut Ebringen,

Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland 6,2

### **2016er Windesheimer Weißburgunder -S-, trocken**

Herrlicher Duft nach weißen Blüten, gepaart mit feiner Frucht von Melonen und einem mundauffüllenden Schmelz.

Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim, Nahe 6,2



## RESTAURANT BIRKENHOF

*Unsere Rotweinempfehlungen zum Gänsebraten*

### FLASCHENWEINE

#### DEUTSCHLAND - ROTWEIN

##### **2013er Ratzenberger's Spätburgunder Rotwein, trocken**

Samtig, weich, Spätlese-Qualität. Weingut J. Ratzenberger,  
VDP, Bacharach, Mittelrhein 24,-

##### **2011er Ingelheimer Spätburgunder „Edition“**

Kräftiges Bukett von Kirsche und Brombeere, enorme Burgundernoten, wenig Säure, samtig, Genussfreude am Gaumen durch langen Abgang. Trinkgenuss zu unseren Wildspezialitäten und zum Gänsebraten. Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein, Rheinhessen 29,50

##### **2016er Oberheimbacher Dornfelder, feinherb**

Feines Bukett, erinnert an Johannisbeeren und Erdbeeren. Gerbstoffmild, fruchtig und vollmundig. Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein 19,5

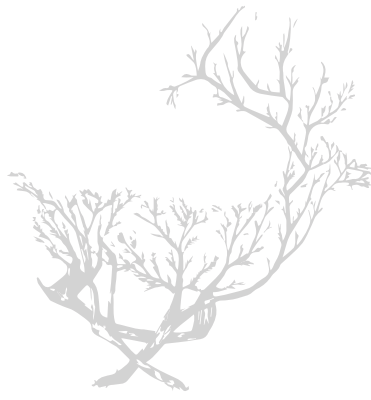
##### **2013er Siebeldinger Spätburgunder Rotwein, trocken**

Aus alten Reben, kräftige Struktur, im traditionellen Holzfass gereift.  
Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz 25,5

##### **2015er Pinot Noir, trocken**

Höchste Qualität durch Sonnenverwöhnten, muschelkalkhaltigen Boden, Bukett von Kirsche und Brombeere, kräftige Burgundernoten, wenig Säure, samtig, Genussfreude am Gaumen durch langen Abgang.

Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland 25,5



## RESTAURANT BIRKENHOF

### ARGENTINIEN - ROTWEIN

#### **2016er Malbec, -ULTRA-, Kaiken Las Rocas**

Tiefes, glänzendes Rot mit purpuren Reflexen. Duft: ausdrucksvolles Bouquet, dominiert von würzigen und blumigen Noten. Die deutlich die kühlen Jahrgangstemperaturen widerspiegeln. Geschmack: am Gaumen elegant strukturiert, das sanft gereifte Tannin gibt den Aromen ihren Rahmen und macht den Wein zugleich angenehm zugänglich, feinfruchtig, frisch und vielschichtig. **Kaiken Las Rocas 42,-**

### ITALIEN - ROTWEIN

#### **2016er Querciantica Lacrima di Morro d'Alba**

Im Bouquet dieses rubinroten Weines vereinen sich intensiv fruchtige Noten von Erdbeeren und Sauerkirschen wunderschön mit blumigen Anklängen von Veilchen und Rosenknospen. Der Gaumen zeigt ein sanftes Tanin sowie einen leichten Mandelgeschmack und steht im perfekten Einklang zum Duft. **Weingut Velenosi 25,5**

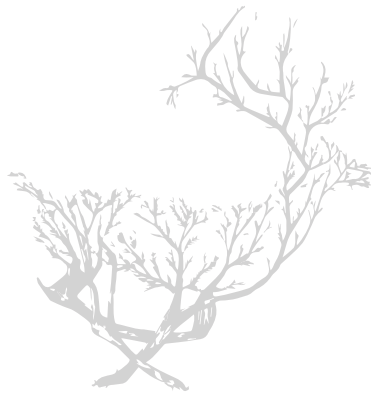
#### **2015er Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOC**

15 Monate reift dieser Wein in französischen Eichenfässer ehe er seinem warmen, vollen Charakter zeigt. Sein Bouquet offenbart wunderschöne Noten roter Früchte sowie angenehme balsamische und würzige Abgänge. Gewachsen auf Vulkanischer Erde, komplexer und wohl balancierter Rotwein der richtig Freude bereitet. **Weingut Farnese Vini 44,-**

#### **Guado al Tasso -Bolgheri DOC Superiore in HK**

Dieser Wein zeigt schon in der Nase Eleganz, aromatische Frische, die von balsamischen Noten und Menthol stammen -ausgewogen mit einer wunderschönen kompletten schwarzen Frucht. Im Mund ist er schmeichelnd und reich an Tanninen mit einem langen Finale und einem Nachhall von reifen schwarzen Beeren.

Weingut Tenuta Guado al Tasso, 179,-



## RESTAURANT BIRKENHOF

### SPANIEN - ROTWEINE

#### **2014er Celeste Tempranillo Reserva**

Die Torres Celeste Reserva DO zeigt sich in einem sehr dichten, dunklen Granatrot im Glas. Der Duft ist aromatisch intensive und präsentiert ein fruchtbetontes Bukett von süß gereiften Waldbeeren, Brombeerkonfitüre und dunklen Pflaumen. Diese werden unterlegt mit den feinen Würz- und Röstnoten der Eichenholzreife. Im Geschmack ist er samtweich, fleischig, tief und vollmundig, die intensive, saftig würzige Frucht der Celeste Reserva ist auch am Gaumen spürbar, nun gestützt von festem und zugleich sanftem Tannin, das dem Wein noch mehr Dichte, Fülle und Struktur verleiht. Alle Komponenten: Frucht, Tannin und die feinwürzigen Holznoten, sind perfekt ausbalanciert und begleiten ein langes Finale. Weingut DO Ribera del Duero -Miguel Torres 48,5

### DEUTSCHLAND - ROSÉWEINE

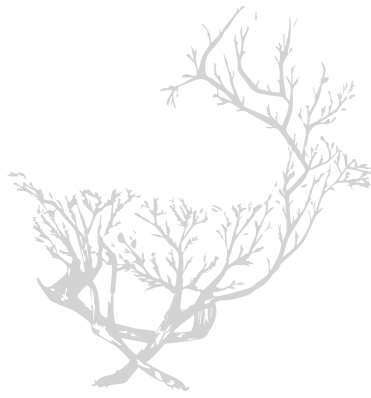
#### **2017er Niederhausener Rose, feinherb**

Ideal zu zarten Genüssen, leicht, fruchtig. Weingut Jakob Schneider, Niederhausen, Nahe 21,5

#### **2017er Ingelheimer Rosé, trocken**

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 21,5





## RESTAURANT BIRKENHOF

*Alle €-Preise in dieser Karte enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Servicegeld.*

*Unsere Weißweinempfehlungen zum Gänsebraten*

### FLASCHENWEINE

#### DEUTSCHLAND - WEISSWEIN

##### **2017er Ratzenbergers Bacharacher Grauburgunder, trocken**

Fruchtiges Bukett, lebendig, frisch, Aromen von Birnen

Weingut J. Ratzenberger, VDP, Bacharach, Mittelrhein 23,5

##### **2016er Steeger St. Jost, Riesling, Spätlese, trocken**

Feiner Rieslingcharakter, Gutsabfüllung.

Weingut J. Ratzenberger, VDP, Bacharach, Mittelrhein 25,5

##### **2015er Windesheimer › R ‹ Weißburgunder, trocken**

Reifer, opulenter Burgunder, sehr vielschichtig, mit einer faszinierenden Fruchtfülle. Als

Begleiter zu kräftigen Speisen fühlt er sich in großen Gläsern am wohlsten.

Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim, Nahe 28,5

##### **2016er Windesheimer ›S‹ Weißburgunder, trocken**

Duft nach weißen Blüten, gepaart mit feiner Frucht von Melonen und einem

mundausfüllenden Schmelz der sehr charmant ist.

Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim, Nahe 24,5

##### **2017er Niederhausener Hermanshöhle, Riesling MAGNUS, trocken**

Premiumwein, Wein der Superlative aus der bekanntesten Weinlage der Nahe.

Sehr gehaltvoll mit eindrucksvollem Nuancenspiel sowie betrörender Würze,

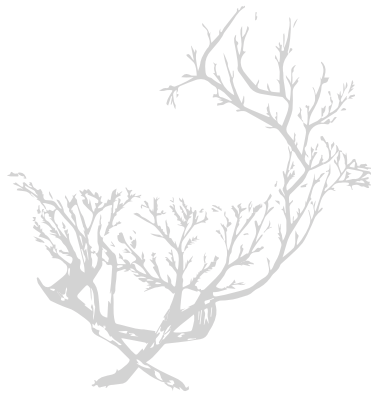
klassische Riesling-Opulenz.

Weingut Jakob Schneider, Niederhausen, Nahe 48,-

##### **2017er Niederhäuser Klamm, Riesling, trocken**

Riesling mit guter Struktur und straffer Mineralität, geprägt von Porphyrboden, mit

Armomen tropischer Früchte, viel Kraft und Konzentration.



## RESTAURANT BIRKENHOF

Weingut Jakob Schneider, Niederhausen, Nahe 39,5

### **2017er Niederhäuser “Auf der Kerz”, Riesling feinherb**

Viel Spannung und Druck, feine Würze, ausgezeichnete Harmonie.

Weingut Jakob Schneider, Niederhausen, Nahe 29,5

### **2017er Bremmer Calmont Riesling, trocken**

Steillagenwein – Handgelesen. Der Riesling aus dem Bremmer Calmont hat seinen ganz eigenen Charakter, stark geprägt durch den hohen Schieferanteil des Bodens. Weine mit viel Würze und Kraft. Weingut Kilian Franzen, Bernkasteler Ring, Bremm, Mittelmosel 24,8

### **2017er Pinot Blanc de Noir, trocken**

Ingelheimer Spätburgunder weiß gekeltert. Duftet nach Erdbeeren, Himbeeren und Veilchen. Im Mund entfalten sich Kräuteraromen und Limone. Im Abgang viel Schmelz.

Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein 21,5

### **2015er Ebringer Gewann Schädler, Chardonnay trocken**

Dieser – spontan in 500 Liter Tonneaux vergorene – Chardonnay wächst auf kalkhaltigem Boden im Ebringer Gewann Schädler. Viel Kraft und Eleganz. Schlossgut

Ebringen, Andreas Engelmann, Baden, Markgräflerland 28,5

### **2013er Bacharacher Wolfshöhle, Riesling, Großes Gewächs, trocken**

Feiner Rieslingcharakter mit toller Gaumenfülle, sehr schmelzig mit viel Stoff und Aromen, die an Honigmelone und Pfirsich erinnern.

Weingut J. Ratzenberger, VDP, Bacharach, Mittelrhein 39,5

### **2016er Bopparder Hamm, Mandelstein, Riesing, VDP 1. Lage, trocken**

Goldene Kammerpreismünze, Mineralität, Würze und viel Substanz  
gepaart mit großartiger Fülle

Weingut Matthias Müller, VDP, Spay, Rhein 37,5

### **2013er Schodener Saarschleife, Marienberg > Fass 13**

Riesling, trocken, Großes Gewächs Weingut Peter Lauer, VDP, Ayl, Saar 42,-



RESTAURANT BIRKENHOF

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN WÜNSCHT IHNEN  
FAMILIE DIETRICH UND IHR BIRKENHOF-TEAM

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Kalbfleisch-Ravioli und kleines hausgebackenes Kartoffelbrötchen

\*\*\*

Rinderfiletsteak vom Birkenhof-Weiderind an Portweinjus,  
Kartoffelauflauf & buntes Gemüse

oder

Geschmorte Schweinebäckchen in Dunkelbiersauce  
Rahmwirsing und Bauernbratkartoffeln

oder

Involtini von der Maishähnchenbrust  
mit Spinatfüllung, an weißer Trüffelsauce und Nudelnest mit glasierten Möhren

oder

Zweierlei vom Hirsch  
Kotelette und Ragout an Rosenkohl mit hausgemachten Spätzle,  
Preiselbeerbirne, Rosmarinbutter- Nuss

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Flusskrebsschwänzchen  
in Dill-Kerbelsauce, mit Kartoffelpüree und knackigem Feldsalat

oder

Kürbisrahmnudeln mit Wurzelgemüse, Kürbiskerne & Feldsalat

\*\*\*

Granatapfelsorbet, Mangoespuma & Pistaziencreme

KINDERMENÜ (für Kinder einschließlich 14 Jahre)

Ein Kalbsschnitzel an Erbsen und Möhren, Pommes frites  
Kinder-Eisbecher mit Überraschung