

RESTAURANT BIRKENHOF

Dietrichs Frischeküche-Philosophie

**ESSEN UND TRINKEN MIT FREUDE UM
DEN PUREN GESCHMACK ZU GENIEßEN**
dieser Überzeugung sind wir schon seit drei Generationen!

Wir bereiten regionale, saisonal kreative und raffinierte Speisen mit hunsrücker Note zu. Mit viel Liebe und großer Sorgfalt verfeinern wir unsere Speisen mit frischen Kräutern aus unserem Garten.

Wussten Sie, dass zum Haus auch eine eigene Landwirtschaft mit einer Charolais & Black Angus Rinderzucht gehört? Diese wird von Klaus Dietrich persönlich geführt, wie auch schon von seinem Vater Erwin Dietrich. Eine nachhaltige Bewirtschaftung steht hier im Vordergrund. Dadurch können wir die hervorragende Qualität unseres Fleisches garantieren - **und das kann nicht jeder!**

Nun wünschen wir Ihnen wunderschöne Stunden bei uns im Birkenhof und einen guten Appetit!

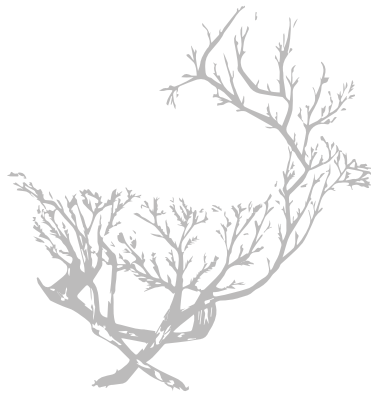
Ihr Vater | Sohn Duo - Klaus & Christian Dietrich und Birkenhof-Team

HOLEN SIE SICH DIE „BIRKENHOF-KÜCHE“ EINFACH ZU SICH NACH HAUSE ODER ZU IHRER LOCATION

Für Firmenfeiern, Empfänge, Ausstellungen und Feierlichkeiten liefern wir unsere kulinarischen Erlebnisse zu Ihnen. Unsere Frischeküche bietet Ihnen dabei ein Catering auf höchstem Niveau, das bei Ihnen und Ihren Gästen lange in positiver Erinnerung bleiben wird. Wie exquisit die Speisen- und Getränkeauswahl sein soll, bestimmen Sie selbstverständlich selbst.

Fast alles ist möglich!

Sprechen Sie uns an - Wir unterbreiten Ihnen mit Freude ein individuelles Angebot



RESTAURANT BIRKENHOF

APERITIFS - GENIESSSEN

Sektcocktail »Birkenhof« Riesling Sekt brut, mit Mango, Cassis & Aperol **6,9**

Glas Riesling Sekt 2014er -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **6,3**

Campari klassisch mit Soda oder Orange **5,2**

Aperol klassisch mit Soda oder Orange **6,2**

Hendrick's Gin 44% mit Thomas Henry Indian Tonic Water **8,8**

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe

Iris Gin 47% purer Genuss mit 20 Botanicals, Wachholdergeschmack, florale Note mit Citrus und Pfefferaromen **4,4**

Aperol Spritz **6,2**

Sherry 5cl trocken oder medium **3,9**

Portwein 5 cl Ruby **4,9**

Martini 5cl Bianco **4,2**

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Wilhelmina Traubensecco

100% Direktsaft aus **Weißburgunder- & Cabernet Dorio-Trauben**. Elegante Perlage, milde Säure, frische Aromanoten von kleiner Birne, Papaya und getrockneten Aprikosen 0,1l **4,9**

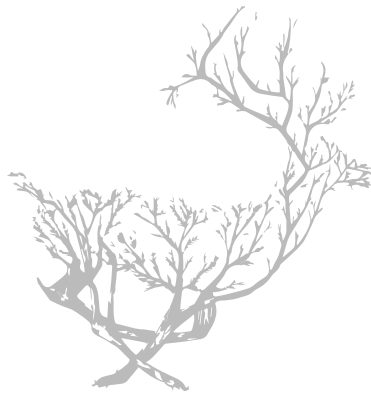
Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

Prisecco „Winterbirne“

Der Saft aus handverlesenen, alten Birnen der Sorten Gelbmöstler, Nägelesbirne und Schweizer Wasserbirne verspricht ungeahnte Dichte.

Geruch: Fruchtig weicher Duft von reifen gelben Birnen unterlegt mit den würzigen Noten von Tonkabohne, frischem Holz und etwas Vanille. Geschmack: Wiederkehrend am Gaumen die süßen üppigen Noten vollreifer Birnen gepaart mit den würzigen Aromen der alten Sorten. 0,1l **4,9**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS

Landidyll-Genießer-Menü

Vorspeise *Wein-Begleitung*

Klare Ochschwanzsuppe

mit Pfannkuchenroulade

2018er Sauvignon Blanc S, trocken

unverkennbare Merkmale, kräftiges Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten
Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann,
Baden, Markgräferland

Hauptgang

Gebatene Fasanenbrust

Ananaskraut
hausgemachte Kroketten

2018er Rivaner, trocken

milde Säure. Im Duft Apfel und Pfirsichen
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel
oder

2009er Cabernet-Sauvignon & Merlot

Tiefdunkle Farbe und sein erdig- würziger Duft
erinnert an dunkle Beeren und Unterholz. Das seidige
Tannin und der vollmundige Körper enden kraftvoll.
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat

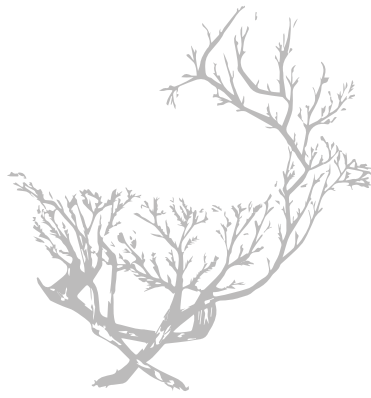
im Weckglässchen

2015er Bacheracher Wolfshöhle Riesling,

Auslese, Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person **38,-**
inklusive Espresso

3-Gang Menü pro Person **51,-** inklusive
korrespondierender Weine zu jedem Gang 0,1l
und Espresso



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS-VORSPEISEN

Unsere Weinempfehlungen

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

2018er Riesling, trocken

Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralischer

Note vom Devon-Schieferboden

Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein **4,1**

2018er Niederhäuser Rosé, feinherb

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Jakob Schneider, Nahe **6,0**

2018er Scheurebe, trocken

spritzig und Exotic PUR

Weingut Gebrüder Kauer, Nahe **5,7**

Suppen

Vom Birkenhof Charolais Weiderind

Rinderkraftbrühe mit

hausgemachten Markklößchen **6,2**

Klare Ochschwanzsuppe

mit Pfannkuchenroulade **6,2**

Kichererbsen-Linsensuppe

mit Streifen von der Birkenhofsalami **6,8**

Vorspeisen

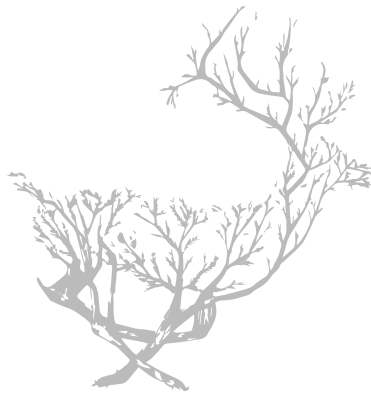
Gebratenener Ziegenkäse im Speckmantel

Feldsalat in Balsamicodressing **14,5**

Hunsrücker Hirschschinken und Wildsalami

winterliche Blattsalate in Preiselbeerdressing **14,5**

Bunter Salat **5,5**



RESTAURANT BIRKENHOF

BURGERSCHMIEDE

BBQ Beef-Cheese-Burger

200g Beef-Patty vom Birkenhof-Weiderind
BBQ-Sauce, Romanasalat, Cheddar-Käse,
Bacon, Tomate, Gurke, Zwiebeln
und Steakhousepommes 19,8

Duo von Rumpsteak & geschmorter Rinderbacke
glacierte Möhren und gedämpfte Kartoffeln 26,6

Unsere Weinempfehlungen

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

2016er Ingelheimer Spätburgunder Muschelkalk

Im traditionellen großen Holzfass gereift, trocken,
nachhaltiges und leicht fruchtiges Aroma, erinnert an
Brombeeren & Kirschen

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

VOM BIRKENHOF WEIDERIND

Rinderfilet vom Grill

Djonesensauce, bunter Salat, Kartoffelgratin 34,5

Gekochtes Rindfleisch

Meereettichsauche, Gemüse, Salzkartoffeln 18,8

2009er Cabernet-Sauvignon, trocken

Dieser Cabernet-Sauvignon besitzt eine dunkle Farbe
und besticht durch seine würzigen und leicht pfeffer-
frigen Noten. Im Mund vereint er Aromen dunkler
Beeren mit einer ausgeprägten Tanninstruktur.

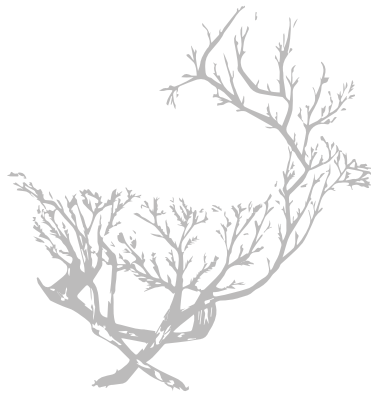
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein 6,1

2018er Sauvignon Blanc "S", trocken

Ebringer Sommerberg, Qualitätswein, trocken

Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc
ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachel-
beeren und grünen Früchten

Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann,
Markgräflerland-Baden 6,3



RESTAURANT BIRKENHOF

HUNSRÜCKER WILDBRET

Gebratenes Hasenfilet

“Winzerin Art”

Rosenkohl, hausgemachte Kroketten 29,8

FEINE GENÜSSE

Schweinefilet im Rauchfleischmantel

Rahmwirsing, gedämpfte Kartoffeln 19,8

Gebratene Fasanenbrust

Ananaskraut, hausgemachte Kroketten 25,5

VEGETARISCHE GENÜSSE

Gefüllter Crepes

mit Wurzelgemüse, Champignonrahmsauce 14,90

FISCH GENÜSSE

Gebratenes Zanderfilet

Rahmsauerkraut, Kartoffel-Sellerie-Püree 26,5

Hausgemachte Nudeln mit Blattspinat

milder Gorgonzolasauce 14,90

2018er Rivaner, trocken

milde Säure. Im Duft Apfel und Pfirsichen 5,7

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

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

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

2018er Grauburgunder

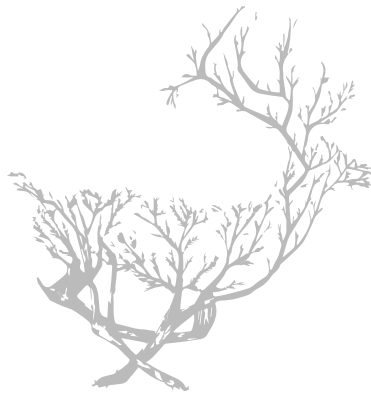
Kabinett, trocken. Bukettreich, lebendig und frisch mit Aromen von reifen Birnen 5,6

Wilhelmshof Wein- & Sektgut Roth, Pfalz

2018er Ingelheimer Rosé

Duftet nach Aprikose & reifer Mirabelle. Spritzig, frisch und fruchtig mit mineralischer Burgundernote 6,0

Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein



RESTAURANT BIRKENHOF

DESSERT GENÜSSE

Sie lieben Desserts? Wir auch!

Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen

Hausgemachte Crème-Brûlée

mit frischem Obstsalat 7,5

Hausgemachtes Sorbet

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet 6,5 | mit Sekt 8,5

Zweierlei Mousse au Chocolat

serviert im Weckgläschen 6,5

Eine Kugel Walnusseis

mit Eierlikör 4,0

Haselnussparfait

hausgebackener Schokobrownie 7,9

Hausgemachte Sabayone

Orangenfilets und Vanilleeis 8,5

Käseteller

feine Käseauswahl vom Demeter Hof
"Lehnmühle" in Dörrebach
mit gebackenem Früchtebrötchen 11,5

Birkenhof-Winterbecher

Nougat-Krokant-, Haselnuss- und Walnusseis
mit einem Sahnehäubchen und Karamellsauce
6,5

2015er Bacharacher Wolfshöhle Riesling

Auslese, fruchtsüß, Beerenauslese-Qualität, opulente, dichte blumige Nase, eine Bombe
an Frucht und Mineralität, ausgesuchte Trauben von alten Reben. 0,1l - 8,0

Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein

Café Creme 2,2 / Kännchen 3,9

Espresso 2,1 / Double 3,9

Espresso Macchiato 2,8

Espresso Vanille 2,8

Espresso Amaretto 3,5

Espresso Baileys 4,0

Cappuccino 2,8

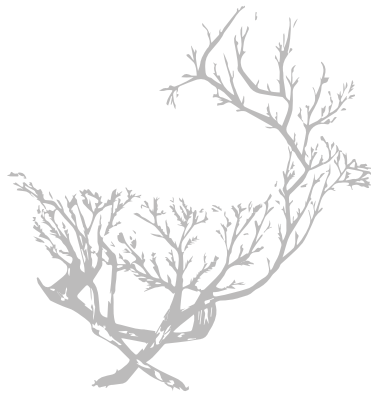
Café au lait 3,0

Latte Macchiato 3,5

mit Karamell oder Vanille 4,0

Heiße Schokolade 4,5

Chocciatto mit Espresso 4,0



RESTAURANT BIRKENHOF

DIGESTIFS

| | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Brände | Highland Park Single Malt Scotch Whisky |
| PATINA Edel-Weinbrand 11 Jahre alt | 12-Jahre 8,9 |
| Wilhelmshof Wein- & Sektgut, 7,5 | Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky |
| Aus dem Westerwald im Holzfass gereift | 10-Jahre 8,0 |
| Alte Himbeere / Haselnussbrand | Jack Daniel's Tennessee Bourbon 6,9 |
| Alte Williams / Alte Marille/ Alte Quetsche | Cognac* |
| Birkenhof Brennerei, Nistertal 6,8 | Baron Otard Cognac V.S.O.P 8,8 |
| Edelbrände aus dem Schwarzwald | Spirituosen & Liköre |
| “reine Handlese” vom Scholerhof | Ramazzotti / Fernet Branca / |
| Haselnussbrand / Schlehe / Vogelbeere 7,3 | Jägermeister / Maltester / Linie Aquavit / |
| Genießen Sie einen sanften | Wodka Moskovskaya / Vodka Absolut / |
| italienischen Grappa | Mosel-Traubenlikör 3,9 |
| der Edelbrennerei Marazadro | Sambuca / Baileys Irish Cream / Amaretto |
| 18 Monate im Holzfaß gereift 5,8 | Calvados |
| Whisk(e)y*4cl | 4,2 |
| Jamson Triple Distilled Irish Whiskey | Cocktails & Longdrinks |
| sehr mild 6,9 | Gin Tonic Hendrick's Gin, Thomas Henry |
| Glenmorangie Highland Single Malt Scotch | Indian Tonic Water, mit Gurkenscheibe 8,8 |
| Whisky 10-Jahre 7,8 | |