

## 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!

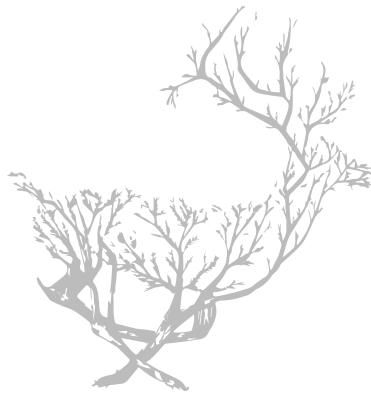
Christian Dietrich mit Familie und Birkenhof-Team

### **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 - GENIESSEN

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

**Glas Riesling Sekt 2017er** -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **6,5**

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

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

**Hugo** mit Rieslingsekt und hausgemachtem Holundersirup **6,2**

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

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe **11,-**

**Wermut - Cuciello Bianco** Sanft und Süß mit köstlicher Balance von reifen Sommerfrüchten, Vanille und angenehmer Bitternote, serviert auf Eis" **5,2**

**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

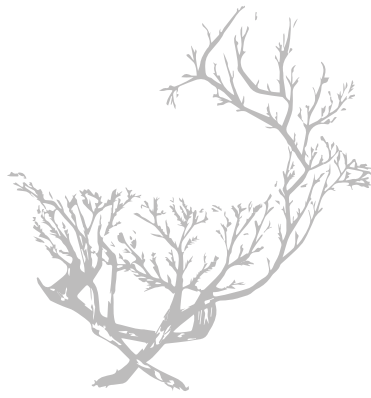
*Wilhelmina Traubensecco*

100% Direktsaft aus Weißburgunder- & Cabernet Dorio-Trauben. Elegante Perlage, milde Säure, frische Aromanoten von kleiner Birne, Papaya und getrockneten Aprikosen 0,1l **5,1**  
Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

*Prisecco „Bio-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 0,1l **6,-**  
Manufaktur Jörg Geiger, Schlad



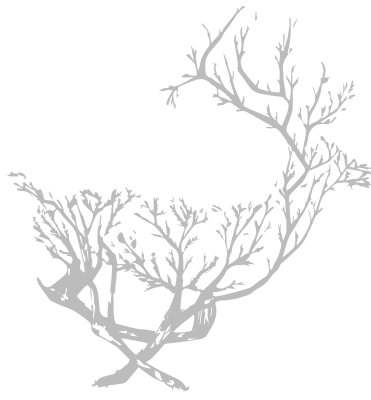
RESTAURANT BIRKENHOF

## GENUSS-REISE

### Landidyll-Genießer-Menü

<i>Vorspeise</i>	<i>Flaschenwein-Empfehlung</i> <i>auch Glasweise bestellbar</i>
<b>Parmesansüppchen</b> mit Jakobsmuschel	<b>2021er Sauvignon Blanc</b> , trocken "Bio & Vegan" mit dem „klassischen“ Duft von Stachelbeere, Kiwi und Zitrus. Erfrischend, saftig und animierend mit grandiosem „Trinkfluss“! <b>29,5</b>
<i>Hauptgang</i>	Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel
<b>Saltimbocca vom Kalbsrücken</b> Trüffel-Tagliolini   sautierte Tomaten   Ruccola	<b>2021er Chardonnay</b> , trocken Leichter Wein passend zu allen Spargelgerichten, sehr wenig Säure <b>22,5</b> Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel
<i>Dessert</i>	
<b>Crème brûlée</b> mit frischen Beeren	<b>2021er Rosé</b> , feinherb Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig <b>24,-</b> Weingut J. Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person **44,-**



## RESTAURANT BIRKENHOF

### GENUSS-VORSPEISEN

#### *Unsere Weinempfehlungen*

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

#### **2020er Riesling**, trocken

Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralischer

Note vom Devon-Schieferboden

Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein 4,4

#### **2021er Rosé**, feinherb

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Jakob Schneider, Nahe 6,3

#### **2021er Scheurebe**, trocken

Ideal zu zarten Genüssen, fruchtig und Exotic PUR

Weingut Gebrüder Kauer, Nahe 5,9

#### **2021er Sauvignon Blanc**, trocken "Bio & Vegan"

mit dem „klassischen“ Duft von Stachelbeere, Kiwi und Zitrus. Erfrischend, saftig und animierend mit

grandiosem „Trinkfluss“!

Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel 6,7

#### *Suppen*

#### **Rinderkraftbrühe**

Vom Birkenhof-Weiderind

mit hausgemachten Markklößchen 6,8

#### **Parmesancremesuppe**

mit Jakobsmuschel 8,-

ohne Jakobsmuschel 6,8

#### *Vorspeisen*

#### **Rindercarpaccio vom Birkenhof-Weiderind**

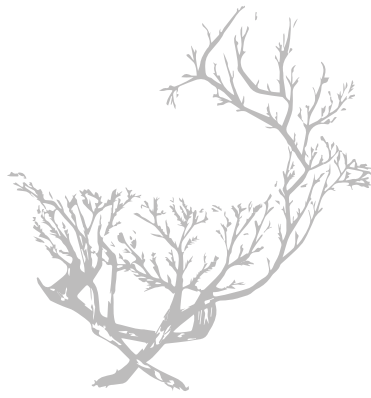
mit Ruccola | Trüffelöl, | Oliven | Tomaten | Parmesan 17,-

#### **Büffelmozzarella**

auf Wildkräutersalat | hausgemachtes Pesto

Balsamicodressing | bunte Tomaten 16,-

#### **Bunter Beilagensalat** 6,1



## RESTAURANT BIRKENHOF

### HAUPTGÄNGE

#### **Rumpsteak vom Grill**

hausgemachte Café de Paris Butter  
Kroketten | bunter Salat 27,8

#### **BBQ Beef-Cheese-Burger**

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

#### **Rinderfiletsteak**

vom Birkenhof-Charolais-Weiderind  
Pffferlinge | Gnocchi | Gemüse garnitur 37,-

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Bratkartoffeln | bunter Salat 25,-

#### *Unsere Weinempfehlungen*

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

#### **2020er Ingelheimer Spätburgunder Cuvée Rouge trocken. VDP Gutswein**

Er ist vom 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 6,6

#### **2018er 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 Stefan Fritzen, Maring, Mosel 6,9

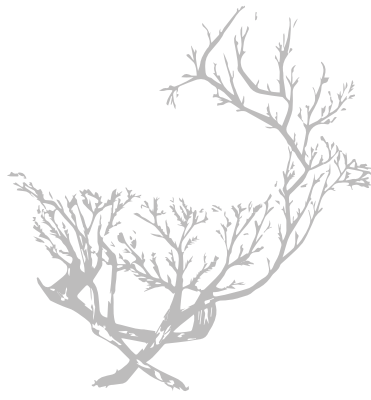
#### **Starnberger Helles - frisch vom Fass -**

schöner Schaum | schöne Farbe | ein rundes Bier mit Biergartencharakter | einfach zum sitzenbleiben

Starnberger Brauerei, Bayern

**0,5l > 4,90**

**0,3l > 3,20**



## RESTAURANT BIRKENHOF

### HUNSRÜCKER WILDBRET

#### **Zartrosa gebratene Rehbocksteaks**

Pfifferlinge in Rahm | Kroketten | Butter-Kohlrabi 28,5

### FEINE GENÜSSE

#### **Gebratenes Schweinefilet vom Eiflerlandschwein**

milde Gorgonzolasauce | Gnocchis | Salat 23,8

### VEGETARISCHE GENÜSSE

#### **Sommerpasta**

Geschwenkte Trüffel-Tagliolini  
Parmesan | sautierte Tomaten | Ruccola 18,5

#### **Saltimbocca vom Kalbsrücken**

Trüffel-Tagliolini | sautierte Tomaten | Ruccola 29,8

### FISCH GENÜSSE

#### **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

Pfifferlinge | Kartoffelecken | Salat 27,8

### BUNTE SOMMERZEIT

#### **Bunter Sommersalat**

Kartoffelecken | Guacomole

**wahlweise mit:**

gebratener Wolfsbarsch 25,-

gebratenes Rumpsteak 25,-

gebackener Fetakäse 18,5

#### **2021er Chardonnay, trocken**

Mineralisch geprägt im Abgang. Im Duft reife Quitte & Honigmelone 5,7

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

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

#### **2021er Grauburgunder**

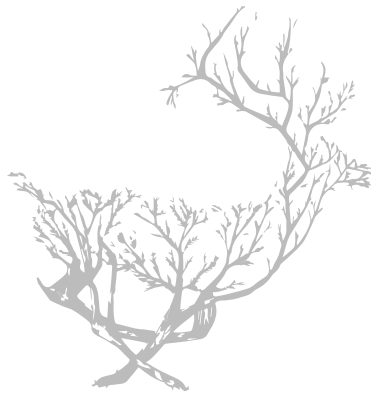
Kabinett, trocken. Bukettreich, lebendig  
und frisch mit Aromen von reifen Birnen 5,9

Wilhelmshof Wein- & Sektgut Roth, Pfalz

#### **2021er Ingelheimer Rosé**

Duftet nach Aprikose & reifer Mirabelle. Spritzig, frisch  
und fruchtig mit mineralischer Burgundernote 6,3

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 frischen Beeren 8,5

**Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**

hausgemachtes Joghurteis 9,8

**Mango-Panna-Cotta**

mit frischen deutschen Erdbeeren 8,5

**2 Kugeln hausgemachtes Erdbeereis 5,0**

**Käseteller**

feine Käseauswahl vom Demeter Hof

“Lehnmühle” in Dörrebach

13,-

**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 2,4 / Kännchen 4,8

Espresso 2,3 / Double 3,9

Espresso Macchiato 3,0

Espresso Amaretto 3,5

Espresso Baileys 4,0

Cappuccino 3,0

Café au lait 3,0

Latte Macchiato 3,8

Heiße Schokolade 4,9

Chocciatto mit Espresso 4,9