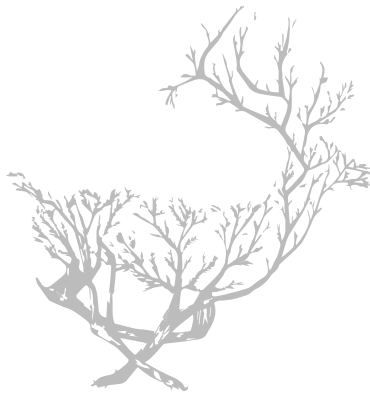




RESTAURANT BIRKENHOF

Dietrichs Frischeküche-philosophie

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

Wir lieben die Vielfalt sowie die Neuinszenierung lokaler Zutaten. Unser Küchenteam verwendet regionale und Bio-Produkte und verarbeitet diese auf moderne Weise mit typischer Hunsrücker Note und bringt so neuen Geschmack und Kreativität in die Gerichte.

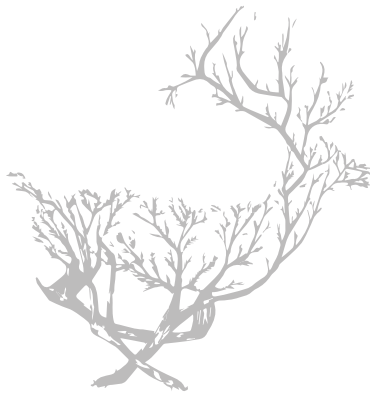
Nun wünschen wir Ihnen wunderschöne Stunden bei uns im Birkenhof und einen guten Appetit!

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.

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



RESTAURANT BIRKENHOF

Land schafft Qualität

Das kulinarische Versprechen der Landidyll Hotels & Restaurants.

Die Landidyll-Küchenchefs legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frischen, zur Verfügung stehenden Produkten der Feldern, Flüssen, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

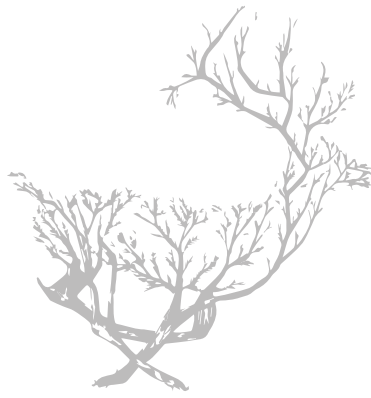
So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen landidyllischen Region. Dies gilt insbesondere auch für das Fleisch, welches sie überwiegend aus kontrollierter Aufzucht von heimischen Bauern beziehen.

Alle Gerichte dieser regionalen Landidyll-Speisekarte sind garantiert:

- frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen
- ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten oder Zutaten hergestellt
- mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet

Natürlich lecker!





RESTAURANT BIRKENHOF

Aperitifs - Geniessen

Cosmopolitan »Birkenhof Style

Vodka | Triple Sec | Limette | Cranberry **11,90€**

Sektcocktail »Birkenhof

Prosecco von der Mosel mit Mango, Cassis & Aperol **7,90€**

Glas Riesling Sekt 2019er

Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **8,00€**

Campari klassisch mit Soda oder Orange **5,20€**

Negroni Gin | Campari | roter Wermut **11,00€**

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

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe **11,00€**

Aperol Spritz **7,90€**

Limoncello Spritz **7,90€**

Sekt Hugo mit hausgemachtem Holundersirup **7,90€**

Lillet »Birkenhof Style mit Ginger Ale | Limette | Secco **8,50€**

Sherry trocken oder medium 5cl **4,90€**

Portwein 5 cl Ruby **4,90€**

Martini 5cl Bianco **4,90€**

Martini 5cl Rosso **4,90€**

Alkoholfreie Aperitifs

Bio-Traubensecco

100% Direktsaft aus der Riesling Traube. Elegante Perlage, milde Säure, frische Aromanoten von kleiner Birne, Papaya und getrockneten Aprikosen 0,1l **8,00€**

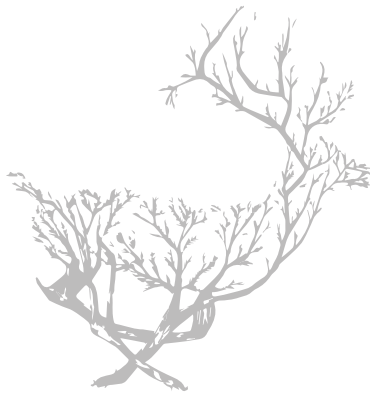
Bio-Weingut Caspari-Kappel, Enkirch Mosel

Prisecco „Teasecco Rosé“ Prickelnd

Chardonnay | Hibiskustee | Zwetschge

Elegant und fein mit einem subtilen Süße-Säure-Spiel und einem langen Finish, mit einem fruchtigen Nachhall. 0,1l **8,00€**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad



RESTAURANT BIRKENHOF

Genuss-Reise

Landidyll-Genießer-Menü

Vorspeise Glaswein-Empfehlung 0,2l

Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen

2025er Chardonnay, trocken 7,90€

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Hauptgang

Duo vom Rind
Feines Ragout & Medalion aus der Rinderhüfte
Spätzle | Gemüsegar nitur

Cuvée Cabernet-Sauvignon, Lagrein, trocken
perfekter Begleiter zum Essen **7,50€**
Weingut Bergold-Reiff & Nett, Duttweiler, Pflaz

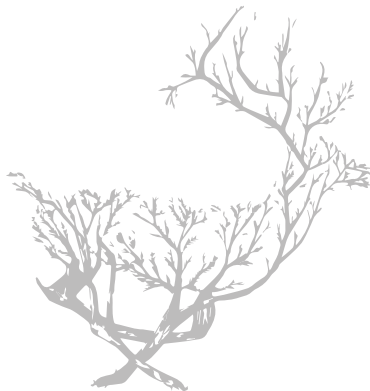
Dessert

Crème Brûlée

2025er Riesling, fruchtüß 7,00€

Weingut Caspari Kappel, Enkirch Mosel

3 - Gang Menü pro Person 56,00€



RESTAURANT BIRKENHOF

Genuss-Reise

LandLust - Heimat - Menü

Vorspeise Glaswein-Empfehlung 0,2l

**Rindfleischsuppe
mit hausgemachten Markklößchen**

2025er Chardonnay, trocken 7,90€
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken
Waldpilzrahm | Spätzle | Gemüse

2022er Cuvee Lanoy -Südafrika-

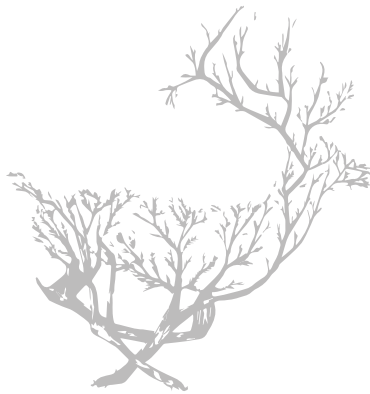
In der Nase zeigen sich opulente Noten von schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein, welcher kurzen Holzkontakt hatte, schön rund und greift die Fruchtnoten wieder auf. Dunkle Beerenfrucht harmoniert hier wunderbar mit den gereiften Tanninen
Weingut Boschendal, Westerncape **8,40€**

Dessert

**2 Kugeln hausgemachtes Schmandeis
Heidelbeeren**

3 - Gang Menü pro Person 54,00€

2025er Riesling, fruchtüß 7,00€
Weingut Caspari Kappel, Enkirch Mosel



RESTAURANT BIRKENHOF

Genuss-Vorspeisen

Unsere Weinempfehlungen

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

2024er Bio Riesling, trocken

Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralischer

Note vom Devon-Schieferboden

Bio-Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel **6,90€**

2025er Rosé (Bio & Vegan)

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Bio-Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel **7,90€**

Suppen

Rindfleischsuppe

mit hausgemachten Markklößchen **7,90€**

Kürbiscremesüppchen

mit Garnele **10,80€**

ohne Garnele **8,90€**

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse im Speckkleid

Aprikosenchutney | Senfkornkaviar

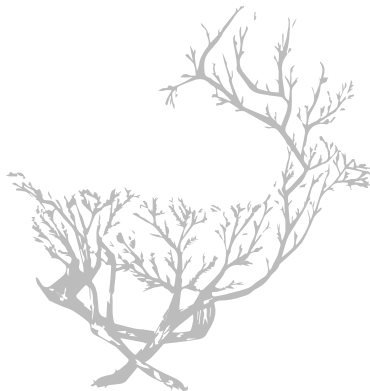
gerösteter Sesam | Feldsalat | Traubenkernöl **16,50€**

ohne Speck 15,90€

Feldsalat mit Hirschschinken

Trauben-Walnuss-Dressing | Kürbis-Chutney **17,50€**

Bunter Beilagensalat 6,90€



RESTAURANT BIRKENHOF

Hauptgänge

Duo vom Rind

Feines Ragout & Medallion aus der Rinderhüfte

Spätzle | Gemüse garnitur **35,00€**

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Bohnenbeet | Kartoffelecken **36,00€**

Rosa gebratener Rehrücken

aus unseren Hunsrücker Wäldern

Waldpilzrahm | Spätzle | Gemüse **39,90€**

Birkenhofs Jägerschnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites | Salat **25,90€**

zu allen Gerichten extra bestellbar:

Portion gebratene Pfifferlinge **5,00€**

Portion Waldpilze in Rahm **5,00€**

Unsere Weinempfehlungen

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

2025er Windesheimer Weißburgunder, trocken

Chefins-Liebling: Extravagante Kombination von kraftvollen Burgunderaromen und lebendiger Spritzigkeit **7,90€**

Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim, Nahe

2022er Cuvee Lanoy -Südafrika-

In der Nase zeigen sich opulente Noten von schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein, welcher kurzen Holzkontakt hatte, schön rund und greift die Fruchtnoten wieder auf. Dunkle Beerenfrucht harmoniert hier wunderbar mit den gereiften Tanninen

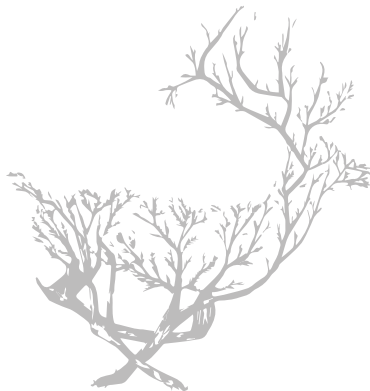
Weingut Boschendal, Westerncape **8,40€**

Starnberger Helles -frisch vom Fass-

schöner Schaum | schöne Farbe | ein rundes Bier mit Biergartencharakter | einfach zum Sitzenbleiben
Starnberger Brauerei, Bayern

0,5l 5,90€

0,3l 3,90€



RESTAURANT BIRKENHOF

Tradition neu gedacht

Herbstliche Birkenhof Bowl

Cremige Polenta | zartes Eifler-Schweinefilet
und eine Portwein-Schalotten-Sauce
dazu Beilagensalat **28,00€**

Vegetarische Genüsse

Hausgemachte Semmelklöße

Waldpilze in Rahm | geröstete Kerne | Gemüse garnitur
23,80€

Kürbisrisotto

Cashewkerne | Cranberries | Kürbisöl
Gemüse garnitur | Feldsalat **23,80€**

Fisch Genüsse

Gebratenes Wolfsbarschfilet und Garnelen

auf Kürbisrisotto und Feldsalat **36,50€**

Unsere Weinempfehlungen

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

2024er Sauvignon Blanc, (Bio & Vegan) trocken

Chefs-Liebling: Erfrischender Weißwein mit
grandiosem Trinkfluss.

Etwas Zitrus und Stachelbeere - Spritzigkeit

Weingut Caspari-Kappel, Enkirch Mosel **7,90€**

2025er Rosé, trocken (Bio und Vegan)

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Caspari-Kappel, Enkirch Mosel **7,90€**

2022er Oberheimbacher Dornfelder, feinherb

Feines Bouquet, erinnert an Johannisbeeren und
Erdbeeren, fruchtig und vollmundig

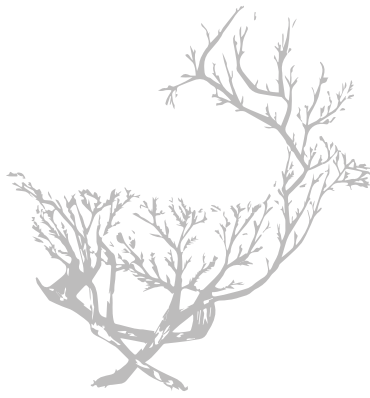
Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein

7,00€

2025er Bio-Grauburgunder

Kabinett, trocken. Bouquetreich, lebendig
und frisch mit Aromen von reifen Birnen

Wilhelmshof Wein- & Sektgut Roth, Pfalz **7,40€**



RESTAURANT BIRKENHOF

Sie lieben Desserts? Wir auch!

Zum feinen Abschluss empfehlen wir Ihnen

eine unserer süßen Verführungen mit hausgemachten Eisspezialitäten

Hausgemachte Crème Brûlée 10,50€

Irish Coffee mit Jameson Whiskey 9,80€

**Hausgemachtes Vanilleeis mit großem
Schokoladen-Cookie und Espresso 11,40€**

Sorbet des Tages (Holunder) je Kugel 3,30€
+ wahlweise mit Sekt **9,80€**

Mango-Panna-Cotta mit Heidelbeeren 8,50€

Affogato al caffè

**Bio Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis
5,95€**

**2 Kugeln hausgemachtes Schmandeis
Heidelbeeren 8,50€**

Eiskaffee

**Liquid Cheesecake mit Zitronenkuchen und
Heidelbeerkompott 11,40€**

mit 2 Kugeln hausgemachtem Vanilleeis 7,90€

Kaffeespezialitäten

Bio-Café Creme 3,2/ Kännchen 6,2

Bio-Espresso 2,95 / Double 4,6

Bio-Espresso Macchiato 3,2

Bio-Espresso Baileys Sahne 6,9

Bio-Cappuccino 3,5

Bio-Espresso Amaretto Sahne 6,9

Bio-Latte Macchiato 4,6

Bio-Heiße Schokolade 4,9

Bio-Tee 3,2