

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!

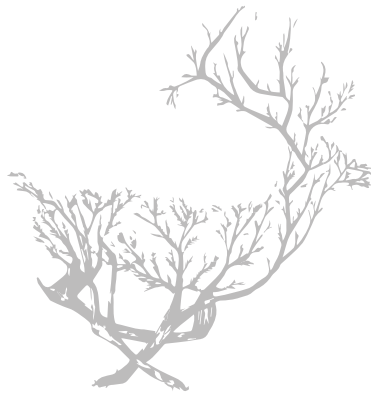
Christian Dietrich mit Familie und Birkenhof-Team

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**

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, Wacholdergeschmack, florale Note mit Citrus und Pfefferaromen **4,9**

Aperol Spritz **7,9**

Hugo mit hausgemachtem Holundersirup aus dem Birkenhof-Garten, Rieslingsekt **7,9**

Sherry 5cl trocken oder medium **4,9**

Portwein 5 cl Ruby **4,9**

Martini 5cl Bianco **4,9**

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Wilhelmina Traubensecco

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

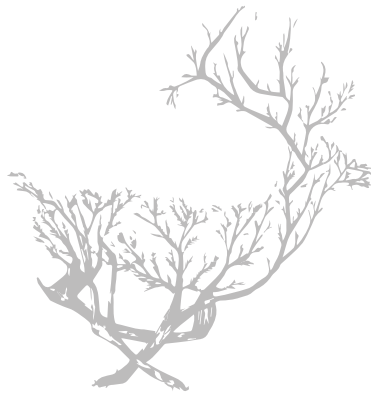
Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

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

Vorspeise *Flaschenwein-Empfehlung*
auch Glasweise bestellbar

Kartoffelsüppchen
mit Blutwurstravioli

2021er Chardonnay, trocken
Leichter Wein passend zu allen Gerichten, sehr
wenig Säure 22,5 / 6,00

Hauptgang

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Gebratenes Kalbsrückensteak
Steinpilze in Rahm | Gnocchi | Salat

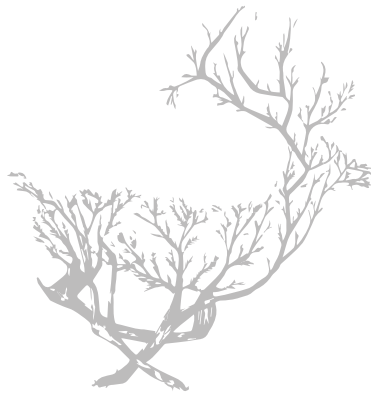
2019er Selection Cuvee - Spanien-
Im Bouquet anfangs dominiert von fruchtigen
Aromen, wie Erdbeere, roter und schwarzer
Johannisbeere, anschließend balsamische
Weingut Finca Constancia, Kastilien-La Mancha
26,- / 6,90

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit frischen Beeren

2022er Rosé, feinherb
Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig
24,- / 6,30
Weingut J. Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person 45,50



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS-VORSPEISEN

Unsere Weinempfehlungen

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

2021er Riesling, trocken

Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralischer Note vom Devon-Schieferboden

Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein 4,4

2022er Rosé,

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Jakob Schneider, Nahe 6,3

Suppen

Rinderkraftbrühe

vom Birkenhof-Weiderind
mit hausgemachten Markklößchen 7,2

Kartoffelsüppchen

mit Blutwurstravioli 7,8
ohne Blutwurstravioli 7,-

Vorspeisen

Zwei gebratene Garnelen

auf Krustentierisotto 16,2

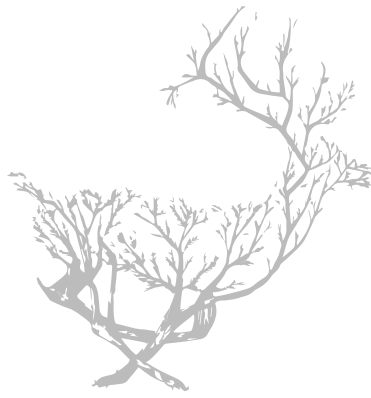
Vitello Tonnato

rosa gegartes Kalbfleisch | Thunfischcreme 17,5

Gebackene Fetakäsewürfel

Salatnest | geröstete Kerne
Balsamicodressing 15,-

Bunter Beilagensalat 6,1



RESTAURANT BIRKENHOF

HAUPTGÄNGE

Unsere Weinempfehlungen

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

Rinderfiletsteak vom Grill

Balsamico-Schalotten-Sauce | Gratin |
Gemüse garnitur 37,-

Rumpsteak vom Grill

Kräuterbutter | Gratin | Salat 29,8

Gebratenes Kalbsrückensteak

Steinpilze in Rahm | Gnocchi | Salat 34,5

Rosa gebratene Entenbrust

Organgen-Pfeffer-Sauce | Semmelauflauf
Gemüse 32,5

2019er Spätburgunder Cuvée trocken

Er ist vom Geschmack vollmundig und samtig, erinnert im Duft an Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren und besitzt einen fruchtigen und langen Abgang.

Weingut Bergoldt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz 6,6

2019er Selection Cuvee -Spanien-

Im Bouquet anfangs dominiert von fruchtigen Aromen, wie Erdbeere, roter und schwarzer Johannisbeere, anschließend balsamische Anklänge mit Noten von Rosmarin und Pfeffer.

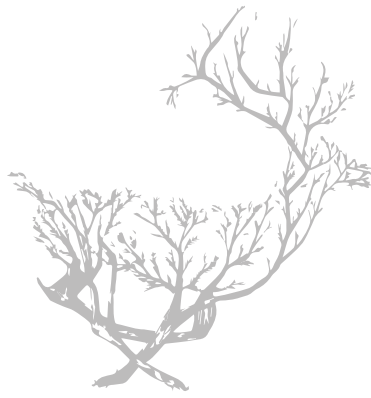
Weingut Finca Constancia, Kastilien-La Mancha 6,9

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

FEINE GENÜSSE

Gebratenes Schweinefilet vom Eiflerlandschwein

milde Gorgonzolasauce | Gnocchi
gegrilltes Gemüse 27,8

Rosa gebratene Steaks vom Hunsrücker Rehbock

gebratene Steinpilze
hausgemachtem Semmelaufauf | Gemüse 35,80

VEGETARISCHE GENÜSSE

Hausgemachte Tortellini

Spinat-Ricotta-Füllung | geschmorte Tomaten
Parmesan 19,90

Frische Steinpilze in Rahm

mit Semmelaufauf | Salat 19,90

FISCH GENÜSSE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Krustentier-Risotto
Garnele | Wildkräutersalat 29,,80

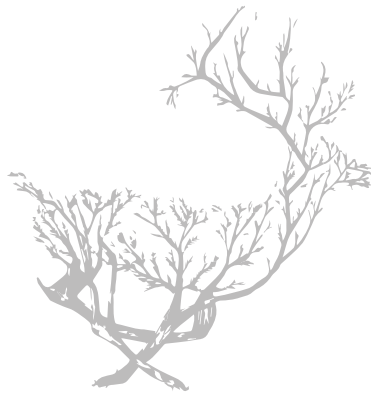
Unsere Weinempfehlung Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2022er Bio-Grauburgunder

Kabinett, trocken. Buquetreich, lebendig
und frisch mit Aromen von reifen Birnen 6,6
Wilhelmshof Wein- & Sektgut Roth, Pfalz

2022er Rosé, trocken

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig
Weingut Jakob Schneider, Nahe 6,3



RESTAURANT BIRKENHOF

Sie lieben Desserts? Wir auch!

Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen

**Hausgemachte Crème Brûlée
von der Tonkabohne**
mit frischen Beeren 10,5

Panna Cotta
mit hausgemachtem Sorbet,
Himbeeren 10,5

Feine Käseauswahl
feine Käseauswahl vom Bio-Demeter Hof
"Lehnmühle" in Dörrebach
Feigensenf und Brot 13,0

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
hausgemachtes Minzeeis 10,80

Bio-Eiskaffee
mit hausgemachtem Vanilleeis 7,8

2019er Honigberg Spätlese

fruchtsüß, opulente, dichte blumige Nase, eine Bombe
an Frucht und Mineralität, ausgesuchte Trauben von alten Reben. 0,1l - 4,00
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Bio-Café Creme 3,2 / Kännchen 5,2
Bio-Espresso 2,9 / Double 4,2
Bio-Espresso Macchiato 3,0

Bio-Espresso Amaretto Sahne 6,9
Bio-Espresso Baileys Sahne 6,9
Bio-Cappuccino 3,5

Bio-Latte Macchiato 4,6
Bio-Heiße Schokolade 4,9
Bio-Tee 3,0