



Menü Empfehlung

WALDPILZESSENZ

gebratene Birne

2023 Winkeler Riesling VDP.Orstwein

KRUSTENBRATEN VOM FREILANDSCHWEIN

Selleriepüree | eingelegte Karotte | Gewürzsud

2020 Winkeler Hasensprung Riesling trocken VDP.Großes Gewächs

KLASSISCHES TIRAMISU nach Art der Siora

Kaffee-Biskuit

2021 Winkeler Hasensprung Eiswein VDP.Große Lage

MENÜ 45.00

WEINBEGLEITUNG 15.00

Aperitif

2019 Cuvée Prestige Brut

6.50

2019 Rosé Prestige Brut

6.90





Vorspeise

KLEINER BEILAGENSALAT VOM WILDACKER Regionales eingelegtes Gemüse Kerne & Nüsse Balsamico Dressing	8.00
RÖSCHES BAUERNROGGENBROT MIT KLEINEM DREIERLEI Spundekäs Butter Tagespesto	9.00
HANDKÄS AUF MEINE ART Trocken Gereift Zwiebel Essig-Senf-Marinade Butter Roggenbrot	11.00
2023 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	6.50 0,2 l
GEBACKENE KRUME UND KRUSTE MIT EINGELEGTEM SALAT (vegan) Sauerteig fermentierte Tomate Oliven Kerne und Körner	11.00
2023 Cuvée blanc trocken VDP.GUTSWEIN	6.50 0,2 l
TATAR VOM EIFELRIND Parmesan Schnittlauch Kapernäpfel Sardellen	15.00
2024 Rüdesheimer Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN	7.50 0,2 l
HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE AUS DER WISPER Rotkraut Forellensud Walnuss-Crumble Peterlisenkrem	15.00
2023 Roter Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	7.50 0,2 l

Suppen

WALDPILZESSENZ MIT GEBRATENER BIRNE (vegan) 2023 Winkeler Riesling VDP.ORTSWEIN	shot 5.00 9.50 7.50 0,2 l
LEICHTE SCHAUMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL 2023 Charta Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	shot 5.00 9.50 7.90 0,2 l





Klassische Küche

REGIONALER WILDACKERSALAT (vegan)	16.00
Regionales eingelegtes Gemüse Kerne & Nüsse Balsamico Dressing	
2024 Rüdesheimer Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN	7,50 0,2 l
ROTES GRISOTTO MIT SALZGEBACKENEN BETEN (vegan)	22.00
Radichio gebratenen Kürbiskernen Kernöl	
2020 Winkeler Hasensprung GG trocken VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l
HAUSGEMACHTE KARTOFFELPLÄTZCHEN (vegetarisch)	22.00
Wirsingkrem gebratener Wirsing Schwarze Nüsse Riesling Beurre Blanc	
2022 Winkeler Jesuitengarten GG trocken VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l
GEBRATENES DOPPELFILET VON DER WISPER FORELLE	28.00
Balsamico Gemüse-Linsen Roter Rettich-Schaum	
2022 Winkeler Jesuitengarten GG trocken VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l
WIENER SCHNITZEL	28.00
Bratkartoffeln Speck Zwiebeln "Wiener Deko"	
2017 Winkeler Jesuitengarten Spätlese VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l





Moderne Küche

KRUSTENBRATEN VOM FREILANDSCHWEIN Selleriepüree eingelegte Karotte Gewürzsud 2020 Winkeler Hasensprung GG trocken VDP. GROSSE LAGE	30.00 11.90 0,2 l
SCHMORBRATEN VOM WEIDERIND IN SPÄTBURGUNDERSOSSE Selleriepüree lauwarmer Krautsalat 2020 Assmannshäuser Spätburgunder VDP.ORTSWEIN	30.00 8.50 0,2 l
GEBRATENER WEISSER HEILBUTT AUS DER NORDSEE Pilzmousseline gebratener Lauch Lardo leichte Senfsoße 2022 Winkeler Jesuitengarten GG trocken VDP.GROSSE LAGE	35.00 11.90 0,2 l
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN HIRSCH Cassouletkrem Rotkrautsalat Hirschjus 2020 Quercus Pinot Noir - Barrique	35.00 9.90 0,2 l

Zu allen modernen Hauptgängen servieren wir eine Schale
mit in Butter geschwenkten Kräuter-Kartoffeln





Nachspeisen

CRÈME BRÛLÉE (vegan)	9.00
KLASSISCHES TIRAMISU nach Art der Siora Kaffee-Biskuit	9.00
TÖRTCHEN VOM SCHOKOLADEMUS Zweierlei Gewürzbirne Knusperwaffel	12.00
KÄSEPRALINE IM KNUSPERMANTEL GEBACKEN Zwiebelchutney	11.00
2021 Winkeler Hasensprung Eiswein VDP.GROSSE LAGE®	9.90 0,1 l

Für die Kleinen

NUDELN BUTTER ODER TOMATENSOSSE	6,50
SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN	11.50
EISKUGEL	2.50

Wir wünschen schöne und entspannte Stunden, genießen Sie den Aufenthalt bei uns &
bleiben sie behütet

IHRE FAMILIE ALLENDORF UND SCHÖNLEBER

- ALLE WEINE KÖNNEN SIE ZU WEINGUTSPREISEN MITNEHMEN -

Bei Fragen zu Allergien und Zutaten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal





ALLENDORF
IM BRENTANOHAUS

Kleinod der Rheinromantik

Das Brentanohaus, einst der Sommersitz der Familie von Brentano, war schon immer ein Ort der Begegnung, Entspannung, Geselligkeit und des Genusses. Inmitten historischer Pflanzen und Weinreben mit Blick auf den Rhein lässt man den hektischen Alltag schnell hinter sich. Genau das ist es, was uns an diesem fast schon verwunschenen Ort, an dem die Zeit stillzustehen scheint, so fasziniert und inspiriert. Wir laden euch ein, anzukommen, durchzuatmen und euch von uns verwöhnen zu lassen.

Unserer Küche

Ehrlich und kreativ trifft Tradition auf Innovation. Mit handwerklichem Geschick, Geduld, Leidenschaft und Fingerspitzengefühl setzen wir frische, saisonale und regionale Produkte perfekt in Szene. Jetzt lasst euch fallen, lehnt euch zurück und genießt den Moment hier im Brentanohaus.

Unsere Weine

Wir bewirtschaften 75 ha Fläche hier im Rheingau – Bio zertifiziert. Die Trauben für unsere Weine wachsen in den besten Lagen zwischen Assmannshausen und Hallgarten. Sie bilden die Grundlage für unsere feinen VDP.GUTSWEINE, die saftigkräftigen VDP.ORTSWEINE und die charakterstarken VDP.GROSSEN GEWÄCHSE.

IHRE FAMILIE ALLENDORF UND SCHÖNLEBER

