



Menü Empfehlung

LEICHTE SPARGELSUPPE MIT „POLNISCHER GARNITUR“

Spargel | Ei | Petersilie | Butterbrösel

2023 Winkeler Riesling trocken VDP. ORSTWEIN

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM EIFLER-MILCHKALB

Erbsencreme | gebratener grüner Spargel | Kalbsjus

2020 Quercus Pinot Noir trocken - Barrique

KLASSISCHES TIRAMISU nach Art der Siora

Kaffee-Schokoladen-Biskuit

2021 Winkeler Hasensprung Eiswein VDP. GROSSE LAGE

MENÜ 52.00

WEINBEGLEITUNG 15.00

Aperitif

2019 Cuvée Prestige Brut

6.50

2020 Rosé Prestige Brut

6.90

Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Rheingauer Rosi & Riesling-Hugo

8.50





Vorspeise

KLEINER BEILAGENSALAT VOM WILDACKER 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 Sauerteigbrot 2024 Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	12.00 6.50 0,2 l
RINDERTATAR NACH ART DES HAUSES Rinderfilet Parmesan Kapernapfel Sauerteigbrot 2024 Rüdesheimer Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN	16.00 7.50 0,2 l
GEBEIZTE LACHSFORELLE AUS DER WISPER Weisser Spargelsalat Gurke Meerrettich-Dill-Schmand Sauerteigbrot 2024 Roter Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	16.00 7.50 0,2 l

Suppe

LEICHTE SPARGELSUPPE MIT „POLNISCHER GARNITUR“ Spargel Ei Petersilie Butterbrösel 2023 Winkeler Riesling trocken VDP.ORSTWEIN	shot 5.00 9.50 7.50 0,2 l
RINDERKRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖSSCHEN 2023 Charta Riesling trocken VDP.GUTSWEIN	shot 5.00 9.50 7.90 0,2 l





Hauptgang

REGIONALER WILDACKERSALAT (vegan)	16.00
Eingelegtes Gemüse Kerne & Nüsse Balsamico Dressing	
+ Gebratene Maispoularde	+9.00
oder	
+ Ziegenkäsepraline im Kräuterkleid mit Feigensenf	+8.00
2024 Rüdesheimer Riesling feinherb VDP.ORTSWEIN	7,50 0,2 l
HEIMISCHER STANGENSPIRGEL (ca. 500g roh)	20.00
Weißer Spargel neue Kartoffeln zerlassene Butter oder Hollandaise	
+ Brentanoschnitzel nach altem Hausrezept	+ 9.00
2020 Winkeler Hasensprung GG trocken VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l
KARTOFFELGNOCCHI MIT BÄRLAUCHPESTO (vegetarisch)	22.00
Gebratene Kräutersaitlinge Cocktailtomaten Parmesan	
2022 Winkeler Jesuitengarten GG trocken VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l
BRENTANOSCHNITZEL VOM KALB NACH ALTEM HAUSREZEPT	29.00
Neue Kartoffeln Preiselbeeren kleiner Salat	
2017 Winkeler Jesuitengarten Spätlese VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l
GANZE FORELLE AUS DER WISPER NACH ART DER MÜLLERIN	29.00
Mandelbutter neue Kartoffeln kalte Grüne Soße	
2022 Winkeler Jesuitengarten GG trocken VDP.GROSSE LAGE	11.90 0,2 l





Hauptgang

TAFELSPITZ VOM WEIDERIND MIT FRISCHEM KREN Kartoffel-Gemüse-Ragout Apfel-Meerrettich-Soße 2023 Winkeler Riesling trocken VDP.ORSTWEIN	29.00 7.50 0,2 l
MAISPOULARDENBRUST IN AROMEN GEGART Erbsencreme sautiertem Kohlrabi-Salat Geflügelvelouté 2020 Winkeler Hasensprung GG trocken VDP. GROSSE LAGE	30.00 11.90 0,2 l
GEANGELTER KABELJAU AUS DER NORDSEE Erbsencreme Zuckerschoten Pancetta Riesling-Sauce 2022 Winkeler Jesuitengarten GG trocken VDP.GROSSE LAGE	35.00 11.90 0,2 l
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM EIFLER-MILCHKALB Erbsencreme gebratener grüner Spargel Kalbsjus 2020 Quercus Pinot Noir trocken - Barrique	35.00 9.90 0,2 l





Nachspeise

KLASSISCHES TIRAMISU NACH ART DER SIORA	9.00
Kaffee-Schokoladen-Biskuit	
1992 Weinbrand XO	9.90 0,02 l
PANNA COTTA	9.00
Sahne Vanille Beerencoulis	
ERDBEER-TRIFLE	10.00
Chiapudding Erdbeersalat Pistaziencrumble Vanillesahne	
GEFÜLLTER BRIE MIT WALNÜSSEN	10.00
Zwiebelchutney Sauerteigbrot	
2021 Winkeler Hasensprung Eiswein VDP.GROSSE LAGE	9.90 0,1 l

Für die Kleinen

NUDELN MIT BUTTER ODER TOMATENSAUCE	6,50
SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN	11.50
KUGEL EIS	2.50

Wir wünschen schöne und entspannte Stunden, genießt den Aufenthalt bei uns & bleibt behütet.

EURE FAMILIE ALLENDORF UND SCHÖNLEBER

ALLE WEINE KÖNNEN ZU WEINGUTSPREISEN MITGENOMMEN WERDEN

Bei Fragen zu Allergien und Zutaten wendet Euch 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 Platanen 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 von uns verwöhnen zu lassen.

Unsere Weine

Wir bewirtschaften 75 ha Fläche 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.

Unsere Küche

Ehrlichkeit und Kreativität treffen 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.

Eure FAMILIE ALLENDORF UND SCHÖNLEBER

