



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF



GETRÄNKE *und* SPEISEN



MARKGRAF VON BADEN

WEINSTUBE
BIRNAUER OBERHOF

GETRÄNKE *und* SPEISEN

Herzlich Willkommen

im Birnauer Oberhof - der Schatz am Bodensee.

Unsere Küche legt Wert auf frische und regionale Produkte. Um ausgewogen und vitaminreiche Speisen zu servieren, kochen wir Ihre Gerichte "à la minute".

Lehnen Sie sich zurück, genießen den Blick über den See und gönnen Sie sich Zeit für Ihre Mahlzeit.

Verbinden Sie Ihren Aufenthalt in der Weinstube mit einem gemütlichen Einkauf in unserem Weinverkauf & Hofladen.

Vielen Dank, dass Sie unser Gast sind.



birnauer-oberhof.de



Bleiben Sie auf dem Laufenden

Ö F F N U N G S Z E I T E N

Donnerstag bis Montag
11:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch
Ruhetag

warme Küche von
12:00 bis 19:45 Uhr

Markgraf von Baden

TRADITION TRIFFT MODERNE

Zwei Linien - Ein Versprechen : Qualität und Liebe zur Natur steht klar im Fokus

VDP | VERBAND DEUTSCHER PRÄDIKATSWEINGÜTER



MBW | MARKGRÄFLICH BADISCHES WEINHAUS

Ein Haus der Kreativität und des Könnens, in dem sich Erfahrung und Experimentierfreude treffen, wo Genuss neu gedacht, Weine neu gemacht, eine neue, faszinierende Vielfalt geschaffen wird. Lebendig. Neugierig. Handwerklich auf den Punkt. Und damit ganz in der Tradition des Hauses Baden.



Umbestellungen

Bei Änderungen, z.B. für Beilagen, erlauben wir uns einen Aufpreis von € 1.50 zu berechnen.

Legende



vegetarisch



vegan

Zusatzstoffe und Allergene

Sie wünschen Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen? Fragen Sie gerne nach unserer Speisekarte mit entsprechender Kennzeichnung.

Informatives

Hausgemachte Limonade

mit Holunderblüte | Orange | Zitrone | Soda | Minze

0.5 l

€ 5.60

1.0 l

€ 8.90

Aperitif

Ramazotti Rosato

Ramazotti Rosato | Schweppes Wild Berry | Zitrone

0.25 l

€ 7.50

Aperol Spritz

Aperol | Secco | Soda | Orange | auch alkoholfrei

0.25 l

€ 7.50

Campari Spritz

Campari | Secco | Soda | Orange | auch alkoholfrei

0.25 l

€ 7.50

Hugo

Holunderblütensirup | Secco | Soda | Limette | Minze | auch alkoholfrei

0.25 l

€ 7.50

Gin Tonic

0.2 l

€ 8.00

Campari Orange | Soda | auch alkoholfrei

0.2 l

€ 7.50

Bodensee Secco

weiß | rosé | weiß & alkoholfrei

0.1 l

€ 4.50

0.7 l

€ 23.50

Cuvée brut

MBW Bodensee Sekt

0.7 l

€ 26.50

Cuvée Rose brut

MBW Bodensee Sekt

0.7 l

€ 26.50

Handwritten signature: Auf Ihr Wohl

Ein Hauch von Frühling...

... in Zwischenganggröße | small starters

ZARTE HERZEN VOM RÖMERSALAT € 7.50

Cesar Dressing | gehobelter Grana Padano

Cesar salad with Grana Padano

RAVIOLI MIT FEINEM BÄRLAUCH GEFÜLLT € 12.00

confierte Kirschtomaten

Wild garlic ravioli with confit of cherry tomatoes

GRÜNER SPARGEL € 10.50

Serrano Schinken | Oliven | Tapenade

Green asparagus with Serrano ham, olives and tapenade

GEBRATENE POLENTA € 9.00

frischem Bärlauch | Auberginencreme | Radicchio | Friséé

Baked polenta with fresh wild garlic, eggplant creme, radicchio and frisee

FRISCHER STANGEN SPARGEL IN € 14.90

NUSSBUTTER GEBRATEN

sanft gegarte Tranchen vom schottischen Lachsfilet „Lable Rouge“ | Sesam | Terriyaki Sauce

Fresh asparagus roasted in nutbutter with Lable Rouge salmon, sesame and Terriyaki sauce

LAMMHÜFTE ROSA GEGART € 14.90

Kräuterkruste | gratinierte Kartoffeln | Ofenkarotten

Rosé lamb hip with a herb crust, potatoes au gratin and oven carrots

LAMMKEULE IM EIGENEN SAFT GESCHMORT € 14.00

Wurzelgemüse | Kartoffelstrudel | karamellisierte Zwiebeln (auch als Creme)

Lamb haunch with root vegetables, potato strudel and caramelized onions

FRUCHTIGES SÜPPCHEN VON FRISCHEM € 9.50

RHABARBER

Secco vom Weingut „Markgraf von Baden“ | Apfelsorbet

Fruity soup of rhubarb with “Bodensee Secco” and apple sorbet

Ein Hauch von Frühling



Salate



Frisches Brot vom Hofgut Möking

€ 7.00

Sauerrahm mit frischen und getrockneten Tomaten | feines Rucola Pesto

Fresh bread with sour cream, sun-dried and fresh tomatoes and arugula pesto



Kleiner gemischter Salat

€ 7.90

Saisonale Blatt - | Rohkostsalate | Birnauer Hausdressing

Small green leaf and raw salads with homemade dressing



Großer gemischter Salat

€ 14.50

Saisonale Blatt - | Rohkostsalate | Birnauer Hausdressing

Big green leaf and raw salads with homemade dressing

Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten

€ 16.50

Remouladensauce | kleiner Zupfsalat

Cold slices of roastbeef with tartar sauce and a small salad

Suppen

Maultaschensuppe

€ 8.50

Rinderkraftbrühe | Maultaschen

Swabian speciality | beef consommé with pork and herbs stuffed ravioli

Cremige Kartoffelsuppe

€ 7.50

Junglauch | ausgelassener Speck

Creamy potato soup with baby leek and crispy bacon



Unser Frisch Holzofenbrot beziehen wir vom nahegelegenen Hofgut Möking.

Our fresh bread is made for us from the nearby Hofgut Möking.

Vorspeisen

Ofenfrisch

Der Elsässer Klassiker - traditionell zubereitet. Einfach lecker, für den kleinen Hunger, als Vorspeise oder einfach zu einem leckeren Glas Wein.

Mit Handwerk und Erfahrung für uns zubereitet von Schneiders Backwaren.

Klassisch

Rahm | Speck | Zwiebeln

Tarte flambee with sour cream, bacon and onions

Gratiniert

Rahm | Speck | Zwiebeln | Käse

Tarte flambee with sour cream, bacon, onions and cheese

Vegan

vegane Rahm | Champignons | Lauch |

Süßkartoffel | Tomate

Tarte flambee with vegan sour cream, mushrooms, leek, sweet potato and tomato

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle

€ 16.90

Eierspätzle | Käse | Rahm | Röstzwiebeln

Cheese Spaetzle (egg noodles) with alpine cheese and deep-fried onions

Ravioli gefüllt mit feinem Auberginenragout € 16.90

tomatisiertes Grillgemüse | gehobelter Grana Padano

Ravioli filled with eggplant on tomato-infused grilled vegetables with Grana Padano

Cremiges Risotto von der Frühlingserbse € 14.90

gebackener Sellerie | getrocknete Tomaten

Creamy spring pea risotto with baked celery and sun-dried tomatoes

Vegan
&
Flammkuchen

Regionales

Maultaschen mit Röstzwiebeln

hausgemachter Kartoffelsalat | Braten Jus

Swabian ravioli stuffed with pork and herbs, deep-fried onions, homemade potato salad and gravy

€ 19.90

Zarter Zwiebelrostbraten

vom Allgäuer Weide Rind

kräftige Bratensauce | frisches Marktgemüse | feine Butterspätzle

Roast beef with fried onions, gravy, vegetables and butter Spaetzle (egg noodles)

€ 34.00

Fleisch

Goldbraun gebackenes Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites

Baked veal escalope coated in breadcrumbs with french fries

€ 27.90

Zart geschmortes Boeuf Bourguignon

fein glacierte Möhren | Kartoffelpüree

Tenderly braised Boeuf Burguignon with glazed carrots and mashed potatoes

€ 24.50

Fisch

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

gegrilltes Gemüse | Süßkartoffel | Chimichurri*

Baked pikeperch with grilled vegetables, sweet potatoes and Chimichurri

€ 26.50

*Chimichurri - Pikantes Kräuter Pesto / savory herb sauce

Dessert

Zartschmelzendes Vanilleeis € 6.90

Lauwarmes Beerenragout | geschlagene Sahne
Vanilla ice cream with warm berry ragout and whipped cream

Erdbeerparfait € 8.50

Schokocrunch | frische, marinierte Erdbeeren | Minze
Strawberry parfait with chocolate crunch, fresh strawberries and mint

Kuchen

Tagesempfehlung - fragen Sie unser Serviceteam € 3.80
Daily recommendation - ask the serviceteam

Apfelkuchen
Apple pie

Rahm-Käse mit Mandarinen
Cheesecake with tangerines + € 0.80

dazu eine Portion Sahne
with whipped cream

Leckereien
Süße

Weine direkt vom Gut

* alle Weine enthalten Sulfite

Der Birnauer Oberhof dient neben der Gastronomie, auch als Knoten & Angelpunkt für die Bewirtschaftung der Weinberge des Weinguts Markgraf von Baden am Bodensee.

Tradition und Moderne treffen im Weingut aufeinander. Traditionen wahren - dem Erbe und der Natur verpflichtend, geht das Weingut trotzdem mit der Zeit. Dies kann man in den beiden Linien gut erkennen. Unterteilt in das traditionsreiche VDP. Weingut und das junge, moderne Markgräflich Badische Weinhaus. Erleben - Verkosten - Genießen Sie unsere Weinauswahl.

Unser Hauswein

	0,1 l	€ 3.90
Birnauer Müller-Thurgau trocken	0,25 l	€ 7.90
Bodensee Spätburgunder Rosé trocken	0,5 l	€ 15.50
Bodensee Spätburgunder trocken	1,0 l	€ 26.50

Weiß

	0,1 l	0,25 l	0,7 l
VDP.Gutswein	€ 4.20	€ 8.30	€ 23.90
Baden Müller-Thurgau trocken			
Baden Weißburgunder trocken			
MBW Weinhaus Kollektion	€ 4.20	€ 8.30	€ 23.90
Momentaufnahme Müller-Thurgau, feinherb			
Sauvignon Blanc, trocken			
VDP.Ortswein	€ 4.70	€ 8.90	€ 25.90
Birnauer Grauburgunder trocken			
VDP.Erste Lage			€ 32.90
Durbacher Schloss Staufenberg			
Chardonnay trocken			

Duft nach exotischen Früchten und frischen Kräutern. Feine, florale Noten im Hintergrund.

Baden
Markgraf von Baden

Rosé	0,1 l	0,25 l	0,7 l
MBW Momentaufnahme Spätburgunder Rosé feinherb	€ 4.20	€ 8.30	€ 23.90

Rot			
VDP.Ortswein Bermatinger Spätburgunder trocken	€ 4.70	€ 8.90	€ 25.90
VDP.Erste Lage Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder trocken			€ 32.90
Aromen von Himbeere, Beerenkonfitüre Sauerkirschen und Cassis. Würzig, saftig, samtiger Charakter.			

Schaumwein			
MBW Bodensee Secco weiß rosé weiß & alkoholfrei	€ 4.50		€ 23.50
MBW Bodensee Sekt Cuvée brut Cuvée Rosé brut			€ 26.50

Spritzig			
Weinschorle aus unseren Hausweinen weiß rosé rot		€ 4.60	

Markgraf von Baden

Wasser

Bad Dürrheimer **BIO**

medium | still

0.2 l € 2.90

0.7 l € 6.00

Tafelwasser

classic | still | medium

0.5 l € 3.50

1.0 l € 6.90

Soft & Limo

Hausgemachte Limo

Holunderblüte | Orange | Zitrone | Soda | Minze

1.0 l € 8.90

Bodensee Apfelsaft naturtrüb

von Salemer Streuobstwiesen vom Weingut Markgraf von Baden

0.2 l € 3.50

0.4 l € 5.90

Orangensaft | Roter Traubensaft

Johannisbeer-Nektar | Rhabarber-Nektar

0.2 l € 3.50

0.4 l € 5.90

Fruchtschorlen

freie Wahl aus den obigen Sorten

0.2 l € 3.30

0.4 l € 5.10

Coca Cola | Fanta

Spezi | Zitronenlimonade

0.2 l € 3.30

0.4 l € 5.10

Coca Cola Zero

0.33l € 3.80

Schweppes Indian Tonic Water

0.2 l € 3.50

0.4 l € 5.50

Braukunst trifft Weinkultur

Bier

Meckatzer

Helles | Pils

0.33l € 3.90

Waldhaus

Pils alkoholfrei | Radler alkoholfrei | Naturradler süß

0.33l € 3.90

Bier
Soft
Cola

Aperitif

Aperol Spritz 0.25 l € 7.50

Aperol | Secco | Soda | Orange | auch alkoholfrei

Campari Spritz 0.25 l € 7.50

Campari | Secco | Soda | Orange | auch alkoholfrei

Hugo 0.25 l € 7.50

Holunderblütensirup | Secco | Soda | Limette | Minze | auch alkoholfrei

Gin Tonic 0.2 l € 8.00

Campari Orange | Soda | auch alkoholfrei 0.2 l € 7.50

Bodensee Secco 0.1 l € 4.50

weiß | rosé | weiß alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffee € 3.20

Espresso € 2.90

Doppelter Espresso € 5.50

Cappuccino | Milchkaffee | Latte Macchiato € 3.80

Heiße Schokolade € 3.50

Heiße Schokolade mit Sahne € 3.90

Tee  € 3.20

Darjeeling | Earl Grey | Grüner Tee | Pfefferminze | Fruity Camomile

Rooibos Cream Orange | Sweet Berries | Bergkräuter | Ayurveda mit Ingwer

Spirituosen & Liköre

Brände vom Weingut Markgraf von Baden 2cl € 3.10

Obstler € 3.70

Salemer Cöxchen | Williams € 4.10

Trester vom Sauvignon blanc € 4.30

Likör von der Hausbrennerei Steinhauser Kressbronn 2cl € 4.30

Pfirsich | Brombeere | Pflaume | Walnuss

Nicht das passende dabei? Fragen Sie gerne nach saisonalen Empfehlungen.

Handwritten notes:
D
Q
Bar
Kaffee

*Das Leben ist zu kurz
um es nicht zu feiern.*

Beeindrucken Sie Ihre Gäste
mit einer Feier auf dem
Jahrhunderte alten Gutshof
mit stilvollem Ambiente.

Planen Sie Ihr Event
mit unseren
Veranstaltungsprofis.

EVENTS

Raum für Ideen

Jahrhunderte alte Tradition
trifft auf moderne
Tagungsausstattung.

Schaffen Sie Raum für
produktive Meetings.

TAGUNGEN

*bis zu 1000€ Prämie
zu sichern*



*freie
Stellen*

VERMITTELN SIE EINEN ARBEITSPLATZ

mit Aussicht und sichern Sie sich Ihre Provision:

- * € 1000.00 für Mitarbeitende in Vollzeit
- * € 500.00 für Auszubildende & Mitarbeitende in Teilzeit

Wie's funktioniert?

- * Sie werben eine:n potentielle:n Mitarbeiter:in für unser Haus
- * Namentliche Erwähnung als Vermittler:in in der Bewerbung
- * Ihre Vermittlung wird bei uns notiert
- * Nach Vollenden der Probezeit erhalten Sie Ihre Prämie

JOBS