Herzlich Willkommen bei Familie Behl

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ *auch alkoholfrei möglich*			8,50 €
ROSE VON JÖRG GEIGER >>BOSKOP APFEL, ROSE, HIMBEERE<< *alkoholfrei*		0,1 l	7,00 €
GLAS SAAR RIESLING SEKT BRUT	NICOLAS WEBER | MARGARETHENHOF | AYL AN DER SAAR	0,1 l	7,00 €

BEHL´s GOURMET-MENÜ

OCTOPUS-CARPACCIO
GRIECHISCHER JOGHURTSCHAUM | PAPRIKA | ANCHOVIS
2022 CUVÉE UNTERM STORCHENNEST TROCKEN
Weingut Schreiber / Hochheim / Rheingau

***

HUMMERSCHAUMSUPPE
LAUCH | BUTTERFLY-GARNELE
2023 SAUVIGNON BLANC TROCKEN
Weingut Margarethenhof / Forst / Pfalz

***

FREILAND-EI VOM BRUNNERHOF
BLATTSPINAT | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL
2020 GRAUER BURGUNDER >>RESERVE<< TROCKEN
Eva C. Müller / Wöllstein / Rheinhessen

***

ROSA GEBRATENER WILDHASENRÜCKEN
BURGUNDERSAUCE | GRÜNER SPARGEL | STEINPILZTASCHEN
2020 BLAUFRÄNKISCH „G“ *WIESENBRONNER HELLER BERG*
Weingut Roth / Wiesenbronn / Franken

***

MARINIERTE ERDBEEREN
CHAMPAGNERSCHAUM | BOURBON-VANILLEEISCRÈME
2022 SCHEUREBE *IPHÖFER KRONSBERG* AUSLESE
Weingut Wirsching / Iphofen / Franken

79,00 € pro Person als 5-Gang Menü
74,00 € pro Person als 4-Gang Menü
62,00 € pro Person als 3-Gang Menü
3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert

WEINBEGLEITUNG (JEWEILS 0,1 L PRO GLAS):
5-Gang 42,00 € / 4-Gang 36,00 € / 3-Gang 27,00 €

BEHLS
GENUSSHOTEL IM BRENNHAUS

MENÜ im April

BÄRLAUCH-SÜPPCHEN
BUTTERCROÛTONS | PINIENKERNE

***

GROSSOSTHEIMER STANGENSPARGEL
VOM BIO-BAUERNHOF BECKER
HAUSGEMACHTE SAUCE HOLLANDAISE | KARTOFFELN

WAHLWEISE MIT

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

ODER

GEFLAMMTER IKARIMI LACHS

***

ZWEIERLEI SORBET

46,00 € pro Person

MENÜ VEGGIE / VEGAN

BEHLs SPARGEL-COCKTAIL
GRAPEFRUIT

***

BÄRLAUCH-SÜPPCHEN
PINIENKERNE

***

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL
GERÄUCHERTES PAPRIKA-PÜREE | SALBEI-KARTOFFELN

***

MARINIERTE ERDBEEREN
MANGOSORBET

52,00 € pro Person
als 3 Gang-Menü 49,00 € pro Person

WEINEMPFEHLUNG ZUM VEGGI-MENÜ:
2022 GELBER MUSKATELLER TROCKEN
ESCHERNDORFER FÜRSTENBERG 1G - 42 € (0,75l)
MICHAEL FRÖHLICH | ESCHERNDORF | FRANKEN

VORSPEISEN

ÜBERBACKENE WEINBERGSCHNECKEN 14 €
WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS

ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN 16 €
WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS

MARINIERTES GARTENGEMÜSE 16 €
KAROTTENPÜREE | OLIVENERDE | MEERRETTICHSORBET

BEHLs SPARGEL-COCKTAIL vegan möglich 18 €
GEGRILLTE RIESENGARNELEN | GRAPEFRUIT

OCTOPUS-CARPACCIO 18 €
GRIECHISCHER JOGHURTSCHAUM | ANCHOVIS

GEFLAMMTER IKARIMI-LACHS 18 €
TERIYAKI SAUCE | ROSÈ INGWER | SALAT

TRANCHEN VOM ROSA KALBSRÜCKEN 18 €
FRANKFURTER GRÜNE BÄRLAUCH SAUCE

Genießen

ist eine Kunst

SUPPEN

BÄRLAUCH-SÜPPCHEN vegan möglich 9 €
BUTTERCROÛTONS | PINIENKERNE

KARIBISCHE FISCHSUPPE 16 €
ZANDER | GARNELE | IKARIMI LACHS

HUMMERSCHAUMSUPPE 16 €
LAUCH | BUTTERFLY-GARNELE

BESONDERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL
2021 | **IPHÖFER KALB SILVANER 1G** | TROCKEN
WEINGUT WIRSCHING | IPHOFEN | FRANKEN
Klassisch aus dem Bocksbeutel. Sein klares, elegantes Bukett mit Aromen von Heu, Apfel und Melone ist unaufdringlich und von leichter Säure. Typische terroirbetonte Note.
0,1l 9,00 € 0,2l 13,00 € 0,75l 42,00 €

SAISONALE HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB)
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT | BEILAGENSALAT
SCHWEIN 22 €
KALB 29 €

FILET VOM LANDURO LANDSCHWEIN 29 €
EDELPILZE | SAUCE HOLLANDAISE | BLATTSPINAT | RÖSTI

BEHLs OSSOBUCCO 29 €
WURZELGEMÜSE | GREMOLATA | SALBEI-KARTOFFELN

ROSA GEBRATENER WILDHASENRÜCKEN 38 €
BURGUNDERSAUCE | GRÜNER SPARGEL | STEINPILZTASCHEN

DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RIND 39 €
ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY | CAFÉ DE PARIS | MARKTGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN

SPARGEL

GROSSOSTHEIMER STANGENSPARGEL 28 €
VOM BIO-BAUERNHOF BECKER
BEHL's HANDGESCHLAGENE SAUCE HOLLANDAISE | KARTOFFELN

WAHLWEISE MIT
WIENER SCHNITZEL VOM KALB 34 €
GEFLAMMTER IKARIMI-LACHS 34 €
ROSA KALBSRÜCKEN 37 €
FILET VOM BLACK ANGUS RIND 39 €
HALBER KANADISCHER HUMMER 59 €

FISCH

BEHLs FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISCHFILETS 34 €
SAFRANSCHAUM | MARKTGEMÜSE | WILDKRÄUTERSPAGHETTI

DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN 34 €
SAFRANSCHAUM | MARKTGEMÜSE | WILDKRÄUTERSPAGHETTI

VEGGIE / VEGAN

TRÜFFELSPAGHETTI vegan möglich VS 19€ | HG 29 €
TRÜFFELSCHAUM | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL 29 €
GERÄUCHERTES PAPRIKA-PÜREE | SALBEI-KARTOFFELN

DESSERT

1 KUGEL SORBET NACH WAHL 3,50 €
SCHLEMMERKAFFEE MINI-ÜBERRASCHUNGSDESSERT + ESPRESSO 10 €
CRÈME-BRÛLÉE BEERENCOCKTAIL | SALZKARAMELL EISCRÈME 12 €
VALRHONA-SCHOKOLADENMOUSSE | YUZU | PASSIONSFRUCHT | PISTAZIE 12 €
MARINIERTE ERDBEEREN CHAMPAGNERSCHAUM | BOURBON-VANILLEEISCRÈME 12 €

Aktuelle Weinempfehlungen

OFFENE WEINE

WEISSWEINAUSSCHANK RESTSÜSS | TROCKEN	0,2 L	0,75 L
2023 | BACCHUS HALBTROCKEN | WEINGUT KREMER | GROSSHEUBACH | FRANKEN	8,00 €	-
2023 | RIESLING | WEINGUT KREMER | GROSSHEUBACH | FRANKEN	9,00 €	-
2023 | RIESLING „MAHALO“ FEINHERB | WEINGUT HÖFLER | MICHELBACH | FRANKEN	8,50 €	29 €
2023 | BEHL LINIE 1 CUVÉE „LE BLANC“ | WEINGUT WIRSCHING | IPHOFEN | FRANKEN	9,50 €	34 €
2023 | GRAUBURGUNDER | WEINGUT MARTIN WASSMER | BAD KROZINGEN-SCHLATT | BADEN	9,50 €	34 €
2023 | WEISSBURGUNDER | WEINGUT MARTIN WASSMER | BAD KROZINGEN-SCHLATT | BADEN	9,50 €	34 €
2023 | CHARDONNAY „RESERVÉ“ | LUC PIRLET | LANGUEDOC | FRANKREICH	10,50 €	36 €
2023 | SILVANER | WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | ESCHERNDORF | FRANKEN	8,50 €	29 €
2021 | SILVANER *GG ESCHERNDORF AM LUMPEN 1655* | WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | FRANKEN	16,50 €	56 €
	0,1 L	0,75 L
2021 | RIESLING KABINETT | EVA C. MÜLLER | WÖLLSTEIN | RHEINHESSEN	6,00 €	32 €
	0,1 L	0,5 L
2023 | MONZERNHEIMER HUXELREBE BEERENAUSLESE | WEINGUT GEIL | MONZERNHEIM | RHEINHESSEN	10,00 €	36 €

ROSÉ & ROTLING AUSSCHANK RESTSÜSS | TROCKEN	0,2 L	0,75 L
2023 | ROTLING „MAHALO” FEINHERB | WEINGUT HÖFLER | MICHELBACH | FRANKEN	8,50 €	29 €
2022 | ROSÉ „LE FLAMANT“ | CHÂTEAU MOYAU | LANGUEDOC | FRANKREICH	9,50 €	34 €

ROTWEINAUSSCHANK HALBTROCKEN | TROCKEN	0,2 L	0,75 L
2023 | CUVÉE „ABENDROT” HALBTROCKEN | WEINGUT SCHMITT | BERGTHEIM | FRANKEN	8,50 €	29 €
2020 | SPÄTBURGUNDER | WEINGUT JOSEF WALTER | BÜRGSTADT | FRANKEN	9,50 €	34 €
2019 | GAIA CÔTES DE BOURG | CHÂTEAU PUYBARBE | BORDEAUX | FRANKREICH	10,50 €	36 €
2022 | BEHL LINIE 1 – PREMIUM CUVÉE ROT | CHÂTEAU MOYAU | LANGUEDOC | FRANKREICH	11,50 €	38 €

Aktuelle WEINEMPFEHLUNG

2023 SAUVIGNON BLANC trocken

WEINGUT MARGARETHENHOF – Yvonne Libelli & Martin Lucas

FORST AN DER WEINSTRASSE IN DER PFALZ

0,1 L – 5,50 € 0,2 L – 8,50 € 0,75 L – 29,00 €

ÜBER DEN WEIN:

Der Sauvignon Blanc zeigt in der Nase Aromen von frischem Gras, grüner Paprika und exotischen Früchten. Im Geschmack saftige Frucht, gepaart mit einer feinen Säure und einem Hauch dunkler Beeren im Hintergrund, mit schönem Abgang.

Bereits in der vierten Generation werden mit viel Zusammenhalt, Teamarbeit und einer ordentlichen Portion Elan und Neugier rund 17 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Yvonne und Martin Lucas haben nach abgeschlossener Ausbildung zum Weinbautechniker bzw. Weinbaustudium das Weingut von ihren Eltern übernommen. Das warme Klima der Pfalz und die Forster Weinbergslagen sind die beste Voraussetzung für ausgezeichnete Weine. Alle Weine des Weinguts Margarethenhof sind handgemacht und mit viel Herzblut im Weinberg und Keller ausgebaut. Die Weinberge werden nach den Richtlinien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus Rheinland-Pfalz bewirtschaftet.

***NEUGIERIG AUF DIE WINZERIN? AM 30. APRIL IST YVONNE LIBELLI ANLÄSSLICH DES EVENTS MUSIK & WEIN** PERSÖNLICH BEI UNS VOR ORT. WEITERE INFOS IM AKTUELLEN FLYER.*

FLASCHENWEINE (0,75 L)

Liebe Gäste, es handelt sich hierbei um aktuelle Weinempfehlungen. Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte. Im Jahr 2025 konnten wir uns in der Kategorie „Hotelgastronomie“ von unseren Mitbewerbern abheben und erhielten vom DWI eine Auszeichnung für unser Engagement für deutsche Weine. Wir freuen uns!

Deutsches Weininstitut

Ausgezeichnete Weingastronomie 2025

WEISSWEINE RESTSÜSS | TROCKEN

2022 | WEISSBURGUNDER „MARIA“ | ARMIN HEILMANN | ALZENAU | FRANKEN	29 €
2022 | „BUNT. SAND. STEIN.“ | WEINGUT GIEGERICH | GROSSWALLSTADT | FRANKEN	34 €
2023 | SCHEUREBE FEINHERB | ILONKA SCHEURING | MARGETSHÖCHHEIM | FRANKEN	29 €
2022 | MÜLLER THURGAU *FÜRSTENBERG VDP.ERSTE LAGE* | HORST SAUER | ESCHERNDORF | FRANKEN	42 €
2021 | BLAUER SILVANER *FÜRSTENBERG VDP.ERSTE LAGE* | HORST SAUER | ESCHERNDORF | FRANKEN	42 €
2020 | SILVANER GG *ESCHERNDORF AM LUMPEN 1655* | HORST SAUER | ESCHERNDORF | FRANKEN	69 €
2022 | GELBER MUSKATELLER HALBTROCKEN | WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | ESCHERNDORF | FRANKEN	29 €
2022 | SILVANER „VOM MUSCHELKALK“ | WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | ESCHERNDORF | FRANKEN	32 €
2021 | SILVANER *VDP.ORTSWEIN* | WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | ESCHERNDORF | FRANKEN	32 €
2021 | SILVANER GG *ESCHERNDORF AM LUMPEN 1655* | WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | FRANKEN	56 €
2021 | RETZSTADTER SILVANER *VDP.ORTSWEIN* | WEINGUT MAY | RETZSTADT | FRANKEN	38 €
2019 | SILVANER GG *JULIUS-ECHTER-BERG* | WEINGUT HANS WIRSCHING | IPHOFEN | FRANKEN	89 €
2020 | GRAUER BURGUNDER „RESERVE“ | EVA C. MÜLLER | WÖLLSTEIN | RHEINHESSEN	36 €
2020 | CHARDONNAY „RESERVE“ | EVA C. MÜLLER | WÖLLSTEIN | RHEINHESSEN	36 €
2023 | SAUVIGNON BLANC | WEINGUT MARGARETHENHOF | FORST | PFALZ	29 €
2023 | WEISSBURGUNDER | WEINGUT MARTIN WASSMER | BAD KROZINGEN-SCHLATT | BADEN	34 €
2022 | CHARDONNAY SW | WEINGUT MARTIN WASSMER | BAD KROZINGEN-SCHLATT | BADEN	56 €
2023 | SAUVIGNON BLANC „TRADITION” *VDP.GUTSWEIN* | WEINGUT PHILIPP KUHN | LAUMERSHEIM | PFALZ	38 €
2023 | GRAUER BURGUNDER „VOM LÖSS“ *VDP.ORTSWEIN* | WEINGUT PHILIPP KUHN | LAUMERSHEIM | PFALZ	42 €
2021 | RIESLING GG *HOCHHEIMER HÖLLE* | WEINGUT KÜNSTLER | HOCHHEIM | RHEINGAU *0,375 l* 45 € *0,75 l*	85 €
2022 | SAAR RIESLING | WEINGUT MARGARETHENHOF | AYL AN DER SAAR | MOSEL	29 €
2020 | RIESLING *GRAACHER HIMMELREICH* KABINETT | WEINGUT JOH.JOS.PRÜM | BERNKASTEL-KUES | MOSEL	65 €
2022 | SANCERRE “LES BARONNES” | HENRI BOURGEOIS | LOIRE | FRANKREICH	48 €
2022 | CHABLIS | DOMAINE LOUIS MOREAU | BURGUND | FRANKREICH	59 €
2023 | LUGANA | CA MAIOL | DESENZANO DEL GARDA | LOMBARDEI | ITALIEN	36 €

ROTWEINE HALBTROCKEN | TROCKEN

2023 | CUVÉE „ABENDROT” HALBTROCKEN | WEINGUT SCHMITT | BERGTHEIM | FRANKEN	29 €
2017 | DOMINA „HALBSTÜCK“ | WEINGUT JOSEF WALTER | BÜRGSTADT | FRANKEN	29 €
2022 | FRÜHBURGUNDER „R“ | WEINGUT GIEGERICH | GROSSWALLSTADT | FRANKEN	65 €
2021 | SPÄTBURGUNDER „TRADITION“ | WEINGUT RUDOLF FÜRST | BÜRGSTADT | FRANKEN	42 €
2020 | PARZIVAL | WEINGUT RUDOLF FÜRST | BÜRGSTADT | FRANKEN	48 €
2018 | GRAND NOIR | WEINGUT ZEHNTHOF LUCKERT | SULZFELD | FRANKEN	95 €
2022 | TROLLINGER „FELDHASE“ | WEINGUT ALDINGER | FELLBACH | WÜRTTEMBERG	29 €
2022 | SAUSENHEIMER ST. LAURENT | WEINGUT GAUL | GRÜNSTADT-SAUSENHEIM| PFALZ	36 €
2021 | *DERNAUER* SPÄTBURGUNDER „BLAUSCHIEFER“ | WEINGUT MEYER-NÄKEL | DERNAU| AHR	65 €
2022 | BEHL LINIE 1 – PREMIUM CUVÉE ROT | CHÂTEAU MOYAU | LANGUEDOC | FRANKREICH	38 €
2021 | CÔTES DU RHÔNE | BRUNEL DE LA GARDINE | RHÔNE | FRANKREICH	32 €
2021 | CHÂTEUNEUF-DU-PAPE „TRADITION“ | CHÂTEAU DE LA GARDINE | RHÔNE | FRANKREICH	85 €
2021 | MONTEPULCIANO D’ABRUZZO | FATTORIA DI CAMILLO VINI | ABRUZZEN | ITALIEN	32 €
2019 | CHIANTI CLASSICO „BROLIO” | BARONE RICASOLI | CHIANTI | TOSKANA | ITALIEN *0,375 l* 26 € *0,75 l*	48 €
2021 | BARBERA D´ALBA | CORDERO DI MONTEZEMOLO | PIEMONT | ITALIEN	48 €
2019 | VALPOLICELLA RIPASSO „VIGNETI DI TORBE“ DOC | DOMINI VENETI | VENETIEN | ITALIEN	44 €
2019 | AMARONE CLASSICO DOC | DOMINI VENETI | VENETIEN | ITALIEN	69 €
2018 | BRUNELLO DI MONTALCINO | ARGIANO | TOSKANA | ITALIEN	85 €
2019 | „CASTEL CAMPAN” | MANINCOR | SÜDTIROL | ITALIEN	145 €
2021 | TEMPRANILLO „TAMARAL ROBLE” | BODEGAS TAMARAL | RIBERA DEL DUERO | SPANIEN	36 €
2019 | RIOJA RESERVA | BARON DE LEY | RIOJA | SPANIEN	38 €
2017 | RIOJA GRAN RESERVA | BARON DE LEY | RIOJA | SPANIEN	48 €