


Hotel · Restaurant

Ihr persönliches
Lese-Exemplar
zum Mitnehmen
oder weitergeben



Genussmomente

Frühjahr ◊ Sommer ◊ Herbst ◊ Winter



Birkenhof
Hotel · Restaurant ★★★★★



Hotel Restaurant Birkenhof OHG

Birkenweg 1

D-55469 Klosterkumbd bei Simmern

t: 06761 9540-0 | f: 06761 9540-50

e: info@landidyll-birkenhof.de

i: www.landidyll-birkenhof.de

Regionale und saisonal inspirierte Küche mit deutlicher Hunsrücker Note - so versteht sich die ländliche Birkenhof-Küche. Als Spezialitäten gelten das exzellente Fleisch aus der eigenen Rinderzucht, feine Wildgerichte aus den Hunsrücker Wäldern und eine hervorragende Auswahl an fangfrischen Fischen. Wechselnde Gerichte mit viel Achtsamkeit für die Zutaten, im Zusammenspiel der Aromen, Texturen und Farben: So verstehen wir unsere „**Heimat-Küche**“. Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie mich gerne an!

Christian Dietrich
Inhaber

Winterzauber

ab Januar

Kälte, Schwermut und Sehnsucht nach Sonne? Bei uns vergessen Sie die dunkle Seite des Winters!

Wir verwöhnen Sie mit winterlichen Gerichten und süßen Kreationen mit Hunsrucker Note, die längst vergessen geglaubte Erinnerungen wecken und Sie von innen »mollisch warem halle«.

Wir servieren Ihnen duftende Braten vom eigenen Rind mit fein abgestimmten Saucen, dazu wertvolles Wintergemüse und traumhafte Desserts. Lassen Sie sich verführen!

Gut essen im Winter – das ist nicht nur ein sinnliches Feuerwerk für den Gaumen, sondern auch herrlich wohltuend für Körper & Seele.



Fischwochen Der letzte Skrei!

Februar - März



Skrei, der Winterkabeljau von den Lofoten, Miesmuscheln im Riesling-Sud oder Hering

Mit dem Aspekt der Nachhaltigkeit verarbeiten wir saisonale Produkte aus dem Meer zu leichten und köstlichen Gerichten.

Valentine

14. Februar

Menüs für Verliebte
zum Verlieben!
Aber auch für gute
Freunde!

Wussten Sie schon ...

... DASS SIE SICH DIE „BIRKENHOF-KÜCHE“
EINFACH ZU SICH NACH HAUSE ODER ZU
IHRER LOCATION HOLEN KÖNNEN?

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.

MÖCHTEN SIE JEMANDEN BESCHENKEN?

Ein Tag Erholung im Birkenhof
Wellnessbereich, ein Candlelight-Dinner
oder Entspannungswochenende? Sie können
Gutscheine bei uns online bestellen - natürlich
auch vor Ort. Sprechen Sie mich oder meine
Mitarbeiter an - wir unterbreiten Ihnen mit
Freude ein individuelles Angebot.



Christian Dietrich | Inhaber
06761 9540-0 | info@landidyll-birkenhof.de

Eine Zeitreise durch den Birkenhof

Termine geben wir auf unserer Webseite bekannt

Die Tage werden länger,
zartes Grün verzaubert
die Natur und erste Blüten
recken sich sehnsuchtsvoll
der Sonne entgegen

Über 50 Jahre Qualität, Leidenschaft
und die große Liebe zum Kochen
kommen bald auf Ihre Teller.
Genießen Sie eine kulinarische
Zeitreise durch den Birkenhof.
Das Beste aus 3-Generationen
vereinen wir in einem besonderen
Generationen-Menü.
Freuen Sie sich auf kulinarische
Highlights aus der Region und
hunsrücker Gastfreundschaft!
Es erwartet Sie eine einzigartige,
familiäre Atmosphäre sowie
Geschichten und Anekdoten aus
dem Hunsrück.

Begleiten wird uns Markus Kauer
vom Weingut "Gebrüder Kauer"
von der Nahe.

OSTERN

Entspannt genießen

Zu zweit oder mit der
ganzen Familie!

Schauen Sie vorbei und lassen
Sie sich von unseren Menüs an
Ostern überraschen!
Ob Duo vom Lamm, Steak vom
Kalb oder Kreationen vom Fisch:
Wir haben etwas für jeden
Geschmack!

Erfahren Sie mehr bei
der Reservierung!

Muttertag

Zum Verschenken oder Einladen

Machen Sie Ihrer Mutter eine Freude mit unserem kulinarischen Angebot zum Muttertag.

Ein Dream-Team

Frühlingserwachen: Spargel, Bärlauch & Erdbeeren

ab April

Die Natur liefert uns tolle Grundlagen für leckere Gerichte! Kombiniert lassen sich diese drei starken Komponenten auch zu einem harmonischen Menü mit perfekt abgestimmten Weinen sehr schön vereinen!



Pfingstwochenende

Genießen Sie am sonntag- & montagmittag unsere Menüs mit Leckereien aus unserer Frischeküche! Oder verwöhnen Sie Ihren Gaumen am Abend mit regionalen Spezialitäten unserer á la carte Karte.

Sommerzauber

Die Natur ist auf ihrem Höhepunkt und schenkt uns nun besonders viele aromatische Zutaten, aus denen wir für Sie leichte Sommermenüs kreieren. Es duftet nach frischen Wildkräutern, Blüten und den feinen Aromen heimischer Gemüsesorten. Von der sonnigen Terrasse und dem Wintergarten-Restaurant aus schweift der Blick über duftende Lavendelbüsche, die Obststreuwiese bis hin zu den Weideflächen, wo die Charolais- und Black-Angus-Rinder aus der eigenen Zucht in aller Ruhe grasen. Freuen Sie sich auf schonend zubereitete und kunstvoll angerichtete Genussmomente.

AB JUNI

Birkenhofs Burger- Schmiede

Bestes Fleisch vom Birkenhof-
Charolais-Weiderind, vereint mit
hausgebackenen Buns...

...dazu ein kühles Bier oder ein
Gläschen spritziger Sommerwein!

JUNI BIS AUGUST

Wir grillen wieder...

immer donnerstags

Wir starten wieder in die
Sommersaison mit unserem
„Grill & Chill Event“!
Begrüßen Sie mit uns die
Sommer- & Grillsaison, wie gewohnt
auf der Panorama-Terrasse.

Wenn es regnet, raucht die Küche!



Herzlichen Glückwunsch!

**Haben Sie etwas Besonderes zu feiern?
Dann sind Sie im Landidyll Birkenhof
bestens aufgehoben!**

Seit mehr als 50 Jahren organisieren wir den besonderen Anlass für Freunde des Hauses. Wir garantieren, dass Ihre Feier, sei es Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Jubiläum ein traumhafter Tag wird, der immer wieder gerne in Erinnerung gerufen wird.



JUNI BIS SEPTEMBER

Mediterrane Sommerküche

Ob für ein ganzes Wochenende oder
nur für einen gemütlichen Abend!

Auch bei uns im schönen Hunsrück kann man mediterrane Kulinarik genießen! Ob Paella & Wolfsbarsch wie am Mittelmeer oder Saltimbocca & Pasta wie in der Toskana, wir bieten Ihnen Urlaubsimpressionen für den Gaumen!

MITTE SEPTEMBER
BIS OKTOBER

Wild & Pilz

Birkenhof

Wir bringen Sie auf den Geschmack

Kalorienarm und gesund:
Wildbret & Pilzgerichte erfüllen
viele Anforderungen für eine
gesunde Ernährung...



Hunsrücker Herbst

Wir lieben den Herbst
mit seinen kräftigen
Waldaromen, intensiven
Gewürzen, reifen
Früchten und typischen
Gemüsesorten.
In unserer Küche wird
nun heimisches Wild
zubereitet – zart,
mit unverfälschtem
Geschmack und
aufregend inszeniert.

OKTOBER BIS DEZEMBER

Die Gänsebraterei ist eröffnet!

Dietrichs traditioneller Gänsebraten

Mit hausgemachten Kartoffelklößen, frischem Rotkohl, Bratapfel, Croutons, Maronen - jedes Jahr ein einzigartiges Highlight hier in der Region!

Freuen Sie sich auch auf eine besondere Auswahl an erlesenen Rotweinen.



Unser Tipp: Eine Übernachtung inklusive Gänsebraten, auch für unsere einheimischen Gäste! **Kurzurlaub in der Heimat**



DEZEMBER

Frohe Weihnachten!

Schon wieder geht ein Jahr zu Ende...

Wie gewohnt stehen wir für Sie und Ihre Liebsten bereit, Sie mit unseren kulinarischen Highlights zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen zur Weihnachtszeit viel Gesundheit, Glück und Zufriedenheit.

Liebe Grüße
Ihr **Landidyll**
Birkenhof Team



Birkenhof
Hotel · Restaurant
★★★★★



Hotel Restaurant Birkenhof OHG

Birkenweg 1 | D-55469 Klosterkumbd bei Simmern

t: 06761 9540-0 | f: 06761 9540-50

e: info@landidyll-birkenhof.de

i: www.landidyll-birkenhof.de

land leben!

