

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns Sie in unserer Landgaststätte Schmidt begrüßen zu dürfen.

*Um Ihren Aufenthalt bei uns zu einem besonderen Gaumenschmauß zu machen,
verwenden wir frische Zutaten. Damit aus diesen frischen Zutaten ein schmackhaftes
Gericht entsteht, bedarf es Hingabe und etwas Zeit.*

*Sie sind Allergiker oder haben eine Lebensmittelunverträglichkeit? Sprechen Sie uns
an, wir informieren Sie gerne über mögliche, in unseren Speisen enthaltenen Allergene
und bieten Ihnen eine individuelle Beratung.*

*Falls es vorkommt, dass Ihr Wunschgericht aus ist, bietet Ihnen unsere Speisekarte
eine reichhaltige Auswahl an Alternativen. Probieren Sie doch mal etwas Neues!*

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.

Ihr Clemens Funke & das Team von der Landgaststätte Schmidt

Jeden Mittwoch gibt es bei uns

*Geschmorte Rippla
mit Sauerkraut und Kloß
Saure Knöchla
mit Sauerkraut und Bauernbrot*

Jeden ersten Mittwoch im Monat

*Gebackene Leber „Berliner Art“
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree*

Deklarierungspflichtige Inhaltsstoffe sind nachfolgend markiert durch die Nummern:

(1) Geschewfelt (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Farbstoff
(4) mit Antioxidationsmittel(n) (5) mit Geschmacksverstärker (6) mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt

Gaststätte



Schmidt

Wir arbeiten aus Überzeugung mit Lieferanten und Erzeugern aus unserer Umgebung zusammen.

Regional, saisonal, frisch und Umweltverträglich!

<i>Fisch Paulus, Neuhaus</i>	<i>Metzgerei Mönius, Aisch</i>
<i>Eierlädla Firnkäs, Bösenbechhofen</i>	<i>Metzgerei Zink, Weisendorf</i>
<i>Marga's Kren, Biengarten</i>	<i>Metzgerei Gimberlein, Weisendorf</i>
<i>Bäckerei Uwe Falkner, Adelsdorf</i>	<i>Privatbrauerei Hofmann, Pahres</i>
<i>Bäckerei Burkard, Pommersfelden</i>	<i>Denscheilmann + Wellein, Bamberg</i>
<i>Brennerei Haas, Pretzfeld</i>	<i>Weingut Max Müller I, Volkach</i>
<i>Weingut Castell, Castell</i>	<i>Weingut Apfelbacher, Dettelbach</i>
<i>Bayla Fruchtsäfte, Würzburg</i>	<i>Gebhardt's Essigmanufaktur, Sommerhausen</i>
<i>Frankenbrunnen, Neustadt/Aisch</i>	<i>Konrad Böhnlein, Bamberg</i>
<i>Schmitt's Kloßteig, Poppendorf</i>	<i>Winella Erfrischungsgetränke, Mühlhausen</i>

Gaststätte




Schmidt

Vorspeisen

<i>Im Speckmantel² gebratener Ziegenkäsetaler mit bunten Blattsalaten</i>	7,50
<i>Neuhäuser Fischsuppe mit Gemüse</i>	4,80
<i>Portion Karpfenchips mit Sauerrahm-Kren-Dip</i>	6,80

Salate und vegetarische Gerichte

<i>Schlemmersalat - Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing, gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel², Gurke und Karotte</i>	10,50
<i>Fischersalat - Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing, Karpfenchips und Sauerrahm-Kren-Dip</i>	10,00
<i>Rustikaler Salat - Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing, gebratenem Speck, Spiegelei, Karotte und Gurke</i>	9,80
<i>Käsespätzle³ mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat^{3,4}</i>	8,50
<i>Röstbrot mit frischem Gemüse, hausgemachtem Pesto und Mozzarella</i>	7,80
 <i>Cremige Perlgrauen mit bunten Rüben</i>	7,80

Für unsere kleinen Gäste

<i>Fischers Fritz – Karpfenchips mit Kartoffelsalat</i>	7,80
<i>Road Runner – hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	7,00
<i>Käpt'n Blaubär – Fischstäbchen mit Kartoffelsalat</i>	6,50
<i>Mickey Mouse – Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes</i>	6,00
<i>Kloß mit Soße</i>	3,50

Gaststätte



Schmidt

Fisch

Unsere Auswahl an erstklassigen Süßwasserfischen und –filets beziehen wir vom Fisch Paulus. Dies garantiert höchste Qualität und absolute Frische.

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Nudeln und Gemüse</i>		12,90
<i>Neuhäuser Fischtopf mit Gemüse und Kartoffeln</i>		12,80
<i>Gebratene Regenbogenforelle mit Kartoffeln und Blattsalaten</i>		12,80
<i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat^{3,4}</i>		9,80
<i>Marinierte Heringsfilets mit Salzkartoffeln</i>		6,80
<i>Gebackener Karpfen mit Kartoffelsalat und Blattsalat</i>	<i>je 100g</i>	2,10
<i>Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Blattsalat</i>	<i>je 100g</i>	4,10
<i>Gepfeffertter Karpfen,</i> <i>nach dem Backen mit frischem, groben Pfeffer bestreut, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat</i>	<i>je 100g</i>	2,10
<i>Gepfeffertes Karpfenfilet,</i> <i>nach dem Backen mit frischem, groben Pfeffer bestreut, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat</i>	<i>je 100g</i>	4,10
<i>Blauer Karpfen aus dem Wurzelsud^{1,5}</i> <i>mit Salzkartoffeln, Kren^{1,4} und zerlassener Butter</i>	<i>je 100g</i>	2,10
<i>Blaues Karpfenfilet aus dem Wurzelsud^{1,5}</i> <i>mit Salzkartoffeln, Kren^{1,4} und zerlassener Butter</i>	<i>je 100g</i>	4,10

Gaststätte



Schmidt

Unsere Sonntags-Schmankerln

Jeden Sonntag bieten wir unseren Gästen eine Auswahl an Bräten und Festtagsgerichten.

Kalbsnierenbraten mit Kloß und Wirsing	11,00
Schweinekammbraten mit Kloß und Sauerkraut	8,50
Gemischter Braten mit Kloß und gemischten Salat	9,00
Resches Schäuferla mit Kloß und Sauerkraut	10,20
Kleines Resches Schäuferla mit Kloß und Sauerkraut	9,00

*„Wo i' geh und steh' dun mir die Knochn weh!
O'ber wenn i speiß und sauf, hör'n die Schmerzen auf!“*

Loss'd n Herrgott an gudn Mo sei und an scheena Sundoach

Gaststätte



Schmidt

Fränkische Schmankerl

Auch beim Einkauf unserer Fleisch- und Wurstwaren setzen wir auf regionale Lieferanten mit hervorragenden Produkten.

<i>Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Bohnen</i>	<i>17,80</i>
<i>Konfiertes Spanferkelkotelett mit Rotweinzwiebeln und Steckrübe</i>	<i>12,60</i>
<i>Schweinebäckchen mit Dunkelbiersoße, dazu Spitzkohl und Schupfnudeln</i>	<i>11,60</i>
<i>„Schlossherrenpfännchen“ – Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und Gemüse</i>	<i>11,60</i>
<i>Cordon Bleu^{3,6}</i>	<i>9,50</i>
<i>mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und gemischtem Salat^{3,4}</i>	
<i>Schweineschnitzel Wiener Art</i>	<i>8,50</i>
<i>mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und gemischtem Salat^{3,4}</i>	
<i>Schweineschnitzel Jäger Art</i>	<i>9,50</i>
<i>mit Spätzle und gemischtem Salat^{3,4}</i>	
<i>Schweinenackensteak</i>	<i>9,80</i>
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat^{3,4}</i>	
<i>Gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat^{3,4}</i>	<i>9,80</i>
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	<i>7,00</i>
<i>Zwei Bratwürste^{5,6} mit Sauerkraut² und Bauernbrot oder Kartoffelsalat</i>	<i>6,30</i>
<i>Zwei blaue Zipfel^{1,5,6} mit Bauernbrot</i>	<i>6,30</i>

Fränkische Brotzeiten

<i>Brotzeiteller mit verschiedenen Wurst^{1,5,6}- und Käsespezialitäten³</i>	<i>6,80</i>
<i>Hausmacher Sülze mit Musik und Bratkartoffeln</i>	<i>5,50</i>
<i>Weißer, roter oder gemischter Pressack⁶ mit Musik</i>	<i>4,20</i>

Gaststätte



Schmidt

Hausgemachte Desserts

<i>Dessertvariation</i>		7,20
<i>Schokoladenmousse mit Mandel und Beeren</i>		6,80
<i>Apfelküchle mit Walnußeis</i>		5,50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>		5,50
<i>Nußeisbecher mit Erdnusskaramell, kandierten Nüssen und Sahne</i>		6,50

Kaffee & Tee

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>koffeinhaltig, auch koffeinfrei</i>	2,20
<i>Humpen Kaffee</i>	<i>koffeinhaltig, auch koffeinfrei</i>	3,20
<i>Latte Macchiato</i>	<i>koffeinhaltig</i>	4,40
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	<i>koffeinhaltig</i>	3,80
<i>Milchkaffee mit Milchschaum</i>	<i>koffeinhaltig</i>	4,00
<i>Espresso</i>	<i>koffeinhaltig</i>	2,20
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>koffeinhaltig</i>	2,80
<i>Tasse heiße Schokolade</i>		4,00
<i>Glas Tee</i>	<i>verschiedene Sorten</i>	2,00

Aperitiv

<i>Lillet Wild Berry</i>		4,50
<i>Aperol Spritz</i>		4,00
<i>Glas Sekt</i>		3,50

Gaststätte



Schmidt

Edelbrände der Brennerei Haas in Pretzfeld

Die Edelbrennerei Haas gehört der Vereinigung fränkischer Edelbrenner „Rosenhut“ an und bietet erstklassige und liebevoll hergestellte Brände und Geiste an.

Fränkischer Williams Brand	2 cl	3,00
Alte fassgelagerte Zwetschge	2 cl	3,00
Quittenbrand	2 cl	3,00
Schlehengeist	2 cl	3,00
Haselnussgeist	2 cl	3,00
Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3,50

Bailey's <i>Irisch Cream</i>	2 cl	4,00
-------------------------------------	------	------

Kräuter und Magenbitter

Streitberger Bitter	2 cl	2,50
Ramazzotti	2 cl	2,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,5 l	2,40
	0,25 l	1,90
Winella Cola, Cola light ^{2,3,4} koffeinhaltig	0,5 l	3,00
	0,25 l	2,00
Bernadett Brunnen	0,5 l	3,00
Spezi, Zitronen- oder Orangenlimonade ^{2,3,4}	0,25 l	2,00
Mandarine-Mango, Apfel-Holunderblüte-Kirsch		

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft	0,25 l	2,80
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,50
	0,25 l	2,50
Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaft	0,25 l	3,30
Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaftschorle	0,5 l	3,60
	0,25 l	2,80

Gaststätte



Schmidt

Biere vom Fass

Nach Aufgabe unserer Brauerei haben wir uns für die Privatbrauerei von Georg Hofmann in Pahres als Partner entschieden. Die Bierspezialitäten des im Aischgrund verwurzelten Bräus erfreuen sich regional und überregional größter Beliebtheit.

<i>Hofmann Helles Landbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60</i>
	<i>0,25l</i>	<i>1,90</i>
<i>Radler mit Landbier vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60</i>
<i>Hofmann Alt Pahreser Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,80</i>
	<i>0,25l</i>	<i>2,00</i>
<i>Radler mit Alt Pahreser Dunkel vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,80</i>

Flaschenbiere

<i>Hofmann Hopfengold Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Hofmann Lager</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60</i>

Hefeweizen

<i>Hofmann Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Erdinger Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Erdinger alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Schneider Weisse TAP 7</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Schneider leichte Weisse TAP 11</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Schneider alkoholfreie Weisse TAP 3</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Russe oder Colaweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Alkoholfreier Russe oder Colaweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20</i>

Alkoholfreie Biere

<i>Clausthaler alkoholfreies Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Alkoholfreies Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Karamalz alkoholfreies Malzbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,90</i>

Gaststätte



Schmidt

Weine

Max Müller I

Volkach, Escherndorfer Lump 2016, Riesling, trocken	0,2 l	7,20
Volkach, Volkacher Ratsherr 2016, Silvaner, trocken	0,2 l	6,80
Volkach, Scheurebe 2016, feinfruchtig	0,2 l	6,00
White Maxx, Weißwein Cuvee 2016, trocken	0,2 l	5,80

Obereisenheimer Höll, Spätburgunder 2016, trocken	0,2 l	7,20
Red Maxx, Rotwein Cuvee 2016, trocken	0,2 l	5,80

Castell-Castell

2016er Schloss Castell, Müller-Thurgau, trocken	0,2 l	6,40
2016er Rosé, trocken	0,2 l	6,00
2016er Rotling, trocken	0,2 l	6,00

Weißer Franken

Dettelbacher Sonnenleite Silvaner, trocken	0,2 l	4,60
Dettelbacher Honigberg Müller-Thurgau, halbtrocken	0,2 l	4,40
Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau, trocken	0,2 l	4,40

Rote Franken

Dettelbacher Berg-Rondell Dornfelder, trocken	0,2 l	4,50
Dettelbacher Domina, trocken	0,2 l	4,50
Apfelbacher Portugieser, halbtrocken	0,2 l	4,80

Weinschorle

Süße oder saure Frankenweinschorle	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,00

Unsere Weine können laut Angaben vom jeweiligen Winzer Sulfite enthalten.

Gaststätte



Schmidt