

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Landgasthof 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 vom Landgasthof 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**

Gaststätte



Schmidt

Vorspeisen

<i>Im Speckmantel gebratener Ziegenkäsetaler mit bunten Blattsalaten</i>	6,50 €
<i>Tagescremesuppe</i>	4,30 €

Salate

<i>Bunte Blattsalate</i>	
<i>mit gebratenem Zanderfilet</i>	9,80 €
<i>mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel</i>	9,50 €
<i>mit Schweinenackensteak vom Grill mit Kräuterbutter</i>	8,50 €
<i>mit in Kräutern gebratener Hähnchenbrust, gerösteten Kernen und Croutons</i>	8,20 €
<i>Großer gemischter Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, Schinken und Käse</i>	7,00 €

Vegetarische Gerichte

<i>Semmelkloßscheiben mit Rahmpilzen und gemischten Salat</i>	7,50 €
<i>Bandnudeln mit frischem Gemüse in Frischkäsesauce</i>	7,20 €
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat</i>	7,00 €
<i>Röstbrot mit gebratenem Gemüse und Feta</i>	6,00 €

Fisch

Unsere Auswahl an erstklassigen Süßwasserfischen und –filets beziehen wir von Familie Humann (Fisch Paulus). Dies garantiert höchste Qualität und absolute Frische.

<i>Gebratenes Zanderfilet</i>	12,50 €
<i>mit Bandnudeln und frischem Gemüse</i>	
<i>Regenbogenforelle „Müllerin Art“</i>	10,50 €
<i>mit Salzkartoffeln und bunten Blattsalaten</i>	
<i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	8,00 €
<i>Marinierte Heringsfilets mit Salzkartoffeln</i>	6,80 €

Gaststätte



Schmidt

<i>Gebackener Karpfen</i>	<i>je 100g</i>	<i>2,00 €</i>
<i>mit Kartoffelsalat und Kopfsalat</i>		
<i>Gebackenes Karpfenfilet</i>	<i>je 100g</i>	<i>4,00 €</i>
<i>mit Kartoffelsalat und Kopfsalat</i>		
<i>Blauer Karpfen aus dem Wurzelsud</i>	<i>je 100g</i>	<i>2,00 €</i>
<i>mit Salzkartoffeln, Kren und zerlassener Butter</i>		
<i>Blaues Karpfenfilet aus dem Wurzelsud</i>	<i>je 100g</i>	<i>4,00 €</i>
<i>mit Salzkartoffeln, Kren und zerlassener Butter</i>		

Fränkische Schmankerl

Auch beim Einkauf unserer Fleisch- und Wurstwaren setzen wir auf regionale Lieferanten (Metzgerei Mönius, Aisch / Metzgerei Zink und Gimberlein, Weisendorf) mit hervorragenden Produkten.

<i>Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Blattsalaten</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce, Spätzle und gemischten Salat</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Cordon Bleu</i>	<i>9,00 €</i>
<i>mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und gemischten Salat</i>	
<i>Schweineschnitzel „Jägerart“</i>	<i>8,50 €</i>
<i>mit Rahmpilzen, Spätzle und gemischten Salat</i>	
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i>	<i>8,00 €</i>
<i>mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und gemischten Salat</i>	
<i>Schweinenackensteak</i>	<i>8,50 €</i>
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischten Salat</i>	
<i>Gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und gemischten Salat</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Zwei Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot oder Kartoffelsalat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Zwei blaue Zipfel mit Bauernbrot</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	<i>6,50 €</i>

Gaststätte



Schmidt

Hausgemachte Desserts

<i>Dessertvariation</i>	6,80 €
<i>Apfelküchle mit Walnußeis</i>	5,50 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	5,00 €

Fränkische Brotzeiten

Zu allen Brotzeiten servieren wir Ihnen unser Bauernbrot von der Bäckerei Burkard in Pommersfelden.

<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	5,00 €
<i>Strammer Max</i>	4,50 €
<i>Heiße Stadtwurst mit Kraut und Brot</i>	4,50 €
<i>Brotzeitteller mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten</i>	6,80 €
<i>Käseteller mit verschiedenen Käsespezialitäten</i>	6,00 €
<i>Schinkenplatte mit rohem oder gekochten Schinken</i>	6,80 €
<i>Hausmacher Sülze mit Musik und Bratkartoffeln</i>	5,50 €
<i>Stadtwurst mit Musik</i>	4,20 €
<i>Weißer oder Roter Pressack mit Musik</i>	4,20 €

Belegtes Bauernbrot mit

- <i>hausgebeizter Lachsforelle</i>	4,50 €
- <i>Käse</i>	3,80 €
- <i>rohem oder gekochtem Schinken</i>	3,80 €
- <i>Wurstaufschnitt</i>	3,20 €
- <i>Bratwurstgehäck</i>	3,20 €

Gaststätte



Schmidt

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	auch koffeinfrei	1,80 €
Humpen Kaffee	auch koffeinfrei	2,80 €
Cappuccino mit Milchschaum		2,80 €
Milchkaffee mit Milchschaum		3,00 €
Espresso		1,80 €
Tasse heiße Schokolade		2,50 €
Glas Tee	verschiedene Sorten	1,60 €
Kännchen Tee	verschiedene Sorten	2,60 €

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. Eine Auswahl davon bekommen Sie bei uns.

Fränkischer Williams Brand	2 cl	2,80 €
Alte fassgelagerte Zwetschge	2 cl	2,80 €
Quittenbrand	2 cl	2,80 €
Schlehengeist	2 cl	2,80 €
Haselnussgeist	2 cl	2,80 €
Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3,00 €

Bailey's Irisch Cream	2 cl	3,50 €
------------------------------	------	--------

Kräuter und Magenbitter

Streitberger Bitter	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €
Ramazzotti	2 cl	2,00 €

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>2,30 €</i>
	<i>0,25 l</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Hofmann Alt Pahreser Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,25 l</i>	<i>1,40 €</i>

Flaschenbiere

<i>Hofmann Hopfengold Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Hofmann Lager</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,30 €</i>

Hefeweizen

<i>Hofmann Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Erdinger Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Erdinger alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schneider Weisse TAP 7</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schneider leichte Weisse TAP 11</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schneider alkoholfreie Weisse TAP 3</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,60 €</i>

Alkoholfreie Biere

<i>Clausthaler alkoholfreies Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kritzenthaler alkoholfreies Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Karamalz alkoholfreies Malzbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,00 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,00 €</i>
	<i>0,25 l</i>	<i>1,20 €</i>
<i>Winella Cola, Cola light</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Winella Grapefruit</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,50 €</i>

Gaststätte



Schmidt

<i>Bernadett Brunnen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Spezi, Zitronen- oder Orangenlimonade</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,50 €</i>

<i>Bernadett Brunnen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Holunderblüte-Traube, Mango-Mandarine</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,70 €</i>

Säfte und Saftschorlen

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaftschorle</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,00 €</i>

Weißer Franken

Offene Hausweine

<i>Dettelbacher Sonnenleite Silvaner, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Dettelbacher Honigberg Müller-Thurgau, halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40 €</i>

Bocksbeutel

<i>Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau, halbtrocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,30 €</i>
--	---------------	---------------

Roter Franken

<i>Dettelbacher Berg-Rondell Dornfelder, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Apfelbacher Portugieser, halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80 €</i>

Südtirol

<i>Etschtaler Urbanswein, Vernatsch, halbtrocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20 €</i>
--	---------------	---------------

Weinschorle

<i>Süße oder saure Weinschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>

Gaststätte



Schmidt