

Etwas Prickelndes

zum Start?



Aperitif

Sarti Spritz

-Noten von Blutorange und Grapefruit-
mit Prosecco und Minze

0,25 / 7,50 €

Campari-Amalfi

mit Maracuja und Bitter Lemon

0,25 / 7,50 €

Silvaner Sekt

von der Sektkellerei Höfer, Würzburg

0,1 / 6,50 €

Pri Secco Frühlingsduft

mit Holunderblüte, Erdbeere und Waldmeister
von der Manufaktur Jörg Geiger

-alkoholfrei-

0,1 / 6,50 €

Gast Bier

Rotbier

von der Brauerei Schanzenbräu, Nürnberg

-leicht süße Malznote, herb-blumig-

0,5 / 4,20 €



Herzlich Willkommen

Im Gasthaus »Zum Schmied«

Unsere Küche bildet das Herzstück des Hauses

Mit großer Leidenschaft zum Kochen, kreieren wir Ihnen saisonale Gerichte vom Spargel bis hin zum heimischen Wild & Fisch aus regionalen Gewässern, sowie unsere hauseigene Schlachtung.

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Klenk aus Oberdachstetten
Bayern Angus Premium Beef aus Auerbach bei Colmberg
Gemüse Hof Trautner Ansbach
Saisonhof Schwarzbeck aus Buhlsbach
Bauernhof Hofmann aus Sondernohe
Deutsche See
Rungis Express aus Crailsheim
Heimisches Wild von benachbarten Wäldern
Frankenbrunnen aus Neustadt
Hofmann Bier aus Pahres
Dorn Bier aus Bruckberg
Henninger Spirituosen aus Wippenau
Haas Spirituosen aus Pretzfeld (Fränkische Schweiz)



Vorneweg

Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Leber-, Grieß- und Semmelklößchen 6,80 €

Spargel Cremesuppe

mit getrockneten Kirschtomaten, Croutons und Spargelstückchen 7,80 €

Fränkisches Brusskädä

geröstetes Schwarzbrot mit gezupftem Schäufele in Barbecue mariniert dazu Krautsalat 9 €

Tatar vom Rind

mit eingelegtem Gemüse und Knoblauch-Mayonnaise 12,80 €

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel

mit Kirschtomaten, Radieschen und Tomaten Pesto 12,50 €

Dreierlei Dip

-Tomaten Pesto, Bärlauch Mousse, Salzbutterm- 7,50 €

Hauptgänge

Schwein

Schnitzel oder Cordon Bleu

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites

13,90 € / 15,90 €

Krustenschäufele

mit Kartoffelklößen 16 €



Rind

Sauerbraten

in feiner Lebkuchensauce mit Kartoffelklößen 16 €

Rumpsteak von der Fränkischen Färs

mit Pommes und Kräuterbutter 27,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Kartoffel-Bärlauch Püree und geschmorte Kirschtomaten 19,50 €



Wild

Reh Fleischküchle

mit Pilzrahmsauce, Romanesco und Kartoffelpüree 19 €



Kalb

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Radieschen Salat und kaltgerührten Preiselbeeren 21,80 €

Kalbsrücken

Mit Sauce Bernaise, weißen Spargel und Schwenkkartoffeln 29 €

Geflügel

Mit Bärlauch und Ricotta gefülltes Kikok-Hähnchen
mit Jus, Spargelragout und Kartoffel Blinis 24 €



Lamm

Zweierlei vom Lamm
(Keule geschmort, Rücken rosa gebraten)
mit Ratatouille und Kräutergnocchi 25,50 €



Fisch

Filet vom Schwertfisch gebraten
mit weißem Tomatenschaum, Blumenkohlpüree, gebratener grüner Spargel, Tomatensalsa
und frittierte Kapern
25,80 €



Spargel

vom Saisonhof Schwarzbeck aus Buhlsbach

Stangenspargel
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter
18,80 €

Wahlweise dazu

Kleines Schweineschnitzel oder Kalbschnitzel 8,90 / 16,80 €

Räucherlachs 12 €

Gekochter Schinken 8 €

2 Gebratene Bratwürste 7,40 €

150 gr. Rumpsteak von der Fränkischen Färs 17,50 €

Mit handgeschlagener Sauce Hollandaise 3 €



Fleischlos glücklich

Zweierlei Spargel gebraten
mit Tomatensalsa, Schwenkartoffeln und frittierte Kapern 17 €

VEGAN

Gnocchi gefüllt mit Bärlauch
dazu Weißweinsauce, Parmesan und Tomaten Pesto 15,50 €

Extras

Gemischter Beilagen Salat in Essig-Öl-Vinaigrette
3 €

Hausgemachte Röstzwiebeln
3 €

Salate

Blattsalat
mit Räucherlachs und grüner Spargel
17,80 €

dazu reichen wir Baguette

Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soße
3,50 €

2 Klöße mit Soße
6,50 €

Portion Spätzle oder Kroketten mit Soße
6,50 €

Portion Pommes frites
4,50 €



Gerne bereiten wir von unseren Gerichten auch **kleine Portionen** zu (-2,00 €)
Für **Verpackungsmaterial** erlauben wir uns eine Gebühr von 0,50 € pro Verpackung zu berechnen.