

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 Colmburg
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)



Vornweg

Festtagssuppe

Klare Rinderbrühe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Semmelklößchen
6 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und getrockneten Tomaten

7 €

Fränkisches Brusskädä

geröstetes Schwarzbrot mit gezupftem Schäufele in Barbecue mariniert und Krautsalat
8 €

Zweierlei Spargel

Spargelsalat mit Radieschen und Spargel gebraten, dazu Tomaten Pesto und Baguette
11,80 €

Kartoffelrösti

mit geräuchertem Lachs, Rucola und grünen Spargel
12 €

Hauptgänge



Schwein

Schnitzel / Cordon Bleu

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites
12 € / 13,80 €

Krustenschäufele

mit Kartoffelklößen 15 €

Schweinefilet rosa gebraten

mit Pfefferrahmsauce und Kroketten 16,50 €



Rind

Sauerbraten

mit Kartoffelklößen 14,50 €

Entrecote vom fränkischen Rind

mit Rösti, Sauce Béarnaise und gebratener Spargel
27,80 €



Kalb

Kalbsrahmbraten

mit Madeirasauce, dazu Kartoffelklöße
15 €

Kalbsleber

dazu Kartoffelsalat, Röstzwiebeln und gemischter Salat
17,50 €

Geflügel

Entenbrust rosa gebraten
mit Gemüseris und Weißweinsauce
25,50 €



Fisch

Saiblings Filet
mit Spargelragout und Parmesanrisotto
23,80 €



Spargel

vom Saisonhof Schwarzbeck aus Buhlsbach

Spargel mit zerlassener Butter
dazu Salzkartoffeln 16,50 €

dazu:

kleines Schnitzel 7,50 €

2 Bratwürste 6 €

Gekochten Schinken 6 €

Räucherlachs 8 €

mit Sauce Hollandaise 3 €

Extra Beilagen Salat
2,50 €

Vegetarisch

Spargel mit zerlassener Butter

dazu Salzkartoffeln

16,50 €

Gnocchi gefüllt mit Bärlauch

dazu Spargelragout und Weißweinschaum

16,50 €

Salate

Blattsalat

mit gebratenen Spargelstückchen und Tomaten Pesto

17,50 €

oder mit geräuchertem Lachs

16,80 €

dazu reichen wir Baguette

Für unsere kleinen

Gäste

Kloß mit Soße

3,50 €

2 Klöße mit Soße

5,50 €

Portion Spätzle mit Soße

5,50 €

Portion Pommes frites

4,50 €

Portion Kroketten mit Soße

5,50 €



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.