

Etwas Prickelndes

zum Start? 

Apertif

**Birnen Spritzer**

mit Prosecco, Zimt und Thymian

0,2l / 6,50 €

**Hopfen Secco**

vom Weingut Geissendörfer aus Buchbrunn

0,1l / 5 €

**Wiesen Obst Cider**

Obst Secco mit Äpfeln und Birnen von der Manufaktur Jörg Geiger 3,5%

0,33l / 6 €

**Pri Secco von der Manufaktur Jörg Geiger**

mit Apfel, Rose und Minze

-alkoholfrei-

0,2l / 6 €

Weinempfehlung

**Tempranillo Ercavio 2018**

Gereift im alten Barrique

0,2l / 7,50 €

Gast Biere

**Brombachseer Hell**

Stadtbrauerei Spalt

0,5l / 3,80 €

**Zwickl naturtrüb**

Brauerei Distelhäuser aus Tauberbischofsheim

0,33l / 3,60 €

**Altfränkisch Dunkel**

Landwehr-Bräu aus Reichelshofen

0,5l / 3,80 €



# 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 Rinderkraftbrühe mit Leber-, Grieß- und Semmelklößchen  
6 €

#### Maronen-Cremesuppe

mit gerösteten Maronen und Feige 7 €

#### Fränkisches Brusskädda

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

#### Rote Bete-Carpaccio

mit Meerrettich, Gorgonzola und Baguette 8 €

#### Geräucherte Forelle

mit Quittenkompott und Kürbis süß-sauer eingelegt, dazu Baguette 10,50 €

# Hauptgänge



## Schwein

### **Schnitzel / Cordon Bleu**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites

12,50 € / 14,30 €

### **Krustenschäufele**

mit Kartoffelklößen 15 €



## Rind

### **Sauerbraten**

in feiner Lebkuchensauce mit Kartoffelklößen 15 €

### **Zwiebelrostbraten**

kurz gebraten, mit Maultaschen, Jus und Röstzwiebeln 27,50 €

### **Tafelspitz vom fränkischen Bio-Angusrind**

mit Meerrettichsauce, Petersilien Öl und Salzkartoffeln 18,50 €



## Kalb

### **Kalbsrahmbraten**

in feiner Madeirasauce dazu Kartoffelklöße 15,50 €



## Wild

### **Hirschbraten aus heimischer Jagd**

mit Rahmwirsing, Spätzle und Zwetschge 19,50 €

# Geflügel

**Gänsebrust**  
mit Blaukraut und Kartoffelklöße 25 €

## Weinempfehlung

**Koenigsegg Rot**  
Cuvée von Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent  
Schloss Halbturn, Burgenland Österreich 0,2l / 8 €



# Fisch

**Duett vom Salzwasserfisch**  
mit Dorade und Wolfsbarsch dazu Püree von der Topinambur, Herbstgemüse und Orange  
22,80 €

**Karpfen gebacken**  
mit Kartoffel- und gemischten Salat 100gr. / 3,20 €

**Karpfenfilet gebacken**  
mit Kartoffel- und gemischten Salat 18,50 €



# Vegetarisch

**Wirsingroulade**  
gefüllt mit Kartoffel, Spinat und Feta dazu Kürbissauce 15 €

**Rote Bete Maultaschen**  
mit Apfel-Meerrettichsauce 13,80 €

VEGAN



## Extras

### Beilagen Salat

2,50 €



## Salate

### Blattsalat

mit gebratenen Riesengarnelen und Chemicurri Sauce

17,80 €

### Blattsalat

mit eingelegtem Kürbis, Feigen und Gorgonzola

15,80 €

dazu reichen wir Baguette



## Für unsere kleinen Gäste

### Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat

7,50 €

### Kloß mit Soße

3,50 €

### 2 Klöße mit Soße

5,50 €

### Portion Spätzle oder Kroketten mit Soße

5,50 €

### 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.