

Etwas Prickelndes zum Start!

Apertif



Sarti Spritz

-Noten von Blutorange und Grapefruit-
0,2 / 7,50 €

Campari-Amalfi

mit Maracuja und Bitter Lemon 0,2 / 7,50 €

Limoncello Spritz

0,2 / 7,50 €

Hell Dorado

Privatbrauerei Hofmann, Pahres 0,33 / 4 €
-kaltgehopft, fruchtiges Craft Bier-

Apertif ohne Alkohol

Martini Vibrante Tonic

leicht Bitter, Noten von reifen Zitrusfrüchten 0,2 / 7,50 €

Pri Secco Cuvée Nr. 27

mit Birne, Gurke und Quitte 0,2 / 7,20 €
von der Manufaktur Jörg Geiger

Gast Bier

Tegernseer Hell

vom Brauhaus Tegernsee 0,5 / 4,20 €
-süffig, feinwürzig und frisch-

Hausgemachte Limonaden

Gurke / Ingwer
Beeren / Minze
Mango / Rosmarin
0,3 / 6 €



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)



Genussmenü

Zweierlei vom geräucherten Lachs

Carpaccio, Tatar – mit Gurke und Sauerrahm

Rosé Mundart von Geiger und Söhne, Thüngersheim 0,1l 5,50€

Kokos-Curry Cremesuppe

mit Riesengarnele

Twentysix Cuvée von Bickel Stumpf, Frickenhausen 0,1l 6€

Rehrücken aus heimischer Jagd

mit Pfifferlingen, Kirschjus, Selleriepüree und Blutwurst

Heideboden Cuvée von Hannes Reeh, Burgenland 0,1l 6,50€

Mango-Pannacotta mit Kokos Crumble

Sorbet von der Kokosnuss und marinierte Mango

45 €

Vorneweg

Festtagssuppe

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

Kokos-Curry Cremesuppe

mit Riesengarnele 7,80 €

Fränkisches Bruskädda

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

Zweierlei vom geräucherten Lachs

Carpaccio, Tatar – mit Gurke und Sauerrahm 13,80 €

Tomatenbrotsalat

mit Basilikum Pesto 12 €



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 €

zusätzlich hausgemachte Röstzwiebeln 3 €

Kalb

Hausgemachte Kalbsleber-Ravioli

mit Aprikosen, Röstzwiebeln und Thymianbutter 23,80 €



Wild

Rehbraten aus heimischer Jagd
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren 19,50 €

Rehrücken aus heimischer Jagd
mit Pfifferlingen, Kirschjus, Selleriepüree und Blutwurst 29 €

Fisch

Pulpo gebraten
mit weißer Bohnencreme, lauwarmen Tomaten-Zwiebelsalat und Gremolata
25,80 €

Sommerkarte

Hausgemachte Sülze
mit Bratkartoffeln
12,80 €

Matjes „nach Hausfrauenart“
Mit Salzkartoffeln
14,80 €

Buratta (italienischer Frischkäse, ähnlich wie Mozzarella) vom **Büffel Bill**
mit Tomaten, Basilikum Pesto und Röstbrot
13 €

Anti Pasti
Gegrilltes Gemüse, roher Schinken, Sardellen
und eingelegten Käse vom Hochreuthers Hof aus Oberdachstetten
16 €

Fleischlos glücklich

Pfifferlinge in Rahm
mit Serviettenknödel 17,50 €

Tagliatelle
mit Zwiebel-Weißweinsauce und gebratenen Pfifferlingen 16,50 €

VEGAN

Salate

Blattsalat mit Gurke, Paprika, Radieschen und Tomaten in Essig-Öl-Vinaigrette und Croutons

8 €

auf Wunsch mit:

mit gebratenem Hähnchen, Pfifferlinge und Aprikosen

+11 €

Mit 5 gebratenen Riesengarnelen

+11 €

**mit Buratta (italienischer Frischkäse, ähnlich wie Mozzarella)
vom Büffel-Bill**

+7 €

dazu reichen wir Baguette

als Beilage:

Gemischte Rohkostsalate in Essig-Öl-Vinaigrette

Grüner-, Rettich-, Karotten-, und Gurkensalat

Kleiner Beilagensalat 3 €

Großer Beilagensalat 7 €

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.