Schmiedelandhaus

DIE KUNST ZU GENIESSEN.

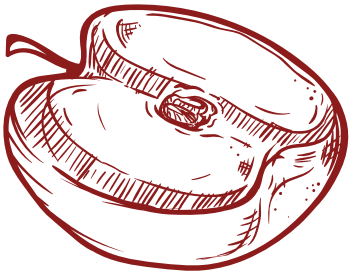
wir empfehlen

Herzlich Willkommen im Schmiedelandhaus!
Genießen Sie Ihren Aufenthalt - Guten Appetit!

Unsere Aperitifempfehlung

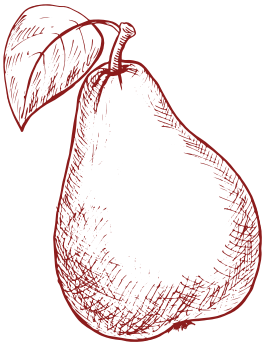
Appeltini Tonic

Wodka & Apfelnektar auf Tonic
mit einem Hauch Zitrone
auf Eis serviert
0,2l 8.90€



Pearol Spritz 0,0%

alkoholfreier Traubensecco
Bittersirup “Aperol” 0/0
Birnensaft I dezente Zimtnote
0,2l 8.90€



Loggen Sie sich gern in unser W-Lan
Schmiedelandhaus-Gast ein! Das Passwort lautet: Restaurant2011

Schmiedelandhaus

DIE KUNST ZU GENIESSEN.

#soulfoodmenü

Fruchtiges Tomatensüppchen
mit Crostini

Rindercarpaccio
mit Wildkräutersalat und Parmesan

Gebratenes Seehechtfilet
mit cremigen Gnocchi und mediteranem Gemüse

Rosa gebratenes Filetmedallion vom Weiderind
mit gerösteten Pfifferlingen und feinster Pasta

Pfifferlinge in Rrahm
mit hausgemachten Semmelknödeln und Salat

Lauwarmer Reblochon
rustikalem Brot und schwarzer Nuss

Vanille- Törtchen
Beeren und Mangosorbetl

3.Gang Menü € 59

Die Speisen sind auch einzeln wählbar

Schmiedelandhaus

DIE KUNST ZU GENIESSEN.

#Sweet's & Soul

Was Kleenes zum Gombott — € 6,50
was cremiges | was eisiges | Espresso

gefüllter Windbeutel — € 8,50
Softeist Schoko, Vanille oder Mix | Sahne | Grütze

warme belgische Mini-Waffeln — € 7,50
Apfelmus, | Softeis | Sahne | Zucker&Zimt auf Wunsch Eierlikör

Softeisbecher "Beerengarten" — € 8,50
Softeis nach Wunsch | Sahne | Beeren der Saison

Softeisbecher "Mangotraum" — € 8,50
Softeis nach Wunsch | Sahne | Mangokompott

Softeisbecher "Schokoglück" — € 8,50
Softeis nach Wunsch | Sahne | Cookie´s | Schokosplitter

Softeisbecher "Schweden" — € 8,50
Softeis nach Wunsch | Sahne | Eierlikör | Apfelmus

Loggen Sie sich gern in unser W-Lan
Schmiedelandhaus-Gast ein! Das Passwort lautet: Restaurant2011

Schmiedelandhaus

DIE KUNST ZU GENIESSEN.

#Klassiker&soul

Butternut-Kürbissüppe	€ 9,50
Kleine Salatbowl Ackersalat | Gemüse | Mangodressing	€ 8,50
Bestes vom Würzfleischkombinat Feines Würzfleisch vom Landhuhn, Dresdner Sauce, Zitrone und Röstbrot	€ 12,50
Vitaminschüssel mit Maishuhnbrust Ackersalat | Gemüse | Mangodressing	€ 18.50
Steak au Four vom Filet vom Landschwein Pommes | Zitrone | Ackersalat | Würzl	€ 24,50
hausmacher Sülze vom Landschwein Bratkartoffeln | Essiggemüse | Hausfrauensauce	€ 16,50
Zart geschmorter Braten vom heimischen Reh fruchtiger Rotkoh | Schmelzkloß | Preiselbeerbirne	€ 25,50
Feinster Rindergulasch Wurzelgemüse | Schupfnudeln | Pilzröstel	€ 22,50

Loggen Sie sich gern in unser W-Lan
Schmiedelandhaus-Gast ein! Das Passwort lautet: Restaurant2011

Schmiedelandhaus

DIE KUNST ZU GENIESSEN.

#Veggi&Soul

Rote-Beete Carpaccio

Lauwarmer Ziegenkäse I Walnüsse

Kürbisschaumsüppchen

Röstbrot

Dreierlei Semmelknödel

Waldpilze in Rahm | Ackersalalt

Cremige Gnocchi in Tomatenkompott

mediterranes Gemüse | Parmesan

feinste Creme Brûleé

Sorbet I Beerenragot

€ 49