

Willkommen im Schmiedhuber's

Öffnungszeiten

Di-Fr: 17:30 – 22:00 (warme Küche 17:30 – 20:30)
Sa-So & Feiertage: 11:30 – 22:00 (warme Küche 11:30 – 21:30)

Feste und Feiern

Ein Anlass, der gefeiert werden muss?

Haben Sie einen besonderen Grund zum Feiern und suchen die perfekte Location?

Egal, ob Hochzeit, Jubiläum, Familienfeiern, runder Geburtstag, Weihnachtsfeier oder Betriebsevent – wir sind Ihr Ansprechpartner für unvergessliche Momente!

Wir gestalten Ihren besonderen Tag oder Abend nach Ihren Wünschen. Ob mehrgängiges Menü, Buffet oder Catering – nichts ist unmöglich! Sprechen Sie uns jederzeit gerne an!

Möchten Sie im zauberhaften Garten oder am idyllischen Teich heiraten? Wir machen es möglich. Unser engagiertes Team steht bereit, um Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen.

E-Mail: events@schmiedhuber.de

Telefon: 08634/6241010

Web: www.schmiedhuber.de

Unser charmantes kleines Hotel bietet 14 individuell gestaltete Zimmer, darunter 10 gemütliche Doppelzimmer, 4 komfortable Einzelzimmer und eine einladende Ferienwohnung.

Das Restaurant bietet Platz für bis zu 100 Personen und ist in Kombination mit unseren zwei separaten Salettl'n für bis zu 20 Personen, unserer komplett überdachten und beheizbaren Terrasse, sowie viel Außenfläche der perfekte Ort für kleine und große Events.

Die Terrasse ist ein wundervoller Ort zum Verweilen, da sie sehr ruhig gelegen ist und bietet uns im Sommer einen traumhaften Biergarten.

Wir verbinden Bodenständigkeit und Kulinarik, um unseren Gästen ein besonderes Gefühl zu vermitteln. Und so findet Ihr auf unserer Karte etwas für jeden Gaumen. Wir legen Wert auf regionale Zutaten und bereiten jedes Gericht mit Herz.

Unsere Karte ist klassische und kreative Kulinarik.

Hinweis für unsere Gäste mit Unverträglichkeiten:

Falls Sie Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsbedürfnisse haben, lassen Sie es uns bitte wissen! Unser Serviceteam steht Ihnen gerne zur Verfügung. Wir haben eine Speisekarte vorbereitet, auf der alle relevanten Gerichte gekennzeichnet sind. Sprechen Sie uns einfach an – wir möchten sicherstellen, dass Ihr Besuch bei uns rundum angenehm und unbeschwert ist.



Aperitifs

Schmiedhubers Lieblings-spritz 6,90

Enziansirup | Grisecco | Sodawasser | Minze | Limette

Aperol Spritz 6,90

Aperol | Grisecco | Sodawasser | eine Scheibe Orange

Lillet Wildberry 6,90

Lillet | Schweppes Wildberry | gemischte Beeren

Ingwer Spritz 6,90

Hausgemachter Ingwersirup | Grisecco | Sodawasser

Pils vom Hofbräuhaus Traunstein 0,33l 4,20

Aus bestem Hallertauer Aromahopfen | herrliche junge Bitternote

Grisecco 0,1l 4,90

Weingut Andreas Grimm aus der Pfalz |
Chardonney, Scheurebe, Riesling |
spritzig fruchtiger Perlwein

Alkoholfreies

Adelholzener Wasser 0,25l / 0,75l 3,60 / 5,70

Classic oder Naturell

Tafelwasser 3,90

0,5l

Coca Cola oder Cola Zero 3,90

0,3l



Spezi, Zitronenlimonade oder Orangenlimonade 3,60 / 4,30

0,3l / 0,5l

Stöger Säfte (pur)

Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja 4,20 / 5,30

0,3l / 0,5l

Stöger Saftschorlen

Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja 3,90 / 4,70

0,3l / 0,5l

Hollerschorle 3,60 / 4,20

0,3l / 0,5l

Skiwasser 3,60 / 4,20

0,3l / 0,5l

Biere vom Hofbräuhaus Traunstein

Helles vom Fass 4,30 / 4,70

0,3l / 0,5l

Helles 0,5l 4,90

Alkoholfrei

Radler 0,5l 4,90

Naturtrüb | süß | sauer

Russn 0,5l 4,90

Weißbier mit Zitronenlimonade



Cola - Weizen 0,5l 4,90

Weißbier mit Cola

Pils 4,20

0,33l

Zwickl oder Zwickl Alkoholfrei 4,30

0,33l

Weißbier 0,5l 4,90

Hell | dunkel | leicht | alkoholfrei

Speisekarte

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe 6,90

Gemüsewürfel | gebackener Leberknödel

Tatar vom Weiderind klein (90g) / groß (180g) 16,90 / 28,00

Eigelcreme | eingelegte Zwiebel | Knoblauchbrot

Tomatensalat Burrata 14,50

Alter Balsamico | Basilikumpesto | Parmesan

Pfifferlingschaumsuppe  8,90

Marinierte Pfifferlinge | Croutons



Kleiner bunter Blattsalat  6,90
Gemüse | Körner und Croutons | Balsamicodressing

Hauptgerichte

Großer bunter Blattsalat  14,50
Gemüse | Körner und Croutons
+ mit einer gebratenen Maishendlbrust 19,90
+ mit karamellisiertem Ziegenkäse 18,50
+ mit gebackenen Falaffelbällchen 17,50

Original Wiener Kalbsschnitzel 26,00
Preiselbeeren | Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes

Rosa gegartes Rinderfilet 34,00
Gebratene Pfifferlinge | Selleriepüree | Café de Paris | Kräuterbutter

Gebratene Milchkalbsleber (Berliner Art) 23,00
Kartoffelpüree | Calvadosäpfel | Röstzwiebeln | Balsamico Sauce

Bayerisches Cordon bleu vom Strohschwein 19,50
Obazda | Kochschinken | Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes

Geschmorte Rinderschulter 22,50
Brezen - Speckknödel | Pfifferling - Kohlrabigemüse | Gremolata

Gedämpfte Bergkäseknödel  17,90
Schmortomaten | Salbeibutter | Parmesan

Medaillons vom Strohschweinfilet in der Kräuterkruste 22,50
Senf | Schwammerlsauce | Spätzle



Hausgemachte Käsespätzle



14,20

Bergkäse | Röstzwiebeln

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

26,90

Speckbohnen | Röstkartoffel | Röstzwiebeln | Zwiebeljus

In Gewürzbutter gebratenes Saiblingsfilet

23,00

Bayerischer Bio-Reis von "Chiemgaukorn" (Urdinkel, Einkorn, Emmer) |
Schmortomaten | Rieslingschaum

Rote Currywurst

12,60

Hausgemachte Currysauce | knusprige Pommes | leicht Pikant

Original bayerischer Wurstsalat

10,90

Rote Zwiebel | Essiggurken | Gemüse | Schwarzbrot
+ mit Emmentaler als schweizer Wurstsalat

12,50

Süßes

Marillentarte

8,50

Cheesecakecreme | Hafercrumble

Karamellisierter Kaiserschmarrn

11,90

Hausgemachter Zwetschgenröster

Panna Cotta im Glas

4,90

Fruchtsauce | Hafercrumble

Hausgemachtes Vanilleeis

7,90

Schokosauce | Plantation Rum (für Kids auch ohne Rum)



Hausgemachtes Eis und Sorbet

je Kugel 2,90

Die Auswahl ändert sich laufend - Fragen Sie unsere Service Feen

Getränkekarte

Kaffee

Von der Kaffeerösterei Dinzler - Irschenberg

Kaffee Crema

2,90 / 3,50

Tasse / Haferl

Cappuccino

3,50 / 4,30

Tasse / Haferl

Latte Macchiato

4,30

Espresso

2,40 / 3,90 / 2,90

einfach / doppelt / macchiato

Heiße Schokolade

4,20



Spirituosen, Brände und Geiste

Brände und Geiste 2cl

4,90

Edelobstbrennerei Schnitzer aus Kaltenbach / Traunstein |

Fragen Sie für die genaue Auswahl unsere Service Feen

Des Weiteren servieren wir Ihnen gerne eine kleine, feine Auswahl an Rums, Whiskys, Kräuterlikören und anderen großartigen Destillaten. Fragen Sie einfach nach.

Weißwein und Rosé

Grüner Veltliner Selektion

0,75l



28,90

Weingut Manuel Winkler | Jahrgang 2019 | Lengenfeld, Niederösterreich

Gefälliger Riesling mit klassischen Aromen nach Steinobst und Marille.

Schönes Süße & Säure Spiel. Der Jahrgang ist nicht ganz trocken ausgebaut worden, was dem Wein sehr gut steht.

Grüner Veltliner Smaragd – Kreuzberg

0,75l



58,00

Weingut Joseph Fischer | Jahrgang 2021 | Wachau, Österreich

Ein schlanker, präziser Wein, der die Wachau unverkennbar widerspiegelt. Am Gaumen entfalten sich exotische Aromen von Mango, Papaya und Clementine. Zunächst straff, entwickelt sich der Geschmack zu einer feinen Kräuterwürze. Eine angenehme Balance von Süße und Säure, begleitet von reifem Kernobst. Ein hervorragender Begleiter zu Speisen.

"Smaragd" bezeichnet die besten und wertvollsten Weine der Vinea Wachau-Winzer, mit einem Alkoholgehalt von mindestens 12,5%. Die höchste Traubenreife und natürliche Konzentration führen zu Weinen von Weltklasseformat mit großem Lagerpotenzial. Die namensgebenden Smaragdeidechsen fühlen sich auf den Terrassen der Wachauer Weinberge besonders wohl.

Grüner Veltliner Federspiel – Rossatz

0,75l



34,00

Weingut Joseph Fischer | Jahrgang 2021 | Wachau, Österreich

Federspiel steht für trockene, elegante Weißweine mit einem Alkoholgehalt zwischen 11,5% Und 12,5%.

Die Weine werden händisch gelesen und dürfen nicht aufgebessert werden. Rossatz liegt in der Wachau am südlichen Donauufer. Der Wein verspricht einladende Noten von Wiesenkräutern, ist saftig und elegant. Am Gaumen Früchte wie gelber Birne, Quitte und etwas Mango, ein Hauch von Orangenzesten. Dieser Wein präsentiert sich trinkanimierend, harmonisch mit lebendiger Säure.

Kompakt und erfrischend. Ein typischer Federspiel!



Grüner Veltliner Honivogl Smaragd

0,75l 

280,00

Weingut Franz Hirzberger | Jahrgang 2023 | Wachau, Österreich

Der Grüner Veltliner überzeugt mit seinen gelbfruchtigen Aromen und einer pfeffrigen Würze, hinzu kommt eine cremige und frische Struktur.

Der Honivogl ist DER Weingarten am Fuße des Singerriedel's, die Trauben wachsen hier auf sehr mineralischen Böden. Der Jahrgang 2023 zeigt sich äußerst zugänglich mit einer präzisen und ausgereiften Frucht. Die Säure ist gut integriert, harmonisch und verleiht den Weinen eine solide Struktur. Ein vielversprechender Jahrgang mit Potenzial für eine längere Lagerung.

Riesling Federspiel

0,75l 

32,00

Weingut Josef Fischer | Jahrgang 2022 | Wachau, Österreich

Die Trauben für diesen Riesling Federspiel kommen aus den Rossatzer Lagen Kirnberg und Steiger. Die nicht zu kargen Böden ergeben einen fruchtigen Weinstil mit typischer Steinobst aromatik und animierender Säure.

Riesling Sauvage

0,2l  / 0,75l 

7,90 / 29,00

Weingut Georg Breuer | Jahrgang 2020 | Rheingau, Deutschland

Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer. Helles Grüngelb.

Duft von Citrus und Apfel. Schöne Säurestruktur balanciert mit toller Saftigkeit. Ein exzellenter trockener Weißwein für viele Gelegenheiten.

Weiß - und Grauburgunder "Quereinsteiger"

0,2l  / 0,75l 

7,90 / 29,00

Weingut Kilian Schmitges | Jahrgang 2023 | Mosel, Deutschland

Der "Quereinsteiger" von Kilian Schmitges ist mehr als nur ein Wein - er erzählt die inspirierende Geschichte eines jungen Winzers, der seinen eigenen Weg gefunden hat. Die fruchtigen Noten des Weißburgunders verbinden sich perfekt mit der Fülle des Grauburgunders. Reife Äpfel und saftige Pfirsiche treffen auf eine erfrischende Säure, die für Lebendigkeit sorgt.

TERRALBE LUGANA DOC

0,2l  / 0,75l 

7,90 / 29,00

MONTE ZOVO LE CIVAIE | Trebbiano, Lombardei

Intensive florale Düfte in der Nase mit zarten Zitrusnoten und Hinweisen tropischer Früchte. Gute Struktur und Länge bei schönem Abgang. Ein toller Lugana!



Rotwein

Domina trocken "im Holzfass gereift"

0,75l 

36,00

Weingut Clemens Fröhlich | Jahrgang 2021 | Franken, Deutschland

Die Reifung im Holzfass verleiht diesem Wein seine intensiven Aromen von dunklen Beeren, Schokolade und einer feinen Würze. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und kraftvoll, mit einer harmonischen Tanninstruktur und einem langen, weichen Abgang. Die sorgfältige Auswahl der Trauben und die traditionelle Verarbeitung garantieren höchste Qualität. Perfekt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und reifem Käse. Ein Wein, der durch seine Tiefe und Komplexität beeindruckt und lange in Erinnerung bleibt.

Vernaiolo Chianti

0,2l  / 0,75l 

8,90 / 32,00

Weingut Rocca delle Macie | Jahrgang 2022 | Toskana, Italien

Im Glas ein lebendiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Die Aromen erinnern an rote Beeren. Auch deutliche Kirschnoten sind charakteristisch. Frischer Geschmack, gute Struktur, saftig, samtig und fruchtig. Ein unkomplizierter Chianti. Passt zu rotem Fleisch, Käse, Wild...

Blaufränkisch A'KIRA, T.FX.T 2019

0,75l 

36,00

Tibor Szemes, F. X. Pichler und Manfred Tement haben sich Mitte der 90-er Jahre zusammengeschlossen. Durch eine tiefe Freundschaft verbunden, hatten sie die Vision eines großen österreichischen Rotweines, in den ihre ganze Erfahrung einfließen sollte. Ihre Rotweinleidenschaft und das Vorbild großer französischer Rotweine haben das T.FX.T-Trio zu diesem gemeinsamen Projekt inspiriert. Man setzte sich kein geringeres Ziel, als einen großen österreichischen Premium-Rotwein in einer exportfähigen Menge zu schaffen, der das gesamte Potenzial der besten Lagen im Burgenland widerspiegelt, um „Rotwein made in Austria“ weltweit bekannt zu machen.

Zweigelt

0,75l 

28,00

Weingut Manuel Winkler | Jahrgang 2020

Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase sauber nach Kirschen und roten Beeren. Nicht überladen. Easy drinking Rotwein für jeden Anlass und sehr gefällig. Mittlerer Abgang.



Blafränkisch -Bodigraben-

0,75l 

59,00

Weinhof Oscar Szemes | Reserve Imperial DAC 2018

Dieser Blafränkisch aus 2018 besticht durch seine tiefrote Farbe und komplexe Aromatik. Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen prägen das Bouquet. Die harmonische Tanninstruktur und die ausgewogene Säure verleihen diesem Wein eine besondere Finesse und Tiefe. Er eignet sich hervorragend als Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse. Ein Spitzenwein, der höchsten Trinkgenuss bietet und sich perfekt für besondere Anlässe eignet. Der lange, elegante Abgang und die vielschichtigen Aromen machen ihn zu einem unvergleichlichen Genuss, der bei jedem Schluck neue Nuancen offenbart.

ARACHON T.FX.T

0,75l 

46,00

Weinhof Oscar Szemes | Jahrgang 2018 | Mittelburgenland

Eleganter und vollmundiger Rotwein, 80% Blafränkisch, 10% Zweigelt, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon. In der Nase Brombeeren, reife Kirsche über Kaffee und Röstaromen, am Gaumen dicht, saftig mit gut stützenden Tanninen, mineralisch und ein rotbeeriges Finish mit einem Hauch Schokolade im Finale.

Tenuta Casaltrinità Sangiovese

0,2l  / 0,75l 

7,90 / 29,00

Pulia IGP 2022

Der Sangiovese ist ein vielseitiger Begleiter zu vielen Speisen. Er passt hervorragend zu Pasta-Gerichten, gegrilltem Fleisch und kräftigen Käsesorten. Im Abgang zeigt sich der Sangiovese mit einem lang anhaltenden Finale, das von würzigen Noten begleitet wird.

Bordeaux Appellation Médoc Controlée 2016

0,75l 

43,00

Château Poitevin

Ein Bordeaux mit rubinroter Farbe.

In der Nase intensiv, Aromen von Brombeere und Tabak.

Am Gaumen, rund, seidig, samtige Tannine, Ausgewogenheit, schöne Länge.

Chateau Rochecolombe "La Chapelle" 2021

0,75l 

47,00

Cotes-du-Rhone Villages (Bio)

50% Syrah, 50% Grenache. Terrassierte Hanglagen mit perfekter Sonneneinstrahlung. Das Château Rochecolombe besitzt 30 Hektar Rebfläche mit drei verschiedenen Bodentypen. Ton-Kalkstein, rotem Lehm unter Geröll mit Kalkstein an den Hängen, sowie rotem Lehm bedeckt mit Rollkieselsteinen (galets roulés). Die Reben sind an den Hängen auf Terrassen mit Südostausrichtung gepflanzt und profitieren den ganzen Tag über von der maximalen Sonneneinstrahlung. Der la Chapelle wird aus den selektierten Trauben der ältesten Reben produziert.

Chefs choice- Lieblingsrotwein-😊



Pinot Noir

0,75l 

48,00

Weingut Andreas Grimm | Jahrgang 2017 | Pfalz

Der Pinot Noir AGE Goldkapsel 2017 von Grimm beeindruckt mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und seinem reichen Bouquet. Aromen von dunklen Kirschen, Waldbeeren und feinen Gewürzen prägen diesen eleganten Rotwein.

Am Gaumen zeigt er sich samtig und komplex, mit gut integrierten Tanninen und einer ausgewogenen Säure. Dieser Pinot Noir passt hervorragend zu Wildgerichten, Lamm und gereiftem Käse. Ein erstklassiger Wein für besondere Anlässe und anspruchsvolle Genießer.

Shiraz Merlot

0,2l  / 0,75l 

6,50 / 26,00

Drostdy Hof | Jahrgang 2022 | Tulbagh Western Cape, Südafrika

Der Drostdy-Hof Shiraz Merlot ist ein geschmeidiger und fruchtiger Wein. Im Glas ein leicht schimmerndes Dunkelrot und in der Nase leichte Zimt und sonstige Gewürznoten. Am Gaumen ist der Wein weich und ausgeglichen mit reifen Tanninen. Die Zunge umschmeicheln Aromen von Süßkirschen, Erdbeeren und Schwarzen Johannisbeeren. Der Drostdy-Hof Shiraz Merlot ist ein easy drinking Wein, der sich als einfacher Begleiter für Fleisch, Nudeln oder zur Brotzeit wunderbar eignet.

Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

1 Mit Farbstoff, 2 Mit Konservierungsstoff, 3 Mit Antioxidationsmittel, 4 Mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Mit Phosphat, 8 Mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 Mit Süßungsmitteln

A Gluthaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, K Lupinen, N Weichtiere





Menu

Opening Hours

Mo-Fr: 5:30 pm - 10:00 pm (Kitchen opened 5:30 pm - 8:30 pm)
Sa-Su & Public Holidays: 11:30 am - 10:00 pm (Kitchen opened 11:30 am - 9:30 pm)


Starters

Beef Broth	6,90
Vegetable cubes fried liver dumpling	
Pasture-Raised Beef Tartare small (90g) / large (180g)	16,90 / 28,00
Egg yolk cream pickled onions and garlic bread	
Tomato Salad with Burrata	14,50
Aged balsamic vinegar basil pesto parmesan	
Chanterelle Foam Soup 	8,90
Marinated chanterelles croutons	
Small Mixed Leaf Salad 	6,90
Vegetables seeds croutons balsamic dressing	

Main Courses

Large Mixed Leaf Salad 	14,50
Vegetables seeds croutons	
+ with roasted corn-fed chicken breast	19,90
+ with caramelized goat cheese	18,50
+ with fried falafel balls	17,50
Original Wiener Veal Schnitzel	26,00
Lingonberries potato-cucumber salad or fries	
Medium-Rare Beef Fillet	34,00
Fried chanterelles celery puree Café de Paris herb butter	
Fried Calf's Liver - Berlin Style	23,00
Mashed potatoes Calvados apples fried onions balsamic sauce	



Bavarian Cordon Bleu from Free-Range Pork	19,50
Obazda cheese cooked ham potato-cucumber salad or fries	
Braised Beef Shoulder	22,50
Pretzel-bacon dumpling chanterelle-kohlrabi vegetables gremolata	
Steamed Mountain Cheese Dumplings 	17,90
Braised tomatoes sage butter parmesan	
Medallions of Free-Range Pork Fillet in Herb Crust	22,50
Mustard mushroom sauce spätzle	
Homemade Cheese Spätzle 	14,20
Mountain Cheese fried onions	
Onion Roast from Beef Loin	26,90
Bacon-wrapped green beans fried potatoes fried onions onion jus	
Pan-Fried Char Fillet in Spiced Butter	23,00
Bavarian organic rice from "Chiemgaukorn" (spelt, einkorn, emmer) braised tomatoes Riesling foam	
Red Currywurst	12,60
Homemade curry sauce crispy fries mildly spicy	
Original Bavarian Sausage Salad	10,90
Red onions pickles vegetables black bread	
+ with Emmental cheese as Swiss sausage salad	12,50

Desserts

Apricot Tart	8,50
Cheesecake cream oat crumble	
Caramelized Kaiserschmarrn	11,90
Homemade plum compote	
Panna Cotta in a Jar	4,90
Fruit sauce oat crumble	



Homemade Vanilla Ice Cream

7,90

With chocolate sauce | Plantation Rum (available without rum for kids)

Homemade Ice Cream and Sorbet

per scoop 2,90

The selection changes regularly. Ask our service fairies.