



Gasthof Schmiedhuber's

Unsere Winter - Öffnungszeiten

Mo / Di / Mi / Fr / Sa : 17:00 – 22:00 (warme Küche 17:00 – 20:30)
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 Feiern.

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 kochen mit Leib und Seele.

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 Lieblingsspritz		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	0,10l	4,90
Weingut Andreas Grimm aus der Pfalz, Chardonnay, Scheurebe, Riesling, spritzig fruchtiger Perlwein		

Alkoholfreies

Adelholzener Mineralwasser	0,25l	3,60
	0,75l	5,70
Tafelwasser	0,50l	3,90
Coca Cola oder Cola Zero	0,30l	3,90
Spezi, Zitronenlimonade oder Orangenlimonade	0,30l	3,60
	0,50l	4,60
Stöger Säfte (pur)		
Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja	0,30l	4,20
	0,50l	5,30
Stöger Saftschorlen		
Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja	0,30l	3,90
	0,50l	4,70
Hollerschorle	0,30l	3,60
	0,50l	4,20
Skiwasser	0,30l	3,60
	0,50l	4,20



Biere vom Hofbräuhaus Traunstein

Helles vom Fass	0,30l	4,30
	0,50l	4,70
Helles Alkoholfrei	0,50l	4,90
Radler	0,50l	4,90
Naturtrüb süß oder sauer		
Russ´n	0,50l	4,90
Weißbier mit Zitronenlimonade		
Cola - Weizen	0,50l	4,90
Weißbier mit Cola		
Pils	0,33l	4,20
Zwickl oder Zwickl Alkoholfrei	0,33l	4,30
Weißbier	0,50l	4,90
Hell dunkel leicht alkoholfrei		

Speisen

Vorspeisen

Hausg´machte Rinderkraftbrühe		
• mit Gemüsewürfeln Pfannkuchenstreifen		5,90
• mit Gemüsewürfeln Leberspätzle		6,50
• mit Gemüsewürfeln Griesnockerl		6,50
Bunter Blattsalat		6,90
Gemüse Körner und Croutons Balsamicodressing		
Hausgebeizte Lachsforelle		14,90
Kartoffelplatzerl Sourcream Gurke		
Tatar vom Weiderind klein (90g) / groß (180g)	16,90 / 28,00	
Eigelbcreme eingelegte Zwieberl Knoblauchbrot		

Hauptgerichte

Salate

Großer bunter Blattsalat		13,90
Tomaten Gurken Karotten Paprika Körner und Croutons		
• mit einer gebratenen Maishendlbrust		17,90
• mit karamellisiertem Ziegenkäse		16,90



Vegetarisch

Hausg'machte Bergkäseknödel	17,90
Salatgarnitur Schmortomaten Nußbutter Parmesan	
Hausg'machte Spinatknödel	16,90
Salatgarnitur Schmortomaten Nußbutter Parmesan	
Hausg'machte Käsespätzle	17,90
Mit eigener Käsemischung dazu einen Beilagensalat und Röstzwiebeln	

Unsere Klassiker

Gebratenes Lachsforellenfilet	23,90
Bayerischer Risotto von Emmer-Urkorn Schmortomaten Parmesan	
Gebratene Milchkalbsleber (Berliner Art)	22,90
Kartoffelpüree Calvadosäpfel Röstzwiebeln Balsamico Sauce	
Sanft geschmorte Rinderschulter	23,90
Serviettenknödel Saisongemüse	
Gulasch vom heimischen Wild	24,90
Serviettenknödel Blaukraut	
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende	26,90
Speckbohnen Röstkartoffeln Röstzwiebeln Zwiebeljus	
Steak von der Rinderlende ca. 380g	35,90
Speckbohnen Röstkartoffeln Kräuterbutter	

Schnitzel & Co

Original Wiener Kalbsschnitzel	25,90
Preiselbeeren Kartoffel - Gurkensalat Pommes oder Röstkartoffeln	
Schweineschnitzel Wiener Art	15,90
Preiselbeeren Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes	
Jägerschnitzel, natur gebraten mit Schwammerlsoße	17,90
Spätzle oder Pommes	
Cordon bleu vom Strohschwein	19,90
Bergkäse Kochschinken Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes	
Butterzarte, würzige Spareribs	21,90
Coleslaw Pommes	
Rote Currywurst	11,90
Hausgemachte Currysauce knusprige Pommes leicht Pikant	
Kleiner Beilagensalat zum Hauptgericht	3,90
Röstkartoffeln als Beilage	+ 2,00



Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn Hausgemachter Zwetschgenröster	11,90
Schokoküchlein mit flüssigem Kern Lebkucheneis Gewürzkirschen	8,90
Hausgemachtes Eis und Sorbet je Kugel Die Auswahl ändert sich laufend - Fragen Sie unsere Service Feen	2,90

Heißgetränke

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
Heißer Schokolade 4,30