



Herzlich Willkommen im Schmiedhuber`s

Öffnungszeiten Dienstag bis Freitag 17:30-22:00 (warme Küche 17:30-20:30)
Samstag, Sonn und Feiertage von 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 mehr gängiges
Menü, Buffet oder Catering – nichts ist unmöglich! Sprechen Sie uns jederzeit gerne an!

Möchtet **Sie** im zauberhaften Garten oder 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 Lieblingsspritz Enziansirup, Grisecco, Sodawasser, Minze und Limette	6,90
Aperol Spritz Aperol, Grisecco, Sodawasser und eine Scheibe Orange	6,90
Lillet Wildberry Lillet, Schweppes Wildberry und gemischte Beeren	6,90
Ingwer Spritz Hausgemachter Ingwersirup , Grisecco, Sodawasser	6,90
Pils vom Hofbäuhaus Traunstein 0,33l Aus bestem Hallertauer Aromahopfen, herrliche junge Bitternote	4,20
Grisecco 0,1l Weingut, Andreas Grimm, aus der Pfalz (Chardonnay, Scheurebe, Riesling) Spritzig Fruchtiger Perlwein	4,90

Alkoholfreies

Adelholzener Wasser. 0,25l oder 0,75 Classic oder Naturell	3,60 / 5,70
Tafelwasser 0,5l	3,90
Coca Cola oder Cola Zero 0,3l	3,90
Spezi, Zitronenlimonade oder Orangenlimonade 0,3l / 0,5l	3,60 / 4,30
Stöger Säfte -pur- Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja 0,3l / 0,5l	4,20 / 5,30
Stöger Saftschorlen Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja 0,3l / 0,5l	3,90 / 4,70
Hollerschorle 0,3l / 0,5l	3,60 / 4,20
Skiwasser 0,3l / 0,5l	3,60 / 4,20

Biere vom Hofbräuhaus Traunstein

Helles vom Fass 0,3	l / 0,5l	4,30 / 4,70
Helles 0,5l	Alkoholfrei	4,90
Radler 0,5l	Naturtrüb / süß / sauer	4,90
Russn 0,5l	Weißbier mit Zitronenlimonade	4,90
Cola - Weizen 0,5l	Weißbier mit Cola	4,90
Pils 0,33l		4,20
Zwickl 0,33l		4,30
Zwickl Alkoholfrei 0,33l		4,30
Weißbier. 0,5l	Hell / dunkel / leicht / alkoholfrei	4,90



Speisenkarte

Öffnungszeiten Dienstag bis Freitag 17:30-22:00
Samstag, Sonn und Feiertage von 11:30-22:00
Veranstaltung jeder Art gerne anfragen ☺

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

Gemüsewürfel und gebackener Leberknödel 6,90

Tatar vom Weiderind

Eigelbcreme, eingelegte Zwiebel und Knoblauchbrot klein 90 g
16,90

groß 180 g 28,00

Tomatensalat Burrata

Alter Balsamico, Basilikumpesto und Parmesan
14,50

Pfifferlingschaumsuppe

Marinierte Pfifferlinge und Croutons 8,90

Kleiner bunter Blattsalat

Gemüse, Körner und Croutons, Balsamicodressing 6,90



SCHMIEDHUBER
Hotel und Restaurant

Hauptgerichte

Großer bunter Blattsalat

Gemüse, Körner und Croutons 14,50

+ mit einer gebratenen Maishendlbrust
19,90

+ mit karamellisiertem Ziegenkäse
18,50

+ mit gebackenen Falaffelbällchen
17,50

Original Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes

26,00

Rosa gegartes Rinderfilet

gebratene Pfifferlinge, Selleriepürree, Cafe de Paris, Kräuterbutter

34,00

Gebratene Milchkalbsleber – Berliner Art-

Kartoffelpüree, Calvadosäpfel, Röstzwiebeln und Balsamico Sauce

23,00

Bayrisches Cordon bleu vom Strohschwein

Obazda, Kochschinken, Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes

19,50

Geschmorte Rinderschulter

Brezen-Speckknödel, Pfifferling- Kohlrabigemüse, Gremolata

22,50

Gedämpfte Bergkäseknödel 

Schmortomaten, Salbeibutter und Parmesan

17,90

Medaillons vom Strohschweinfilet in der Kräuterkruste

Senf, Schwammerlsauce und Spätzle

22,50

Hausgemachte Käsespätzle 

Bergkäse und Röstzwiebel

14,20



Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

Speckbohnen, Röstkartoffel, Röstzwiebeln und Zwiebeljus

26,90

In Gewürzbutter gebratenes Saiblingsfilet

Bayerischer Bio- Reis von „Chiemgaukorn“

(Urdinkel, Einkorn und Emmer)

mit Schmortomaten und Rieslingschaum
23,00

Rote Currywurst

Hausgemachte Currysauce, knusprige Pommes, leicht Pikant
12,60

Original bayerischer Wurstsalat

Rote Zwiebel, Essiggurken und Gemüse, Schwarzbrot
10,90

Mit Emmentaler als Schweizer Wurstsalat 12,50

Süßes

Marillentarte

Cheesecakecreme und Hafercrumble 8,50

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Hausgemachter Zwetschgenröster
11,90

Panna Cotta im Glas

Fruchtsauce und Hafercrumble 4,90

Hausgemachtes Vanilleeis

Mit Schokosauce mit Plantation Rum
(geht auch ohne Rum für die Kids) 7,90

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Die Auswahl ändert sich laufend.
Fragen Sie unsere Service Fee`n.

je Kugel 2,90



Getränkekarte

Kaffee von der Kaffeerösterei Dinzler - Irschenberg

Kaffee Crema	
Tasse / Haferl	2,90 / 3,50
Cappuccino	
Tasse / Haferl	3,50 / 4,30
Latte Macchiato	4,30
Espresso	
einfach / doppelt / macchiato	2,40 / 3,90 / 2,90
Heiße Schokolade	4,20

Spirituosen, Brände und Geiste

Brände und Geiste der Edelobstbrennerei Schnitzer 2cl 4,90
aus Kaltenbach/ Traunstein



Fragen Sie gerne unsere Service "Feen"



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



Weine

Legende:  = wir servieren nur flaschenweise
 = schenken wir gerne auch glasweise aus

Ihre Lieblingsweine, die Ihr auf der Karte findet, könnt Ihr gerne abzüglich 25% vom Preis in der Weinkarte mit nach Hause nehmen.

Weißwein und Rosè

Grüner Veltliner Selektion

0,75l



28,90

Weingut Manuel Winkler, Jahrg 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 Josef Fischer, Jahrg 2021

Wachau. Österreich

Schlanker, präziser aber unverkennbar große Weine aus der Wachau. Am Gaumen exotische

Aromen wie Mango und Papaya, Clementine. Am Gaumen zunächst etwas straffer, diese weicht einer feinen Kräuterwürze. Angenehme Balance zwischen Süße und Säure. Reifes Kernobst. Toller Speisebegleiter.

Smaragd ist die Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Vinea Wachau-Winzer ab einem Alkoholgehalt von 12,5%. Höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format mit großem Lagerpotential. Die namensgebenden Smaragdeidechsen, fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl.

Grüner Veltliner Federspiel – Rossatz

0,75l



34,00

Weingut Josef Fischer, Jahrg. 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 gelber Birne, Quitte und etwas von Orangenzesten. Dieser Wein trinkanimierend, harmonisch mit Kompakt und erfrischend. Ein typischer Federspiel!



Früchte nach Mango, ein Hauch präsentiert sich lebendiger Säure.

Grüner Veltliner Honivogl Smaragd

0,75l



280,00

Weingut Franz Hirzberger, Jahrg 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

32,00

0,75l



Weingut Josef Fischer, Jahrg 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 Steinobstaromatik und animierender Säure.

Riesling Sauvage

0,2l / 0,7l



7,90 / 29,00

Weingut Georg Breuer, Jahrg 2020

Rheingau, Deutschland

Die Trauben stammen aus Weinbergen mit flach- bis steinigen Lehmböden mit Quarzit und Schiefer. Helles Duft von Citrus und Apfel. Schöne balanciert mit toller Saftigkeit. Ein exzellenter trockener Weißwein für viele Gelegenheiten.



Rheingauer tiefgründigen, Schichten von Grüngelb. Säurestruktur

Weiß – und Grauburgunder 0,2l / 0,75l
„Quereinsteiger“



7,90 / 29,00

Weingut Kilian Schmitges, Jahrg. 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“ 2021
Weingut Clemens Fröhlich, Franken, Deutschland

0,75l



36,00

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 2022

0,2l / 0,75l



8,90 / 32,00

Weingut Rocca delle Macie, Toskana

Im Glas ein lebendiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Die Aromen erinnern an rote Beeren.

Auch deutliche Kirschnoten sind charakteristisch. Frischer Geschmack, gute Struktur, saftig,saftig 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.



Weingut Manuel Winkler, Zweigelt Selektion 2020

0,75l



28,00

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.

**Weinhof Oskar Szemes
Blaifränkisch -Bodigraben-
Reserve Imperial DAC 2018**

0,75l



59,00

Dieser Blaifränkisch 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 2018 Arachon T.FX.T
Weinhof Szemes, Mittelburgenland**

0,75l



46,00

eleganter und vollmundiger Rotwein,
80% Blaifränkisch, 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

0,2l / 0,75l



7,90 / 29,00

Casaltrinità Sangiovese Puglia 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.

Château Poitevin

0,75l  43,00

Bordeaux Appellation Médoc Controlée 2016

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

47,00

0,75l



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, 2017

0,75l



48,00

Weingut Andreas Grimm, 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.

Drostdy Hof, Shiraz Merlot
Tulbagh Western Cape, 2022

0,2l / 0,75l



6,50 / 26,00

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:

Tuesday to Friday: 5:30 PM – 10:00 PM

Saturday, Sunday, and Public Holidays: 11:30 AM – 10:00 PM

For all kinds of events, please feel free to inquire! 😊

Starters

Beef Broth

Vegetable cubes and fried liver dumpling — 6.90

Pasture-Raised Beef Tartare

Egg yolk cream, pickled onions, and garlic bread

small 90 g — 16.90

large 180 g — 28.00

Tomato Salad with Burrata

Aged balsamic vinegar, basil pesto, and parmesan — 14.50

Chanterelle Foam Soup

Marinated chanterelles and croutons — 8.90

Small Mixed Leaf Salad

Vegetables, seeds, croutons, and balsamic dressing — 6.90

Main Courses**Large Mixed Leaf Salad**

Vegetables, seeds, and croutons — 14.50

- with roasted corn-fed chicken breast — 19.90
- with caramelized goat cheese — 18.50
- with fried falafel balls — 17.50

Original Wiener Veal Schnitzel

Lingonberries, potato-cucumber salad, or fries — 26.00

Medium-Rare Beef Fillet

Fried chanterelles, celery puree, Café de Paris, herb butter — 34.00

Fried Calf's Liver – Berlin Style

Mashed potatoes, Calvados apples, fried onions, and balsamic sauce — 23.00

Bavarian Cordon Bleu from Free-Range Pork

Obazda cheese, cooked ham, potato-cucumber salad, or fries — 19.50

Braised Beef Shoulder

Pretzel-bacon dumpling, chanterelle-kohlrabi vegetables, gremolata — 22.50

Steamed Mountain Cheese Dumplings

Braised tomatoes, sage butter, and parmesan — 17.90

Medallions of Free-Range Pork Fillet in Herb Crust

Mustard, mushroom sauce, and spätzle — 22.50

Homemade Cheese Spätzle

Mountain cheese and fried onions — 14.20

Onion Roast from Beef Loin

Bacon-wrapped green beans, fried potatoes, fried onions, and onion jus — 26.90

Pan-Fried Char Fillet in Spiced Butter

Bavarian organic rice from "Chiemgaukorn" (spelt, einkorn, and emmer), braised tomatoes, Riesling foam — 23.00

Red Currywurst

Homemade curry sauce, crispy fries, mildly spicy — 12.60

Original Bavarian Sausage Salad

Red onions, pickles, vegetables, black bread — 10.90

- With Emmental cheese as Swiss sausage salad — 12.50
-

Desserts**Apricot Tart**

Cheesecake cream and oat crumble — 8.50

Caramelized Kaiserschmarrn

Homemade plum compote — 11.90

Panna Cotta in a Jar

Fruit sauce and oat crumble — 4.90

Homemade Vanilla Ice Cream

With chocolate sauce and Plantation Rum (available without rum for kids) — 7.90

Homemade Ice Cream and Sorbet

Per scoop — 2.90

The selection changes regularly. Ask our service fairies.