



Willkommen im

Gasthof Schmiedhuber's



Unsere Öffnungszeiten

Mo / Di / Mi / Fr : 17:00 – 22:00 (warme Küche 17:00 – 20:30)
Samstag & Feiertage: 11.30 – 22:00 (warme Küche 11:30 – 21:30)
Sonntag 9.00 – 15.00 (warme Küche 11.30 – 13.30)
Ruhetage : Donnerstag
Frühstücksbuffet Samstag und Sonntag 08:00 bis 11:00 Uhr
incl. Kaffee und Säften 24,90 € (wir bitten um Reservierung !)

Feste und Feiern

Ein Anlass, der gefeiert werden muss?
Haben Sie einen besonderen Grund zum Feiern und suchen die perfekte
Örtlichkeit ?
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.

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		
Kir Royal		5,90
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	6,70
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	4,90
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

Gemüse | Körner und Croutons | Balsamicodressing

6,90

Beef Tatare

Knoblauchbaguette | pochiertes Ei | Salatgarnitur

14,90

Hauptgerichte

Salate

Großer bunter Blattsalat

Tomaten | Gurken | Karotten | Paprika | Körner | Parmesanspäne und Croutons

13,90

- mit gebratenen Hendlstreifen 15,90
- mit gebratenem Ziegenkäse 16,90
- „Fiakersalat“ mit gebratenen Rinderlendenstreifen 17,90

Vegetarisch

Hausg'machte Bergkäseknödel

Salatgarnitur | Schmortomaten | Nußbutter | Parmesan

17,90

Hausg'machte Spinatknödel

Salatgarnitur | Schmortomaten | Nußbutter | Parmesan

16,90

Hausg'machte Käsespätzle

Mit eigener Käsемischung dazu einen Beilagensalat und Röstzwiebeln

17,90



Unsere Klassiker



Gebratenes Lachsforellenfilet Rahmgemüse Petersilien-Butterkartoffel	23,90
Gebratene Milchkalbsleber (Berliner Art) Kartoffelstampf Calvadosäpfel Röstzwiebeln Balsamico-Zwiebeljus	22,90
Sanft geschmorte Rinderschulter Rahmgemüse Butterspätzle	22,90
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende Speckbohnen Röstkartoffeln Röstzwiebeln Zwiebeljus	25,90

Schnitzel & Co

Original Wiener Kalbsschnitzel Preiselbeeren Kartoffel - Gurkensalat Pommes oder Röstkartoffeln	25,90
Schweineschnitzel Wiener Art Preiselbeeren Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes	15,90
Schweinefiletmedaillon, natur gebraten mit Schwammerlsoße Spätzle oder Pommes	19,90
Cordon bleu vom Strohschwein Bergkäse Kochschinken Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes	19,90
Butterzarte, würzige Spareribs Pommes	19,90
Rote Currywurst Hausgemachte Currysauce knusprige Pommes leicht Pikant	11,90

Kleiner Beilagensalat zum Hauptgericht		4,50
Röstkartoffeln als Beilage (bei Umbestellung)	+	2,00

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn Hausgemachtes, dunkles Beerenragout	11,90
Schokoküchlein mit flüssigem Kern Vanilleeis dunkles Beerenragout	8,90
Vanilleeis mit heißen Beeren	8,90
3 St. Apfelkücherl mit Vanilleeis	8,90
Affogatto al Caffé	4,90



Heißgetränke

Kaffee Von der Kaffeerösterei Dinzler – Irschenberg

Kaffee Tasse	2,90	Haferl	3,90
Milchkaffee			3,90
Cappuccino	3,50	Haferl	4,30
Latte Macchiato			4,30
Espresso	2,40	doppelt	3,90
Heiße Schokolade			4,20

Spirituosen, Brände und Geiste

Brände und Geiste	2cl	4,90
Edelobstbrennerei Schnitzer aus Kaltenbach / Traunstein		
Birnenbrand	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Aquavit	2cl	3,50

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.
Bitte sprechen Sie uns an.



Weißwein und Rosé

Weißweine

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 Kräutervürze. 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 Sauvage 0,2l / 0,75l 7,90 / 29,00

Weingut Georg Breuer | Jahrgang 2020 | Rheingau, Deutschland
Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit fach- bis tiefgründigen, steinigen Lehm Böden 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



gunders verbinden sich perfekt mit der Fülle des Grauburgunders. Reife
he 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 forale Düfte in der Nase mit zarten Zitrusnoten und Hinweisen tropischer Früchte. Gute Struktur und Länge bei schönem Abgang. Ein toller Lugana

Rotweine

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.

L'Alano

0,2l / 0,75l

8,90 / 32,00

Weingut Graf Toggenburg | Jahrgang 2021 | Toskana, Italien.

Cuvee aus Sangiovese, Canaiolo und Colorino.

Harmonisch und ausgeglichen. Erfrischend. 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

Blaufränkisch -Bodigraben- 0,75l

59,00

Weinhof Oscar Szemes | Reserve Imperial DAC 2018

Dieser Blaufränkisch 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% Blaufränkisch, 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.

