



Warme Vorspeisen

Mediterranes Tomatensüppchen ^{aW} 6,90 €

fruchtig, verfeinert mit Kräutern & Sahne,
serviert mit einer Reis-Einlage und Buttercroûtons

Hausgemachte Gulaschsuppe 8,90 €

üppig und kräftigend, nach schmidtalienischer Art gewürzt,
mit zartem Fleisch, Gemüse und Kartoffeln

Kalte Vorspeisen

Lachs-Bruschetta á la Schmidtalien ^{1, g, aW} 9,90 €

zweierlei belegte, knusprige Baguettescheiben mit Tatar vom
Räucherlachs, sowie sonnengereiften Tomaten, Oliven
und Knoblauch

Vitello Tonnato an Salat ^{c, j, g} 12,80 €

zarte Tranchen vom Kalbsbraten, darauf eine Soße von
Thunfisch und Sardellen, abgerundet mit Kapern

Carpaccio 13,80 €

fein mariniertes, dünn aufgeschnittenes Rinderfilet auf
Rucolabett, abgerundet mit Grana Padano und Nüssen

*Zu unseren Vorspeisen reichen wir hausgebackenes Weissbrot in wechselnden
Geschmacksrichtungen ^{aW}*



Salate

Kleiner bunter Salat	4,90 €
frische Blattsalate der Saison mit Gartengemüse, Meerrettich-Kokos-Joghurt-Dressing, ideal als leichte Vorspeise oder Beilage	
Salat Schmidtalien ^{c, j}	14,80 €
großer mediterraner Salat mit Feta, Oliven, Peperoni und knackigem Gartengemüse, abgerundet mit unserem Meerrettich-Kokos-Joghurt-Dressing	
Karibischer Abend ^{c, g, j, aW}	19,90 €
Bunter Salatteller mit 200g saftigen Hähnchenbruststreifen in knuspriger Sesamkruste, darauf Butter-Croutons und ein Meerrettich-Kokos-Joghurt-Dressing für wonnige Urlaubsgefühle	

Vegetarisches

Viva la Veggi ^{g, aW}	15,80 €
Gemüseréis mit knackigem Gemüse der Saison, verfeinert mit geröstetem Sesam	
Meereszauber ^{c, g, j, aW}	17,50 €
Spaghetti mit aromatischen Wakame-Algen, frischer Zitrone und geröstetem Sesam	



Fleisch Spezialitäten

300g Rinderfilet vom Weiderind serviert auf einem heißen Stein 39,90 €
dazu hausgemachte Kräuterbutter, Honig- Senf- Dip & Preiselbeeren

300g Fasanenbrustfilet (roh) 34,90 €
serviert an einem heißen Stein zum selbst braten,
ein kulinarisches Erlebnis für Kenner
dazu Preiselbeeren, Honig- Senf- Dip & hausgemachte Kräuterbutter

*Gerne können Sie ihre Mahlzeit mit einer weiteren Beilage verfeinern.
Ein Austausch der Beilagen ist jedoch nicht möglich.*

Zusätzliche Beilagen auf Wunsch: je 4,90 €

- ♥ frisches mediterranes Gemüse **oder** Zuckerschoten ⁷
- ♥ frische Champignons mit oder ohne Rahm ⁹
- ♥ Spinat **oder** Rotkraut
- ♥ Rosmarinkartoffelspalten **oder** Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln
- ♥ hausgemachte Kräutersemmelknödel ^{aW, c}
- ♥ Pommes **oder** Süßkartoffelpommes
- ♥ Reis ^{aW}
- ♥ hausgebackenes Weissbrot ^{aW}
- ♥ Kartoffelsalat mit Apfelessig und Olivenöl Vinaigrette
- ♥ Pilzsoße | Gorgonzolasoße ⁹

je 3,90 €



Raffinierte Schlemmereien

Heideglück ^{aW, g, c} 24,80 €

Wild(er)-Gulasch im Tischkessel mit frischem Rotkraut und hausgemachten Kräutersemmelknödel

herzhaft & rustikal, wie aus der Jagdhütte

Wilder Winter ^j (auch als kleine Portion erhältlich - 3,00 €) 27,90 €

Rostbrätl vom Hirsch mit gedünsteten Zwiebeln und Süßkartoffelpommes

wild, herzhaft, eine Spezialität mit besonderem Charakter

Geflügeltes Risotto ^{g, aW, Knblauchnote} 22,90 €

zarte Hähnchenbrustwürfel in Reisspinat mit Porree verfeinert

lecker & ausgewogen

Palermo ^{aW, g, c} 25,80 €

zartes Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Gorgonzolarahmsoße mit Zitronenreis und Mangold-Gerste

... zum immer wieder essen

Porci Maximus ^{aW, c, 7, Chillinote} 24,80 €

saftiges, knusprig zubereitetes Doppelschnitzel mit Rosmarinkartoffeln, zarten Zuckerschoten, auf einem Holzbrett angerichtet

ein Gaumenschmaus für Schnitzelfans



Österreich trifft Sachsen ^{aW, c, 7}	25,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb, knusprig ausgebacken, serviert mit Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln <i>ein Klassiker neu gedacht - frisch, zart, aromatisch</i>	
SchLämmerei ^{7, Knoblauchnote}	27,80 €
zartes Lammfilet-Trio mit Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln und knackigen Zuckerschoten <i>serviert mit mediterranen Aromen - beliebt bei Fleischliebhabern</i>	
Feuerland ⁹	28,80 €
südamerikanisches Rindersteak deftig gebraten, dazu hausgemachte Kräuterbutter, geschwenktes Gemüse und herzhafte Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln an einem knackigen Salatbouquet <i>ein Kraftpaket in allen Lebenslagen</i>	
Waldspaziergang ⁹ (auch als kleine Portion erhältlich - 3,00 €)	24,80 €
zarte Medaillons vom Schweinefilet, deftig gebraten mit frischen Rahmchampignons und knusprigen Rosmarinkartoffeln <i>herzhaft & waldig - wie ein kleiner Urlaub</i>	
Jungbrunnen ^{Knoblauchnote, aW}	26,80 €
Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Mangoldgerste und Zitronenreis <i>leicht, vitalstoffreich & elegant</i>	



Poseidon (*auch als kleine Portion erhältlich - 3,00 €*) 26,80 €
Schwertfischfilet - delikat & fein, auf Kartoffelsalat mit frischer
Apfelessig-Olivenöl Vinaigrette
mediterrane Kostbarkeit trifft bodenständige Frische

Pasta Mare Mio ^{g, aW, b} 22,90 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten fein abgeschmeckt mit Weißwein
ein Hauch Riviera für einen besonderen Abend

*Wir verwenden, wenn möglich, stets regionale Zutaten,
diese frisch zubereitet - mit Liebe gekocht & serviert.*

Kindergerichte (*ausschliesslich für Kinder bis 12 Jahre*)

Mama Mia ^{aW, c} 6,50 €
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße

Schatztruhe ^{g, c, aW} 8,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes

Wilder Cowboy ^{g, c} 12,90 €
kleines Rinderfilet mit Pommes

Jägerschmaus ^{aW, c} 8,50 €
Spaghetti mit Gulasch

Superhelden-Schnitzel ^{g, c, aW} 8,90 €
kleines Schnitzel mit Pommes