



Herzlich Willkommen

in der Landgaststätte Schmidt am Wasserschloß Neuhaus

Gerne sind wir zu folgenden Küchenzeiten für Sie da

Mittwoch sowie Freitag bis Sonntag

*von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr*

Donnerstag

von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage

Landgaststätte Schmidt

*Herzlich Willkommen
in der Landgaststätte Schmidt*

Jeden **Mittwoch** gibt es bei uns

Geschmorte Rippla mit Sauerkraut und Kloß
Saure Knöchla mit Sauerkraut und Bauernbrot

zusätzlich jeden **ersten Mittwoch** im Monat

Gebackene Leber Berliner Art mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Jeden **Donnerstag**

Burger und BBQ – frisch aus dem Smoker

Jeden **Freitag**

Schnitzeljagd – jedes Schnitzel von unserer Schnitzelkarte für 11 €

Jeden **Samstag**

Für unsere Spießer – hausgemachte Fleischspieße

Nur auf Vorbestellung

T-Bone, Porterhouse und Rumpsteak aus dem hauseigenen Dry Ager

Deklarierungspflichtige Inhaltsstoffe sind nachfolgend markiert durch die Nummern:
(1) geschwefelt (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Farbstoff
(4) mit Antioxidationsmittel(n) (5) mit Geschmacksverstärker (6) mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in € inkl. aktuell gültiger MwSt

Landgaststätte Schmidt

Wir arbeiten aus Überzeugung mit Lieferanten und Erzeugern aus unserer Umgebung zusammen.

Regional, saisonal, frisch und Umweltverträglich!

Fisch Paulus, Neuhaus

Metzgerei Mönius, Aisch

Eierlädla Firnkäs, Bösenbechhofen

Metzgerei Zink, Weisendorf

Marga's Kren, Biengarten

Metzgerei Gimberlein, Weisendorf

Bäckerei Uwe Falkner, Adelsdorf

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Spargelhof Alfons Führer, Uttstadt

Bio Hof Kerschbaum, Hemhofen

Brennerei Haas, Pretzfeld

Weingut Max Müller I, Volkach

Bayla Fruchtsäfte, Würzburg

Weingut Apfelbacher, Dettelbach

Frankenbrunnen, Neustadt/Aisch

Gebhardt's Essigmanufaktur, Sommerhausen

Schmitt's Kloßteig, Poppendorf

Konrad Böhnlein, Bamberg

*Jäger aus den
umliegenden Revieren*

Winella Erfrischungsgetränke, Mühlhausen

Pretzfelder Fruchtsäfte

Landgaststätte Schmidt

Unsere Sonntags-Schmankerln

*„Wo i' geh und steh' dun mir die Knochn weh!
O'ber wenn i speiß und sauf, hör'n die Schmerzen auf!“*

Kalbsnierenbraten mit Kloß und Wirsing	13,80
Schweinekammbraten mit Kloß und Sauerkraut	10,80
Gemischter Braten mit Kloß und gemischten Salat	12,50
Resches Schäuferla mit Kloß und Sauerkraut	12,80
Kleines Resches Schäuferla mit Kloß und Sauerkraut	9,80

Landgaststätte Schmidt

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße	4,50
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	6,00
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	6,00
Bratwurst mit Kartoffelsalat	4,50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Kartoffelwedges	6,50

Karpfensaison

Vorspeise Karpfenchips mit Kren-Schmanddip		8,50
Gebackener Karpfen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Endiviensalat	je 100g	2,80
Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Endiviensalat	je 100g	4,60
Gepfeffertter Karpfen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Endiviensalat	je 100g	2,80
Gepfeffertes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Endiviensalat	je 100g	4,60
Blauer Karpfen aus dem Wurzelsud mit Kren, Kartoffeln und zerlassener Butter	je 100g	2,80
Blaues Karpfenfilet aus dem Wurzelsud mit Kren, Kartoffeln und zerlassener Butter	je 100g	4,60
Karpfenchips mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Endiviensalat und Kren-Schmanddip		15,30

Landgaststätte Schmidt

Aperitiv

Glas Winzersekt oder Winzersekt Rosé 0,2l	4,50
Lillet Wild Berry 0,25l	5,00
Aperol Spritz 0,25l	5,00

Vorspeisen

Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Salatbouquet und rustikalem Baguette	8,60
Feldsalat mit Kräutercroutons, Speckwürfeln und rustikalem Baguette	7,40
Rösti mit Salatbouquet und hausgeräuchertem Lachs	9,40

Salate und Vegetarisches

Schlemmersalat - Bunte Blattsalate mit Honig-Senf Dressing, im Speckmantel gebratenen Ziegenkäsetalern, gerösteten Kernen und rustikalem Baguette	13,40
Vitalplatte – Knackige Rohkostsalate, bunte Blattsalate mit Honig-Senf Dressing, zarte Hähnchenbrust, geröstete Kerne und rustikales Baguette	13,80
Ofengemüse mit zartem Risotto	12,90
zusätzlich mit gebratenem Norweger Lachsfilet	+ 6,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Pfannenzwiebeln und gemischten Salaten	9,80
Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Babyspinat und Grana Padano	9,60
zusätzlich mit gebratenen Kräutergarnelen	+ 5,90

Fisch

Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten	11,60
Fischgrillteller – Spaghetti, Fischfilets, Garnelen, Babyspinat	18,90
Gegrillte Kräuterforelle mit knackigen Gemüsen	15,60

Landgaststätte Schmidt

Unsere Schmankerln

Rumpsteak von der fränkischen Färse 200g mit hausgemachter Kräuterbutter	18,90
Beilagen	
Bratkartoffeln	3,50
Butterkartoffeln	3,00
Pommes Frites	3,50
Bohnen	3,00
Beilagensalat	3,00
Blattsalate	3,00
Perlhuhnbrust mit zartem Risotto und Ofengemüse	17,30
Schloßherrenpfännchen - Schweinefilet mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüse	15,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und gemischten Salaten	12,50
Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten	11,50
Schweineschnitzel Jäger Art mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und gemischten Salaten	12,00
Ein Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat	7,20
Ein Paar blaue Zipfel mit Wurzelgemüsen und Bauernbrot	7,20
Currywurst mit Pommes Frites	8,50

Fränkische Brotzeiten

Hausmacher Sülze mit Musik und Bratkartoffeln	6,30
Weißer, roter oder gemischter Pressack ⁶ mit Musik	6,50
Stadtwurst mit Musik	6,20
Strammer Max	6,50

Landgaststätte Schmidt

Dessert

Mousse au chocolat mit Lemon Curd	6,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00
Fränkische Apfelküchle mit Walnußeis	6,00
Himbeer Panna Cotta	6,00

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	koffeinhaltig	2,40
Latte Macchiato	koffeinhaltig	4,80
Cappuccino mit Milchschaum	koffeinhaltig	4,00
Milchkaffee mit Milchschaum	koffeinhaltig	4,30
Espresso	koffeinhaltig	2,30
Espresso Macchiato	koffeinhaltig	2,80
Tasse heiße Schokolade		4,00
Glas Tee	verschiedene Sorten	2,40

Edelbrände der Brennerei Haas in Pretzfeld

Fränkischer Williams Brand	2 cl	3,50
Alte fassgelagerte Zwetschge	2 cl	3,50
Quittenbrand	2 cl	3,50
Schlehengeist	2 cl	3,50
Haselnussgeist	2 cl	3,50
Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3,50

Landgaststätte Schmidt

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,5 l	2,70
	0,25 l	2,00
Winella Cola, Cola light ^{2,3,4}	0,5 l	3,40
	0,25 l	2,10
Bernadett Brunnen	0,5 l	3,30
Spezi, Zitronen- oder Orangenlimonade ^{2,3,4}	0,25 l	2,10
Mandarine-Mango, Apfel-Holunderblüte-Kirsch		

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft	0,25 l	2,80
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,90
	0,25 l	2,70
Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaft	0,25 l	3,00
Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaftschorle	0,5 l	4,20
	0,25 l	3,00

Biere vom Fass

Hofmann Helles Landbier	0,5 l	3,00
	0,25 l	2,00
Radler mit Landbier vom Fass	0,5 l	3,00
Hofmann Alt Pahreser Dunkel	0,5 l	3,30
	0,25 l	2,30
Radler mit Alt Pahreser Dunkel vom Fass	0,5 l	3,30

Flaschenbiere

Hofmann Hopfengold Pils	0,5 l	3,30
Hofmann Lager	0,5 l	3,00
Clausthaler alkoholfreies Pils	0,5 l	3,80
Alkoholfreies Radler	0,5 l	3,80
Karamalz alkoholfreies Malzbier	0,5 l	3,20

Landgaststätte Schmidt

Hefeweizen

Hofmann Hefeweizen	0,5 l	3,30
Erdinger Weißbier	0,5 l	3,60
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,60
Schneider Weisse	0,5 l	3,60
Schneider alkoholfreie oder leichte Weisse	0,5 l	3,60
Russe oder Colaweizen	0,5 l	3,30

Weine

Weißer Franken

Dettelbacher Sonnenleite Silvaner, trocken	0,2 l	4,60
Dettelbacher Honigberg Müller-Thurgau, halbtrocken	0,2 l	4,40
Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau, trocken	0,2 l	4,40
Dettelbacher Bacchus, halbtrocken	0,2 l	4,40

Rote Franken

Dettelbacher Domina, trocken	0,2 l	4,50
Apfelbacher Portugieser, halbtrocken	0,2 l	4,80

Weinschorle

Süße oder saure Frankenweinschorle	0,25 l	3,80
	0,5 l	5,20

Max Müller I

Volkach, Scheurebe, feinfruchtig	0,2 l	6,00
Volkach, Weißburgunder, trocken	0,2 l	6,00
White Maxx, Weißwein Cuvee, trocken	0,2 l	5,80
Red Maxx, Rotwein Cuvee, trocken	0,2 l	5,80

Unsere Weine können laut Angaben vom jeweiligen Winzer Sulfite enthalten.

Landgaststätte Schmidt

Jeden Donnerstag

Hausgemachte Burger

Big Schmidt	11,90
Hausgemachte Burger Buns, saftige Rindfleisch Paddies (200g), knackiger Salat, Essiggurke, Zwiebeln, Tomate, Cheddar Käse	
Chicken Run	11,60
Hausgemachte Burger Buns, pikante Hähnchenbrust, knackiger Salat, Tomate, frische Gurken, Avocado-creme	
Veggi Burger	11,30
Hausgemachte Burger Buns, glasierter Apfel, Kartoffelrösti, Spiegelei, Cheddar Käse, knackiger Salat, Tomate, frische Gurken, Preiselbeercreme	
Waidmannsheil	12,90
Hausgemachte Burger Buns, saftige Wild Paddies (200g), knackiger Salat, Rotkraut, Preiselbeercreme, Apfel	
Beef Brisket Sandwich	13,80
Hausgemachtes Parmesan-Rosmarin Brot, saftiges Beef Brisket, Bacon Jam, knackiger Salat, Essiggurke, Balsamicozwiebeln, Jalapenos, Cheddar Käse	
Spare Ribs aus dem Smoker	12,40
Mit Coleslaw und Cowboy Bohnen	

Alle Burger werden wahlweise mit **Vegi Fries**, **Süßkartoffelpommes** oder **Pommes Frites** und hausgemachtem Gurkenrelish serviert.

Extra Bacon Jam	2,50
Extra Knoblauch-Quarkcreme	2,30
Extra Avocado-creme	3,50
Cowboy Bohnen	4,00
Coleslaw	3,50

Landgaststätte Schmidt