

Herzlich Willkommen

Im Gasthaus »Zum Schmied«

Unsere Küche bildet das Herzstück des Hauses

Mit großer Leidenschaft zum Kochen, kreieren wir Ihnen saisonale Gerichte vom Spargel bis hin zum heimischen Wild & Fisch aus regionalen Gewässern, sowie unsere hauseigene Schlachtung.

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Klenk aus Oberdachstetten
Bayern Angus Premium Beef aus Auerbach bei Colmburg
Gemüse Hof Trautner Ansbach
Saisonhof Schwarzbeck aus Buhlsbach
Bauernhof Hofmann aus Sondernohe
Deutsche See
Rungis Express aus Crailsheim
Heimisches Wild von benachbarten Wäldern
Karas aus Lichtenau
Frankenbrunnen aus Neustadt
Hofmann Bier aus Pahres
Dorn Bier aus Bruckberg
Henninger Spirituosen aus Wippenau
Haas Spirituosen aus Pretzfeld (Fränkische Schweiz)



Genussmenü

Tatar vom Rind

mit Meerrettichcreme, eingelegter Senfsaat und Brioch

Gluegglich Cuvée -Zierfandler, Rotgipfler, Riesling, Chardonnay, Traminer, Muskateller-,
Loimer, Langenlois Österreich 0,1 / 7€

Kokoscremesuppe mit frittiertem Blumenkohl

Amadeus Cuvée, Hans Wirsching Iphofen 0,1 / 6,50€

Maispoularde -supreme-

mit Jus, wilden Brokkoli und Risotto

Beaujolais-Villages, Louis Jadot, Beaune- Frankreich 0,11 / 7€

Quarkstrudel mit Vanilleeis

49 €

Vornweg

Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe mit
-Leber-, Grieß- und Semmelklößchen- 7,50 €

Kokoscremesuppe mit frittiertem Blumenkohl
7,50 €

Ceviche vom Thunfisch

mit Chili, Avocado, Mango, Frühlingslauch und Baguette 17 €

Fränkisches Bruskädda

-geröstetes Schwarzbrot mit gezupftem Schäufele in Barbecue mariniert-
dazu Krautsalat 9,50 €

Tatar vom Rind

mit Meerrettichcreme, eingelegter Senfsaat und Brioch 15 €

Garnelenpfännchen

mit Knoblauch 15 €

Geschmorte Karotte mit Minz-Hummus
Granatapfelkerne, Zitronenöl und Baguette 13€



Hauptgänge

Wild

Rehbraten aus heimischer Jagd
mit Kartoffelklößen und Blaukraut 22,50€

Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfüllung
an Madeirarahmsauce und Kartoffelklößen 18,50€

Schwein

Schnitzel oder Cordon Bleu „Wiener Art“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes
15,40 € / 17,40 €

Knuspriges Krustenschäufele
mit Kartoffelklößen 17 €
-Fränkischer Klassiker, geschmorte Schweineschulter

Schweinebraten vom Kamm
mit Zwiebel-Kümmelsoße und Kartoffelklößen 16 €

Rind

Sauerbraten
in feiner Gewürz-Lebkuchensauce mit Kartoffelklößen 17,50 €

Rumpsteak -von der Fränkischen Färse-
mit Pommes und Kräuterbutter 28,50 €

zusätzlich hausgemachte Röstzwiebeln 3 €

Zweierlei vom Rind, Backe geschmort-Roastbeef rosa
Mit Jus, Kartoffelgratin und Rahmwirsing 32 €

Fisch

Skrei-Loin auf der Haut gebraten
dazu Ratatouille und gebackener Blumenkohl 29,50 €

Karpfenfilet gebacken
mit Kartoffel- und gemischten Salat 22 €

Karpfen gebacken
mit Kartoffel- und gemischten Salat 100gr. / 3,60 €

Geflügel

Maispoularde -supreme-
mit Jus, wilden Brokkoli und Risotto 26 €

Fleischlos glücklich

Gebratene Schupfnudeln
mit Feigenragout und gebackenen Ziegenkäse 17 €

Gebackener Blumenkohl
mit Ratatouille und Granatapfelkernen
15 €

VEGAN

Salate

Gemischter Rohkost- und Blattsalat in Essig-Öl-Vinaigrette
-Grüner-, Rettich-, Karotten-, und Krautsalat-

auf Wunsch mit:

mit 5 gebratenen Riesengarnelen 19 €

mit gebratener Maispoularde 17 €

dazu reichen wir Baguette

als Beilage:

Gemischter Rohkost- und Blattsalat in Essig-Öl-Vinaigrette
-Grüner-, Rettich-, Karotten-, und Krautsalat-

Kleiner Beilagensalat 3 €

Großer Beilagensalat 7 €



Für unsere kleinen Gäste

Kloß mit Soße oder 2 Klöße mit Soße 4,50 / 7 €

Portion Spätzle mit Soße 7 €

Portion Kroketten mit Soße 6 €

Portion Pommes 4,80 €

Gerne bereiten wir von unseren Gerichten auch kleine Portionen zu (-2,00 €)

Für Verpackungsmaterial erlauben wir uns
eine Gebühr von 0,50 € pro Verpackung zu berechnen.