



SCHMIEDLER BEEF CHART

ARGENTINE RUMPSTEAK

Serviert mit
frischen Fritten
Haus-Kräuterbutter
& Mini-Krautsalat

Man's Cut 360g 32.80

Regular Cut 250g 24.80

Lady's Cut 180g 19.80



SAISONAL



Da unsere saisonale Speisekarte stark von der Saison abhängt,
können sich alle Gerichte ändern.

- DRINKS -

Sarti Spritz	6.50	ALCOFREE	
Hugo	6.70	AperNo Spritz	6.00
Aperol Spritz	5.90	Hugo's Little Sister	5.90
Kir Royal	5.50	IceTe Sunny Peach FL.033	3.90
Prosecco	5.50	Limonade Proviant FL.033	3.90
Lillet Rosé	6.90	RHABARBER ZITRONE-INGWER	
Schmiede Mule	7.00		

- OGV NATURTRÜBER APFELSAFT -

OGV OBST- & GARTENBAUVEREIN BAUSCHHEIM

0.2l | 3.60 ———— 0.4l | 4.60



- FRISCH VOM FASS -

BAYRISCHES BRAUHANDWERK
OBERDORFER
HELLES

0.3l | 3.90 ———— 0.5l | 4.90

leicht malzig · mild gehopft
dezent spritzig

- Homepage -



- DAVOR ODER EINFACH SO -

HANDKÄSE-TATAR	Radieschen · Äpfeln · Zwiebel	6.20
LACHSTATAR	Schallote · Paprika · Tomato · Oliven	7.40
PANIERTER BÜFFEL MOZZARELLA	Tomaten · Basilikum	6.40
JÜRGEN'S LEBERKNÖDELSUPPE		7.50
FLEISCHKÄSE	Bratkartoffeln · Spiegelei · Senf	8.90
BAUERNSÜLZE	Bratkartoffeln · Salat der Saison	9.60
FRANKFURTER WÜSTCHEN	Sauerkraut · Kartoffelbrei · Senf	7.90
RAGÙ ALLA BOLOGNESE	frische handgemachte Pasta · Parmesan	11.90

- ICH ♥ GRÜNZEUG -

CREMIGE WALDPILZSUPPE		5.00
HOKKAIDO KÜRBIS INGWER SUPPE		6.40
LINSENSUPPE	4.80 + Frankfurter Würstchen	8.80
WALDPILZPFANNE À LA CRÈME	hausgemachte Semmelknödel	14.80
	Steinpilze · Maronenröhrlinge · Pfifferlinge · Austernseitlinge	
FETTUCCHINE MIT STEINPILZEN	Butter · Olivenöl · Parmesan	19.80

FLAMMKUCHEN MIT FRISCHEN STEINPILZEN

Zwiebeln · Speck · Sauerrahm 22.80

- OLD SCHOOL

Brioche Bun · Salat · Tomate



OLD SCHOOL BBQ SAUCE

Frankfurter Old School

PULLED PORK BURGER 7.50

gepökeltes aus der Schweineschulter
mit Sauerkraut bei Niedrigtemperatur gegart

Double Old School

SMASHED BURGER 8.50

100% DEUTSCHE-BAUTEILE

Dry Aged Beef & Landschwein

SMOKER GRILL-

GEWÜRZGURKE · ZWIEBEL

SEI DU EIGENER SCHMIED &
KREIERE DEIN OLD SCHOOL BBQ



Bacon 2.00

Mini-Krautsalat 2.30

Gouda 1.50

Süß-Fritten 3.60

Frische Fritten 2.90

- HAUSMANNSKOST -

FRANKFURTER RIPPCHEN 12.80

Stielrippchen vom Landschwein auf Wunsch auch GEGRILLT
Bauschmer Sauerkraut · Haus-Kartoffelbrei · Sef

SCHMIED'S SCHLACHTPLATTE 18.80

Rippchen · Wellfleisch · Blut- & Leberwürstchen · grobe Hausmacher Bratwurst
Bauschmer Sauerkraut & Kartoffelbrei · Senf

BAUSCHHEIMER WIRTSCHAUSPLATTE (für 2 Personen) 35.80

kleine Schweinshaxen · Rippchen · Wellfleisch · Blut- & Leberwürstchen
grobe Hausmacher Bratwurst · ein Paar Frankfurter Würstchen
Bauschmer Sauerkraut & Kartoffelbrei · Senf

SCHWEINSHAXE ca.400g 14.80 | ca.800g 18.90

Bauschmer Sauerkraut · Bratkartoffel · Senf ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

WALDSCHNITZEL

Goldbraunes Paniertes Schnitzel
& Waldpilze À La Crème mit Haus-Semmelknödel
Steinpilze · Maronenröhrlinge · Pfifferlinge · Austernseitlinge
24.60

WILDGULASCH mit Waldpilzen & Haus-Pasta 26.80

Steinpilze · Maronenröhrlinge · Pfifferlinge · Austernseitlinge

HOLZFÄLLERSTEAK 300g Bratkartoffeln · Zwiebel 15.70

ODENWÄLDER SCHWEINEREI | gegrillter Schnitzel 14.90

gefüllt mit Speck & Handkäse · Kartoffelpüree · XO Zwiebelsauce

- GOLD DES MEERES -

MIESMUSCHELN aus Galizien & ofenfrisches Schmiede Brot 19.80

- HÜFTGOLD -

ÄPFELN TIRAMISU im Glas serviert · Vanille Eis · Mascarpone · Sahne 5.80

APFELSTRUDEL Rosinen · Zimt · Vanilleeis · Vanillesauce 6.50

ÄPFELN vom OGV (OBST- & GARTENBAUVEREIN BAUSCHHEIM)