



★ SAISONAL ★

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

- DRINKS -

Sarti Spritz	7.50	ALCOFREE	
Hugo	6.50	APERNO Spritz	6.50
Prosecco	7.00	HUGO'S Little Sister	6.50
Aperol Spritz	6.50	ICETE Sunny Peach FL.033	3.90
Kir Royal	6.00	LIMONADE Proviant FL.033	3.90
Lillet Rosé	7.00	RHABARBER · ZITRONE-INGWER	
Schmiede Mule	7.50		

BAUSCHEMER HAUSGEMACHTER

NATURTRÜBER APFELSAFT

Äpfel vom OGV Bauschheim

0.2l | 3.60 — **AUCH ALS SCHORLE** — 0.4l | 4.60

FRISCH VOM FASS

BAYRISCHES BRAUHANDWERK

OBERDORFER HELLES

OBERDORFER HERBSTBIER



0.3l 0.5l

3.90 - 4.90

4.90 - 5.90

- DAVOR ODER EINFACH SO -

HANDKÄSE-TATAR	Radieschen · Äpfeln · Zwiebel	6.20
LACHSTATAR	Schallote · Paprika · Tomate · Oliven	7.40
PANIERTER BÜFFEL MOZZARELLA	Tomaten · Basilikum	6.40
HERRMANN'S LINSENSUPPE	<i>-vegan-</i>	5.90
JÜRGEN'S LEBERKNÖDELSUPPE		7.50
WALDPILZSUPPE	Steinpilze · Maronenröhrlinge · Pfifferlinge	5.00
HOKKAIDO KÜRBIS INGWER SUPPE	Haus-Brot	6.40

PULLED GOOSE BURGER

Ein fluffiges Bröche-Bun umhüllt zarte, saftig gezupfte Gans mit knackigem Salat, Rotkohl & fruchtigem Mango-Chutney. Für den herben Gegenpart sorgt cremige Cranberry-BBQ-Sauce. 18.90

GOURMET-MUSCHELN	DOPPELT SO GUT 1kg EINFACH GUT: ½ kg aus Galizien & Schmiede Brot	29.80 18.70
WALDPILZPFANNE À LA CRÈME	Haus-Semmelknödel	16.90
FRISCHE KARTOFFEL-GNOCCHI	Trüffel-Butter-Sauce	18.60

mit cremiger Ricotta-Rucola-Füllung

- HÜFTGOLD - **OBST VOM OGV BAUSCHHEIM**

ÄPFELN TIRAMISU	Vanille Eis · Mascarpone · Sahne	5.80
HAUS-APFELSTRUDEL	Rosinen · Zimt · Vanilleeis-Sauce	6.50
BIRNE HELENE	pochierte Birne · Vanilleeis · warme Schokosauce	6.90



- HAUPTGANG -

FRANKFURTER STIELRIPPCHEN	auf auch GEGRILLT	12.80
Bauscheimer Sauerkraut · Haus-Kartoffelbrei · Senf		
KNUSPRIG PANIERTES SCHWEINEKOTELETT		18.60
Rahmwirsing · Kartoffelbrei · Preiselbeeren		
PFEFFERSTEAK	Schweinerücken am Knochen	24.60
frische Schmiede Fritten · Haus-Pfeffersauce · Haus-Krautsalat		

WALDSCHNITZEL

Goldbraunes Paniertes Schnitzel

Waldpilze À La Crème · Haus-Semmelknödel

STEINPILZE · MARONENRÖHRLINGE · PFIFFERLINGE · AUSTERNSEITLINGE

PROBIERPORTION 18.60 oder **DOPPELT SO GUT** 26.40

WILD AUS DEM
MÖNCHBRUCHER WALD

EIN PAAR WILD-BRATWÜRSTE	18.40
Metzger Handwerk · Rahmwirsing · Trüffel-Kartoffelpüree	
HIRSCHBRATEN	butterzart geschmort 28.90
Wild-Pflaumensauce · Rotkohl · Haus-Kartoffelknodel	
WILDGULASCH	langsam geschmort 26.80
mit Waldpilzen & feinen Wildgewürzen · frische Fettuchine	
HIRSCHRÜCKEN	zart rosa gebraten 34.20
Rahmwirsing · Trüffel-Kartoffelpüree · Rotwein-Pilz-Ragout	

Grünkohl & Kartoffel mit Charakter vom Acker
des Bauer Jung. Grünkohl in sahniger Reduktion, Kartoffelpüree
verfeinert mit istranischem Trüffel der Familie Gigante
& dazu für die feine note:

WINTERSKREI	gebackenes Rückenfilet vom Kabeljau	26.70
ROSA GEGRILLTER TUNASTEAK	Sesam-Kräuterkruste	24.60
EIN PAAR GEGRILLTE DORADENFILETS		28.90

ARGENTINE RUMPSTEAK

frische Fritten
Haus-Kräuterbutter



Man's Cut 360g	36.80
Regular Cut 250g	27.90
Lady's Cut 180g	19.90

- GANS GANZ WILD -

FRISCHE GÄNSE AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG

GÄNSEBRUST 35.80 **GÄNSEKEULE** 39.80

Bratapfel Sauce vom heimischen Äpfeln · frisch gekochtes
Bauscheimer „Junges“ Rotkohl · Haus-Kartoffelknödel

— ! Frische Birne mit Preiselbeeren – auf Wunsch ! —

Ganze Gans
auf Vorbestellung – to go oder in der Schmiede
mit identischen Beilagen 5kg 150€