



★ SAISONAL ★

Die Natur schreibt unsere Saison. Deshalb können sich Gerichte, Zutaten und ausgewählte Tagespreise je nach Ernte und Marktangebot ändern.

– DAVOR ODER EINFACH SO –

SCHMIEDE-FISCHTOPF	7.80
Kräftige Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage & Haus-Brot	
SCHARF ANGEGRILLTES TUNA TATAR	6.80
Belugalinsen · Teriyaki	

ARGENTINE BEEF
BLACK ANGUS

Alle Cuts werden mit frischen Schmiede-Fritten
Bauschmer Krautsalat
& Haus-Kräuterbutter serviert

RUMPSTEAK			
Man's	Cut	360g	34.00
Regular	Cut	250g	23.80
Lady's	Cut	180g	17.20

– HAUPTGANG –

KALBS WINER SCHNITZEL & frische Fritten	19.60
SCHMIEDE-WALDSCHNITZEL	23.90
Goldbraun paniertes Schnitzel vom Landschwein Pffierlinge à la Crème · Haus-Semmelknödel	
BAUSCHHEIMER SCHWEINEREI	19.90
Schnitzel mit Speck & Handkäse gegrillt · Bratkartoff	
SCHWEINSHAXE ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN	12.80
Bauschmer Sauerkraut · Bratkartoffel · Senf	
SALADE NIÇOISE frisch gegrillter Thunfisch	18.40
Blattsalate · Bio-Eier · Oliven · Sardellenfilets	
HANDGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI	16.40
mit Rucola-Ricotta-Füllung auf cremiger Trüffelsauce	
PFIFFERLINGS RAGOUT & Haus-Semmelknödel	9.80
PASTA & PFIFFERLINGE Crème-Sauce	11.90

MIESMUSCHELN AUS GALICIEN 18.90
Tomaten-Weißwein-Sud · Schmiede Brot

FISCH	ROSA GEGRILLTER TUNASTEAK 19.80 Dazu servieren wir Spinat & Kartoffelbrei mit Charakter – aus Kartoffeln vom Acker des Bauer Jung, verfeinert mit istranischem Trüffel der Familie Zigante.
--------------	--

– HÜFTGOLD – IM GLAS SERVIERT

APFEL-KIRSCH Scheiterhaufen	5.90
FRANKS PFLAUMEN-SCHERZ	9.80
Hausgemachtes Sliwowitz-Eis mit Bauschmer Pflaumen	