



★ SAISONAL ★

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

RHEINHESSEN

FEDERWEISSER Süß · Saftig · hhm lecker 0.1l | 2.90 0.2l | 5.40

DRINKS

Sarti Spritz	7.50
Hugo	6.50
Prosecco	7.00
Aperol Spritz	6.50
Kir Royal	6.00
Lillet Rosé	7.00
Schmiede Mule	7.50

ALCOFREE

Aperno Spritz	6.50
Hugo's Little Sister	6.50

Icetea SUNNY PEACH FL.033 | 3.90

Limonade PROVIANT FL.033 | 3.90

ZITRONE-INGWER Limonade
RHABARBER Limonade

Fruchtsäfte 0.2l | 3.60

ORANGEN · KIRSCH
JOHANNISBEERE · TRAUBEN

Schweppes 0.2l | 3.80

WILD BERRY · BITTER LEMON
TONIC WATER · GINGER ALE

Cola & Co. 0.2l | 3.00

PEPSI · ORANGE
7UP · COLA ZERO

Apfelwein 0.25l | 0.5l
KRÄMER NATURTRÜB 3.00 | 4.00

DEUTSCHES BRAUHANDWERK

FRISCH VOM FASS 0.3l | 0.5l

OBERDORFER Helles 3.90 | 4.90

RADEBERGER Pils 4.50 | 5.50

ALLGÄUER BÜBLE
Edelweissbier FL.0.5l | 4.90

SCHÖFFERHOFER
Kristallweizen FL.0.5l | 4.90

Dunkel Hefeweizen FL.0.5l | 4.90

ALCOFREE FL.

SCHÖFFERHOFER Hefeweizen 0.5l | 4.90

RADEBERGER Pilsner 0.33l | 3.90

ALCOFREE 0.25l | 0.5l
Apfelwein KLAR 3.50 | 4.50

BAUSCHER NATURTRÜBER APFELSAFT

Äpfel vom OGV Bauschheim
AUCH ALS SCHORLE
0.2l | 3.60 0.4l | 4.60

-DAVOR ODER EINFACH SO-

SCHARF ANGEGRILLTES TUNA TATAR 6.80

SCHMIEDE- FISCHSuppe Einlage & Haus-Brot 7.80

HOKKAIDO KÜRBISSuppe -vegan- 4.60

HERRMANN'S LINSENSuppe -vegan- 3.90

EIN PAAR MÜNCHNER WEISSWÜRSTE 9.40

Bauschmer Sauerkraut · Haus-Kartoffelbrei · Senf

-HAUPTGANG-

SCHWEINSHAXE ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN 12.80

Bauschmer Sauerkraut · Brot · Senf

KOHLROULADE Speck-Sauce · Kartoffelbrei 14.90

RINDERROULADE Rotkohl · Kartoffelknodel 26.90

WILD AUS DEM MÖNCHBRUCHER WALD

HIRSCHBRATEN butterzart 18.60

Wild-Pflaumensauce · Rotkohl
Haus-Kartoffelknodel

WILDGULASCH langsam geschmort 16.80
mit Waldpilzen & Wildgewürzen · frische Pasta

HIRSCHRÜCKEN zart rosa gebraten 24.90
Rahmwirsing · Trüffel-Kartoffelbrei

EIN PAAR WILDBRATWÜRSTE 13.90
Rahmwirsing · Kartoffelbrei

HANDGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI 16.40

mit Rucola-Ricotta-Füllung auf cremiger Trüffelsauce

MIESMUSCHELN AUS GALICIEN 18.90

Tomaten-Weißwein-Sud · Schmiede Brot

FISCH

GEGRILLTES SCHWERTFISCHSTEAK 22.40

ROSA GEGRILLTER TUNASTEAK 26.40

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

FRANKIE PFLAUMEN-SCHERZ 9.80

Hausgemachtes Sliwowitz-Eis mit Pflaumen

-RUMPSTEAK-

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



Man's Cut

360g 34.00

Regular Cut

250g 23.80

Lady's Cut

180g 17.20