

# *Herzlich Willkommen auf Gut Schmellerhof*

Seit dem Jahre 1630 wird auf Gut Schmellerhof Gastgebertradition mit Leidenschaft gelebt. Aus einem ursprünglichen Bauernhof wurde im Laufe der letzten Jahrhunderte zunächst ein Gasthof mit Fremdenzimmern und durch stete Erweiterungen schließlich ein Hotel, welches als Familienunternehmen in der nun 13. Generation von Markus Schmeller mit viel Herzblut geführt wird. Besonders stolz sind wir auf unsere Konzessionsurkunde aus dem Jahre 1870.

Umweltbewusstsein ist für uns kein neumodisches Wort, sondern wie vieles andere bei uns auch gelebte Tradition. So hat unser Haus seit 1924 eine eigene Stromversorgung, welche auch über eigene Wasserkraftwerke sichergestellt ist. Unsere Photovoltaikanlage übernimmt die Beheizung der Pools und mit einer beachtlichen Energieeffizienz von 94,7 % wird die Heizung unseres Hauses von unserem eigenen Blockheizkraftwerken gespeist. Unser Trinkwasser stammt aus der Rettenbacher Bergquelle, welche vom IBBU Institut als erstklassig zertifiziert wurde. Mit unserer biologischen Mehrteichanlage klären wir nicht nur das Abwasser unseres Hotels, sondern das des ganzen Dorfes. Somit ist unser Haus zum Großteil autark und darauf sind wir sehr stolz.

Das Schmuckstück des Hauses ist unser einmalig schönes Gewölberestaurant mit original erhaltenem, böhmischem Kreuzgewölbe aus dem Jahre 1864. Hier servieren wir Ihnen vorwiegend regionale Köstlichkeiten in der verfeinerten bayerischen, aber auch internationalen Küche. Eine besondere Herzensangelegenheit ist uns dabei die enge Zusammenarbeit mit den Bauern und Landwirten aus unserer Nachbarschaft und der nahen Umgebung. Regional und Bio ist für uns kein Trend, sondern eine seit Jahrhunderten gelebte Tradition. Die Spezialität unseres Hauses sind unsere Wildgerichte aus der eigenen Jagd. In unserem Hirschgehege gleich am Haus können Sie Sikahirsche und Muffelwild beobachten.

Zu jedem guten Essen gehört ein guter Wein! Lassen Sie sich ein edles Tröpfchen aus Schmeller's altem Weinkeller empfehlen. Wählen Sie zwischen deutschen und internationalen Spezialitäten und lassen Sie sich von unserer Auswahl begeistern.

*Tauchen Sie ein in Tradition - Natur - Gesundheit  
auf Gut Schmellerhof.  
Schön, dass Sie unser Gast sind!*

# *„Mit Liebe Kochen ist Nahrung für die Seele“*

## *Vorspeisen*

### Zucchincarpaccio

13,50 €

an Tomaten-Parmesanvinaigrette  
mit Feldsalat und Parmaschinken

## *Von der Etager*

### Räucherlachs, Tomate Mozzarella

17,50 €

Parmaschinken mit Melone, geräuchertes Forellenfilet,  
Frühlingsröllchen und Salat

## *Suppen*

### Kräftige Tafelspitzbrühe

8,50 €

mit Pistazienklößchen und Gemüsestreifen

### Pfifferlingrahmsuppe

9,50 €

mit Speckchips und Croûtons

## *Salate*

### Knackige Blattsalate in Balsamicodressing

- dazu geröstete Schwammerl 18,50 €
- dazu Putenbruststreifen 19,50 €
- dazu 5 Stück Riesengarnelen 24,50 €

## *Vegetarisch*

### Gefüllte Paprika mit Cous Cous

16,50 €

und Schafskäse im Salatnest  
mit pikantem Dip

## *Vegan*

### Rigatoni mit Rahmsteinpilzen und Rucola

21,50 €

## *Fisch & Fleisch*

|                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rehburger im Laugenbun<br>mit Preiselbeer-Meerrettichdip, Chilikäse<br>und Wedgeskartoffeln                              | 22,50 € |
| Tournedos vom Schweinefilet<br>an Pfefferrahmsauce<br>mit Kroketten und Gemüse                                           | 28,50 € |
| Schmorbraten<br>vom Rettenbacher Weideochs<br>in Burgundersauce mit Serviettenknödel und Blaukraut                       | 27,50 € |
| Rosa gebratene Entenbrust<br>unter der Honig-Sesamkruste auf rotem Currygemüse<br>mit Schupfnudeln und Zitronengrassauce | 30,50 € |
| Kalbsschnitzel „Saltimbocca“<br>auf Linguine in Tomatensauce<br>mit Gemüse umlegt                                        | 32,50 € |
| Zwiebelrostbraten von der Rinderlende<br>mit Wedgeskartoffeln, breiten Bohnen und Trüffeljus                             | 35,00 € |
| Fangfrische Forelle aus der Grünmühl<br>blau oder Müllerin Art<br>mit Petersilienkartoffeln und Salatteller              | 25,50 € |
| Kleiner gemischter Salat                                                                                                 | 6,50 €  |

*Bei kleinen Portionen berechnen wir € 7,00 weniger.*

*Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung!*

Beilagenänderung 1,00 €

# Brotzeitkarte

Dreierlei von Obazda, Griebenschmalz und Frischkäse mit Bauernbrot 10,50 €

Bayerwaldrösti mit Schinken, Emmentaler und Spiegelei 12,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 13,50 €

Bayerischer Wurstsalat mit Brot und Butter 12,50 €

Brotzeitbrett mit Schinken, G'seichten, Preßsack, Salami, Landjäger, Emmentaler und Obazda, dazu Bauernbrot und Butter 15,50 €

Rahmschwammerl mit gebratenem Serviettenknödel 15,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 18,50 €

Möchten Sie die enthaltenen Allergene/Zusatzstoffe in den in der Speisekarte aufgeführten Gerichten einsehen, so wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Wir halten einen Ordner zur Einsicht für Sie bereit.

1=mit Geschmacksverstärker, 2=mit Konservierungsstoff,  
3=mit Nitritpökelsalz, 4=mit Nitrat,  
5= mit Antioxidationsmittel  
6= geschwefelt, 7= geschwärzt, 8= gewachst,  
9= mit Phosphat, 10=mit Süßungsmittel

*„Zippel die Wippel,  
die Wurst hat 2 Zippel  
der Schinken 4 Ecken,  
drum lasst es Euch schmecken!“*

## *Kinderkarte*

Chicken Nuggets  
mit Pommes frites

8,50 €

Kleines Schnitzel nach Wiener Art  
mit Pommes frites

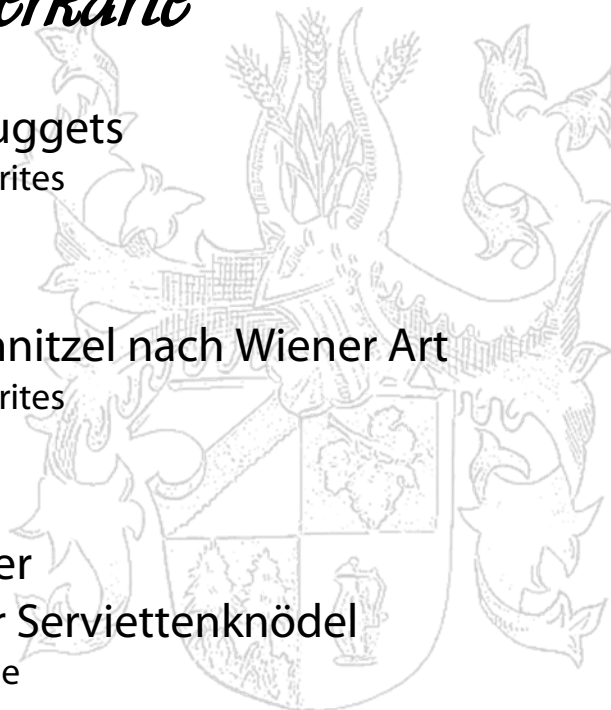
9,50 €

Spätzle oder  
gebratener Serviettenknödel  
mit Bratensoße

6,50 €

Spaghetti mit Tomatensoße  
und Parmesan

6,50 €



*„Die Welt gehört dem,  
der sie genießt!“  
(Giacomo Leopardi)*

## *Desserts*

Birnenschmarrn  
mit Schokoladeneis und Heidelbeerkompott 10,50 €

Duett von Mousse au chocolat  
und Holunder-Vanilleparfait mit Früchten 12,50 €

„Affogato“  
Espresso & 1 Kugel Vanilleeis 5,20 €

„Café complet“ 7,50 €  
Espresso & eine kleine süße Überraschung  
aus der Küche

# Eiskarte

## Sanfter Engel

7,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Schlagsahne  
1,2,3,6

## Eiskaffee

8,50 €

2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne  
1,2,3,6

## Eis & Heiß

9,50 €

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne  
1,2,3

## 2 Stück Apfelkuchlein

9,50 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis  
und Schlagsahne  
1,2,3

## „Schmelmerbecher“

9,50 €

4 Kugeln Eis mit Früchten und Schlagsahne  
1,2,3

## „Fürstenbecher“

9,50 €

2 Kugeln Stracciatellaeis und 1 Kugel Haselnußeis  
mit Schokoladensoße, Mandelkrokant und Eierlikör  
1,2,3

## Unsere Eissorten:

Creme Vanille

pro Kugel

1,70 €

Erdbeer Cream

Portion Sahne

1,50 €

Chocolate Chips

Haselnuß

Joghurt

Stracciatella

Passionsfruchtsorbet

Zitronensorbet

# Biere vom Fass

*„Bier ist der Beweis,  
dass Gott uns liebt.“*

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Aldersbacher Ursprung Export Hell   | 0,30 l € 3,90 · 0,50 l € 4,90 |
| Aldersbacher Kloster Dunkel         | 0,30 l € 3,90 · 0,50 l € 4,90 |
| Aldersbacher Kloster Weisse         | 0,30 l € 4,10 · 0,50 l € 5,10 |
| Bierbrettl – Kostprobe von 4 Bieren | € 4,80                        |

## Flaschenbier

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| Tegernseer 1806 Max I. Joseph          | 0,50 l € 5,50 |
| Weißbier leicht / alkoholfrei / dunkel | 0,50 l € 5,10 |
| Aldersbacher Helles alkoholfrei        | 0,50 l € 5,10 |
| Aldersbacher Freiherrn Pils            | 0,30 l € 4,30 |

## Alkoholfreie Getränke

### Hausgemachte Limonaden:

|                                                                           |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Zitronen-Passionsfrucht                                                   | 0,50 l € 5,40                                 |
| Lavendel                                                                  | 0,50 l € 5,40                                 |
| Mango-Orange                                                              | 0,50 l € 5,40                                 |
| Himbeer-Pink Grapefruit                                                   | 0,50 l € 5,40                                 |
| Spezi <sup>1, 2, 3</sup>                                                  | 0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90                 |
| Cola <sup>1, 5</sup>                                                      | 0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90                 |
| Orangen-, Zitronenlimo <sup>1, 2, 3, 6</sup>                              | 0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90                 |
| Saftschorlen <sup>2</sup>                                                 | 0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90                 |
| Orangensaft <sup>1</sup>                                                  | 0,30 l € 3,90 · 0,50 l € 5,10                 |
| Apfel-, Kirsch-, Multivitamin-, Trauben-,<br>Johannisbeer-, Marjacujasaft | 0,30 l € 3,90 · 0,50 l € 5,10                 |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>                                       | 0,20 l € 3,60                                 |
| Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>                                         | 0,20 l € 3,60                                 |
| „Waldwasser“ zertifiziertes Quellwasser<br>(spritzig, medium, still)      | 0,5 l € 2,90                                  |
| Adelholzener Spritzig/still                                               | 0,25 l € 3,20 · 0,50 l € 4,70 · 0,75 l € 6,20 |

## Schoppenweine weiß 0,2 l

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 2024 Grüner Veltliner, trocken<br>Weinbau Reiter, Österreich, 12,5 % vol.                     | 6,50 € |
| 2023 Silvaner, trocken<br>Familienweingut Nickel, Franken, 11,5 % vol.                        | 6,50 € |
| 2024 Sulzfelder Cyriakusberg<br>Bacchus, Hugo Brennfleck, Franken 11,5 % vol.                 | 6,50 € |
| 2024 Kerner Spätlese<br>Weingut Krebs-Grode, Rheinhessen<br>Bio und Vegan 9,5 % vol.          | 9,50 € |
| 2024 Durbacher Klingelberger Riesling, trocken<br>Baden, Durbacher Winzergen, QBA 11,5 % vol. | 6,80 € |
| 2023 Durbacher Spätburgunder Weißherbst<br>Baden, Durbacher Winzergen, QBA, 12 % vol.         | 6,80 € |
| 2024 Grauer Burgunder, trocken<br>Kaiserstuhl-Baden, Friedrich Kiefer, 12 % vol.              | 7,50 € |
| 2022 Rheingau Riesling, trocken<br>Weingut Robert Weil, 12 % vol.                             | 9,50 € |

## Schoppenweine rot 0,2 l

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 2022 Chianti, DOCG<br>Leonardo Vinci, 13 % vol.                                | 9,50 € |
| 2022 Durbacher, Spätburgunder, trocken<br>Baden, Durbacher Winzergen 13 % vol. | 6,80 € |
| 2023 Zweigelt<br>Weinbau Reiter, Österreich, 12,5 % vol.                       | 7,00 € |
| 2021/2022 Dornfelder, lieblich<br>Weingut Bretz, Rheinhessen, 9,5 % vol.       | 7,60 € |
| 2024 Trollinger, trocken<br>Jürgen Ellwanger, 13 % vol.                        | 7,20 € |

*Eine große Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in  
unserer Weinkarte!*

# Kaffeespezialitäten

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee <sup>5</sup>    | € 3,30 |
| Haferl Kaffee <sup>5</sup>   | € 4,70 |
| Portion Kaffee <sup>5</sup>  | € 5,50 |
| Tasse Kaffee koffeinfrei     | € 3,30 |
| Portion Kaffee koffeinfrei   | € 5,50 |
| Espresso <sup>5</sup>        | € 3,30 |
| Cappuccino <sup>5</sup>      | € 4,20 |
| Latte Macchiato <sup>5</sup> | € 4,50 |
| Milchkaffee <sup>5</sup>     | € 4,50 |
| Glas Tee                     | € 3,40 |
| Portion Tee                  | € 5,50 |
| Kuchen                       | € 4,50 |
| Torten                       | € 4,90 |

*"Tee wärmt das Herz -  
Kaffee wärmt die Seele."*

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoffe 3 = mit Süßstoff 4 = Chininhaltig  
5 = Koffeinhaltig 6 = mit Stabilisator 7 = mit Geschmacksverstärker

## Aperitif

|                                                      |        |        |
|------------------------------------------------------|--------|--------|
| Prosecco Spumante                                    | 0,1 l  | € 5,70 |
| Secco Rosa Fränkischer Winzerprosecco Nickel         | 0,1 l  | € 5,70 |
| Schmelmer`s Secco (Holunderblütensirup, Prosecco)    | 0,1 l  | € 5,70 |
| Wildberry Lillet (Wildberry Schweppes, Lillet-Likör) | 0,2 l  | € 7,90 |
| HUGO (Frizzante, Soda, Holunderblütensirup)          | 0,2 l  | € 7,90 |
| Parfait Amour (Liqueur Marie Bizard, Wein, Tonic)    | 0,2 l  | € 7,90 |
| Aperol Spritz (Aperol, Frizzante, Soda)              | 0,2 l  | € 7,90 |
| Martini bianco, rosso, extra dry                     | 0,04 l | € 5,70 |
| Sherry dry, medium, cream                            | 0,05 l | € 5,70 |
| Portwein weiß oder rot                               | 0,05 l | € 5,70 |
| Campari <sup>1</sup> Soda oder Orange                | 0,2 l  | € 6,80 |

*Eine große Auswahl finden Sie in unserer  
separaten Aperitif & Digestiv Karte!*