

Herzlich Willkommen auf Gut Schmelterhof

Seit dem Jahre 1630 wird auf Gut Schmelterhof 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 Schmelter 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 Schmelter'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 Schmelterhof.
Schön, dass Sie unser Gast sind!**

Vorspeisen

Zucchini-Carpaccio 13,5

Heidelbeer-Balsamico | Pflücksalat | Parmaschinken

Räucherlachs | Tomate Mozzarella 18,5

Parmaschinken | Melone | geräuchertes Forellenfilet |
Frühlingsröllchen | Salat

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe 8,5

Brätklößchen | Pfannkuchenstreifen

Kokos-Kürbiskremsuppe 9,5

Kernöl | Croûtons

Salate

Knackige Blattsalate in Balsamicodressing 13

geröstete Schwammerl +5,5

Putenbruststreifen +7,5

5 Stück Riesengarnelen +11,5

Vegetarisch

Champignonpflanzerl 16,5

Pfifferling-Spitzkohlragout | Pestocrostini

Vegan

Rigatoni | Rahmsteinpilzen | Rucola 21,5

Fisch & Fleisch

Rehburger im Laugenbun 23,5

Preiselbeer-Meerrettichdip | Chilikäse | Wedgeskartoffeln

Tournedos Schweinefilet 28,5

Speckmantel | Steinpilzrahmsoße | Röstitaler | Broccoliröschen

Rehbraten aus heimischer Jagd 29,5

Wacholdersoße | Spätzle | Blaukraut | Preiselbeeren

Rosa gebratene Entenbrust 30,5

Honig-Sesamkruste | rotem Currygemüse
Schupfnudeln | Zitronengrasssoße

Geschmorte Ochsenbacken 31,5

Kartoffel-Selleriepüree | Rotweinsoße | Gemüse

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende 35

Wedgeskartoffeln | breite Bohnen | Trüffeljus

Fangfrische Forelle aus der Grünmühl 25,5

blau oder Müllerin Art
Petersilienkartoffeln | Salatteller

Kleiner gemischter Salat 6,5

Bei kleinen Portion -7
Beilagen Änderung +1

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung!

Brotzeitkarte

Dreierlei Aufstriche 10,5

Obazda | Griebenschmalz | Frischkäse | Bauernbrot

Bayerwaldrösti 12,5

Schinken | Emmentaler | Spiegelei

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 13,5

Bayerischer Wurstsalat 12,5

Bauernbrot | Butter

Brotzeitbrettl mit Schinken 15,5

G'seichten | Preßsack | Salami | Landjäger |
Emmentaler | Obazda | Bauernbrot | Butter

Rahmschwammerl 15,5

gebratenem Serviettenknödel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 18,5

Pommes frites

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

Kinderkarte

Chicken Nuggets 8,5

Pommes frites

Kleines Schnitzel nach Wiener Art 9,5

Pommes frites

**Spätzle oder
gebratener Serviettenknödel** 6,5

Bratensoße

Spaghetti mit Tomatensoße 6,5

Parmesan

Desserts

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 11,5

Bayerwaldbeeren | Stracciatellaeis

Duett von Mousse au chocolat 13,5

Mandelparfait | Früchte

"Affogato" 5,2

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

"Café complet" 7,5

Espresso | eine kleine süße Überraschung
aus der Küche

Eiskarte

Sanfter Engel 7,5

2 Kugeln Vanilleeis | Orangensaft | Schlagsahne
1,2,3,6

Eiskaffee 8,5

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

Eis & Heiß 9,5

3 Kugeln Vanilleeis | heißen Himbeeren | Schlagsahne
1,2,3

2 Stück Apfelküchlein 9,5

2 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne
1,2,3

„Schmelmerbecher“ 9,5

4 Kugeln Eis | Früchten | Schlagsahne
1,2,3

„Fürstenbecher“ 9,5

2 Kugeln Stracciatellaeis | 1 Kugel Haselnusseis |
Schokoladensoße | Mandelkrokant | Eierlikör
1,2,3

Unsere Eissorten:

Creme Vanille	pro Kugel	1,7
Erdbeer Cream	Portion Sahne	1,5
Chocolate Chips		
Haselnuß		
Joghurt		
Stracciatella		
Passionsfruchtsorbet		
Zitronensorbet		

Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
Aldersbacher Ursprung Export Hell	3,9	4,9
Aldersbacher Kloster Dunkel	3,9	4,9
Aldersbacher Kloster Weisse	4,1	5,1
Bierbrett – Kostprobe von 4 Bieren	4,8	

Flaschenbier

Tegernseer 1806 Max I. Joseph	5,5
Weißbier leicht / alkoholfrei / dunkel	5,1
Aldersbacher Helles alkoholfrei	5,1
Aldersbacher Freiherrn Pils 0,3 l	4,3

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonaden 0,5l

Zitronen-Passionsfrucht	5,4
Lavendel	5,4
Mango-Orange	5,4
Himbeer-Pink Grapefruit	5,4

	0,3l	0,5l
Spezi ^{1, 2, 3}	3,8	4,9
Cola ^{1, 5}	3,8	4,9
Orangen-, Zitronenlimo ^{1, 2, 3, 6}	3,8	4,9
Saftschorlen ²	3,8	4,9
Orangensaft ¹	3,9	5,1
Apfel-, Kirsch-, Multivitamin-, Trauben-, Johannisbeer-, Maracujasaft	3,9	5,1
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2 l	3,6
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	3,6
„Waldwasser“ zertifiziertes Quellwasser		
spritzig medium still	0,5l	2,9 · 1l 5,5
Adelholzener spritzig still	0,25l	3,2 · 0,5l 4,7 · 0,75l 6,2

Schoppenweine weiß 0,2 l

2024 Grüner Veltliner, trocken

Weinbau Reiter, Österreich, 12,5 % vol. 6,5

2023 Silvaner, trocken

Familienweingut Nickel, Franken, 11,5 % vol. 6,5

2024 Sulzfelder Cyriakusberg

Bacchus, Hugo Brennfleck, Franken 11,5 % vol. 6,5

2024 Kerner Spätlese

Weingut Krebs-Grode, Rheinhessen 9,5

Bio und Vegan 9,5 % vol.

2024 Durbacher Klingelberger Riesling, trocken

Baden, Durbacher Winzergen, QBA 11,5 % vol. 6,8

2023 Durbacher Spätburgunder Weißherbst

Baden, Durbacher Winzergen, QBA, 12 % vol. 6,8

2024 Grauer Burgunder, trocken

Kaiserstuhl-Baden, Friedrich Kiefer, 12 % vol. 7,5

2022 Rheingau Riesling, trocken

Weingut Robert Weil, 12 % vol. 9,5

Schoppenweine rot 0,2 l

2022 Chianti, DOCG

Leonardo Vinci, 13 % vol. 9,5

2022 Durbacher, Spätburgunder, trocken

Baden, Durbacher Winzergen 13 % vol. 6,8

2023 Zweigelt

Weinbau Reiter, Österreich, 12,5 % vol. 7

2021/2022 Dornfelder, lieblich

Weingut Bretz, Rheinhessen, 9,5 % vol. 7,6

2024 Trollinger, trocken

Jürgen Ellwanger, 13 % vol. 7,2

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

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁵ 3,3

Haferl Kaffee ⁵ 4,7

Portion Kaffee ⁵ 5,5

Tasse Kaffee koffeinfrei 3,3

Portion Kaffee koffeinfrei 5,5

Espresso ⁵ 3,3

Cappuccino ⁵ 4,2

Latte Macchiato ⁵ 4,5

Milchkaffee ⁵ 4,5

Glas Tee 3,4

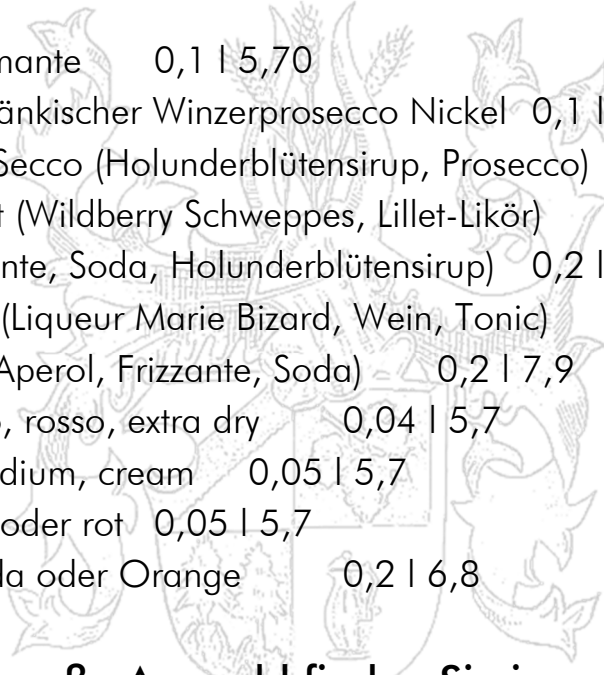
Portion Tee 5,5

Kuchen 4,5

Torten 4,9

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

Aperitif



Prosecco Spumante	0,1 5,70
Secco Rosa Fränkischer Winzerprosecco Nickel	0,1 5,70
Schmelmer`s Secco (Holunderblütensirup, Prosecco)	0,1 5,7
Wildberry Lillet (Wildberry Schweppes, Lillet-Likör)	0,2 7,9
HUGO (Frizzante, Soda, Holunderblütensirup)	0,2 7,9
Parfait Amour (Liqueur Marie Bizard, Wein, Tonic)	0,2 7,9
Aperol Spritz (Aperol, Frizzante, Soda)	0,2 7,9
Martini bianco, rosso, extra dry	0,04 5,7
Sherry dry, medium, cream	0,05 5,7
Portwein weiß oder rot	0,05 5,7
Campari Soda oder Orange	0,2 6,8

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