

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“

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe 8,50 €
mit Pfifferling-Brätklößchen und Gemüsestreifen

Rahmsuppe vom Bärlauch 9,50 €
mit Profiteroles

Vorspeisen

Rindercarpaccio in Balsamico 15,50 €
mit Parmesanflocken, Pflücksalat und Kirschtomaten

Tagliatelle in Rieslingsoße 16,50 €
mit Brokkoliröschen und 3 Stück Riesengarnelen

Salate

Knackige Blattsalate 14,50 €
in Balsamicodressing mit Kirschtomaten, Oliven,
Croûtons, Kürbis- und Sonnenblumenkerne

~ gebackene Champignons Aufpreis 4,00 €

~ mit 6 Stück Garnelen Aufpreis 9,00 €

~ 180 g Putenbruststreifen Aufpreis 8,00 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 14,50 €
und Gurkensalat

Vegan

Gefüllte Paprika mit Steinpilz-Zucchini-ragout, 16,50 €
dazu Tomatenreis und Thai-Currysoße

Fisch & Fleisch

Steak von der Weiderinderlende mit Röstzwiebeln, Wedgeskartoffeln, Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratenjus	31,50 €
- kleine Portion	23,50 €
Rindertafelspitz in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	24,50 €
- kleine Portion	17,50 €
Kalbsbraten an Sherrysoße mit Serviettenknödel und Gemüse	27,50 €
- kleine Portion	19,50 €
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße, dazu Spätzle und Mandelbrokkoli	27,50 €
- kleine Portion	20,50 €
Weideschafsrücken unter der Kräuter-Knoblauchkruste auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelgratin und Rosmarinsoße	28,50 €
Fangfrische Forelle aus der „Grünmühl“ „Blau oder Müllerin-Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	25,50 €
Kleiner gemischter Salat	6,50 €

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung!

Beilagenänderung 1,00 €

Brotzeitkarte

Rahmschwammerl
mit gebratenem Serviettenknödel 15,50 €

Bayerischer Wurstsalat
mit Brot und Butter 12,50 €

- dazu Streifen vom Emmentaler 1,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites 17,50 €

Brotzeitteller „Gut Schmelterhof“
mit gemischtem Schinken, Landjäger,
Obazda, Emmentaler, Preßsack, Salami,
Brot und Butter 15,50 €
(7,4,2,8)

Bayerwaldrösti
mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Spiegelei und Salatgarnitur 13,50 €

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!“*

Zinderkarte

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

Trilogie von Sorbet mit Prosecco 9,50 €

Kaiserschmarrn 10,50 €
mit Mandeln und Rosinen,
dazu Vanilleeis und Apfelmus

Mousse au chocolat 11,50 €
mit Schlagsahne und Früchten

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

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

Eiskarte

Sanfter Engel

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

7,50 €

Eiskaffee

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

8,50 €

Eis & Heiß

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

9,50 €

2 Stück Apfelküchlein

mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Schlagsahne
1,2,3

9,50 €

„Schmelmerbecher“

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

9,50 €

„Joghurtbecher“

2 Kugeln Joghurteis und 1 Kugel Erdbeereis
mit Naturjoghurt, Fruchtsoße und Schlagsahne
1,2,3

9,50 €

Unsere Eissorten:

Creme Vanille

Erdbeer Cream

Chocolate Chips

Haselnuß

Joghurt

Stracciatella

Passionsfruchtsorbet

Zitronensorbet

1,2,3

pro Kugel

1,70 €

Portion Sahne

1,50 €

Biere vom Fass

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

Jakob Hell	0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90
Weltenburger Kloster Barock Dunkel	0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90
Aldersbacher Weissbier	0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90
Aldersbacher Pils	0,30 l € 4,20

Flaschenbier

Tegernseer 1806	0,50 l € 5,50
Weltenburger Kloster - Kellerbier naturtrüb	0,50 l € 4,90
Weißbier leicht / alkoholfrei / dunkel	0,50 l € 4,90
Aldersbacher Helles alkoholfrei	0,50 l € 4,90

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonaden:

Zitronen-Passionsfrucht	0,50 l € 5,00
Lavendel	0,50 l € 5,00
Mango-Orange	0,50 l € 5,00
Himbeer-Pink Grapefruit	0,50 l € 5,00
Spezi ^{1, 2, 3}	0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90
Cola ^{1, 5}	0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90
Orangen-, Zitronenlimo ^{1, 2, 3, 6}	0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90
Saftschorlen ²	0,30 l € 3,80 · 0,50 l € 4,90
Orangensaft ¹	0,30 l € 3,90 · 0,50 l € 5,10
Apfel-, Kirsch-, Multivitamin-, Trauben-, Johannisbeer-, Marjacujasaft	0,30 l € 3,90 · 0,50 l € 5,10
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l € 3,60
Schweppes Ginger Ale ¹	0,20 l € 3,60
„Waldwasser“ zertifiziertes Quellwasser (spritzig, medium, still)	1,00 l € 5,20
Adelholzener Spritzig	0,25 l € 3,20 · 0,50 l € 4,70 · 0,75 l € 6,20
Adelholzener Still	0,25 l € 3,20 · 0,50 l € 4,70

Schoppenweine weiß 0,2 l

2021 Grüner Veltliner trocken Thierry Weber, Niederösterreich, 12,5 % vol.	6,70 €
2021 Silvaner Trocken Familienweingut Nickel, Franken, 12,0 % vol.	6,70 €
2020 Sulzfelder Cyriakusberg Bacchus, Hugo Brennfleck, Franken 11,5 % vol.	6,70 €
2021 Für Feen und Elfen Mosel, Riesling, lieblich 9,5 % vol.	6,80 €
2021 Riesling Hochgewächs Trocken Weingut Kallfelz, Mosel, 11,5 % vol.	7,20 €
2020 Durbacher Riesling Klingelberger Trocken QBA, Baden 12,0 % vol.	7,00 €
2021 Durbacher Spätburgunder Weißherbst Trocken Baden, QBA, 12,0 % vol.	7,20 €
2021 Grauer Burgunder trocken Kaiserstuhl-Baden, Friedrich Kiefer, 12,5 % vol.	7,70 €

Schoppenweine rot 0,2 l

2019 Chianti, DOCG Rufina, Toscana, 13 % vol.	8,20 €
2020 Durbacher, Spätburgunder trocken Baden, QmP 14,0 % vol.	7,70 €
2018 Zweigelt Johann Topf, Niederösterreich, 12,5 % vol.	7,00 €
2020 Dornfelder lieblich Weingut Bretz Rheinhessen, 9,5 % vol.	7,00 €
2019 Trollinger trocken Collegium Württemberg, 13 % vol.	8,40 €

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

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁵	€ 3,20
Haferl Kaffee ⁵	€ 4,60
Portion Kaffee ⁵	€ 5,40
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 3,20
Portion Kaffee koffeinfrei	€ 5,40
Espresso ⁵	€ 3,20
Cappuccino ⁵	€ 4,10
Latte Macchiato ⁵	€ 4,40
Milchkaffee ⁵	€ 4,40
Glas Tee	€ 3,30
Portion Tee	€ 5,40
Kuchen	€ 4,20
Torten	€ 4,50

*"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 ¹ Soda oder Orange	0,2 l	€ 6,80

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