



Willkommen im Restaurant Zur alten Schmiede!

Herzlich willkommen in unserem Hotelrestaurant, der alten Schmiede! Treten Sie ein und lassen Sie sich von unserer einzigartigen Atmosphäre verzaubern, die den Charme vergangener Zeiten mit modernem Komfort verbindet. Hier, wo einst das Echo von Hammer und Amboss klang, servieren wir Ihnen heute mit Leidenschaft zubereitete Speisen.

Wir legen Wert auf frische, regionale Zutaten und eine handwerkliche Zubereitung, die Sie bei jedem Bissen schmecken werden. Freuen Sie sich auf klassische Gerichte - unsere Speisekarte hält einiges davon bereit.

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend in der alten Schmiede und lassen Sie es sich bei uns gut gehen!

speisen und getränke

öffnungszeiten

mittwoch und donnerstag

16:30 Uhr - 21:00 Uhr

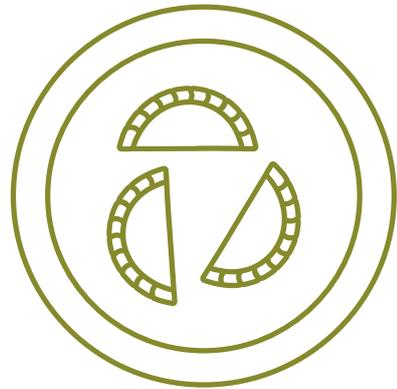
freitag und samstag

11:30 Uhr - 14:00 Uhr

16:30 Uhr - 21:00 Uhr



Vor- spei- sen



Suppen

Hausgemachte Soljanka ^{2,4}
nach traditionellem Rezept,
mit Sauerrahm und Baguette.
6,90 €

Kartoffelrösti
knusprig gebraten mit
Räucherlachs und Kräutercreme
12,90 €

Schmiede-Dip
2 verschiedene Dips serviert mit
frischem Baguette
5,50 €

Vorspeisen

Gemischter Salat
mit Joghurtdressing
*klein 4,90 €
*groß 9,90 €
- zusätzlich mit
Hähnchenbruststreifen
3,90 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit Thymian, Waldhonig und
Kirschtomaten,
dazu frisches Baguette
8,90 €

topf und pfanne

Zur alten Schmiede

restaurant



Thüringer Rostbrätel
mit Senf, Zwiebel und Majoran
mariniertes Schweinenacken-
steak unter Schmorzwiebeln,
dazu reichen wir Bratkartoffeln
18,90 €

Schnitzel
mit Rahmchampignons und
Bratkartoffeln
16,90 €

"Schmiede Schnitzel" ⁴
Schnitzel vom Schweinsrücken,
überbacken mit Gouda,
an Sahnemeerrettich und
Gewürzgurke,
dazu servieren wir Bratkartoffeln
19,90 €

Schwarzbiergulasch
vom heimischen Wildschwein,
an Kirschrotkohl und
Semmelknödel
19,80 €

Hausgemachte Sülze
mit Bratkartoffeln und
Remouladensauce
9,50 €

Empfehlung des Hauses

Schweineschäufele
im Ofen gegart mit Weinkraut
und Semmelknödel
18,90 €

Schkölener Welsfilet
-schonend gebraten-
an Ratatouille, auf Pasta serviert
19,50 €

Gemüsepfanne
mit Bandnudeln und
geraspeltem Grano Padano
14,90 €

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
mit Champignons und Rahm,
dazu hausgemachte
Kräuterknödel
17,90 €

Schmiede-Vesper
regionale Wurst, Käse,
Schweineschmalz, Ei und
Gewürzgurke,
dazu reichen wir frisches Brot
13,80 €



dessert

Espresso trifft Vanilleeis ¹
5,50 €

Warmer Schokoladenkuchen
an Mango Creme,
abgeschmeckt mit Balsamico
8,90 €

kids

Nudeln mit Tomatensoße
und Käse
6.90 €

Knuspriges Kinderschnitzel ²
mit Pommes,
dazu gibt es Ketchup und Majo
8,80 €



Tasse Kaffee - 3,10 €
Latte Macchiato - 4,10 €
Milchkaffee - 3,90 €
Espresso - 3,40 €
Doppelter Espresso - 4,50 €
Cappuccino - 3,50 €
Glas Tee (verschiedene
Sorten) - 3,10 €

kaffee und tee



alkoholfrei und gekühlt



Wasser 0,25 l - 2,90 € / 0,75 l - 5,90 €
spritzig | medium | still

Cola ^{1,9}, Cola light ^{1,9},
Fanta ^{1,4}, Sprite ⁴ 0,2 l - 2,90 €

Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
Kirschsafft 0,2 l - 2,90 € / 0,5 l - 6,50 €

Bitter Lemon ¹, Tonic ¹⁰, Pink Tonic ¹⁰
Ginger Ale ¹ 0,2 l - 2,90 € / 0,5 l - 6,50 €



Winzervereinigung Freyburg

Gutedel 0,25 l - 6,80 € / Fl. 0,75 l - 19,50 €
- trocken -

Müller Thurgau 0,25 l - 6,80 € / Fl. 0,75 l - 19,50 €
- trocken -

Weißburgunder 0,25 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 21,00 €
- trocken - Lage: Schloss Neuenburg

Sauvignon blanc 0,25 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 21,00 €
- trocken -

Portugieser Weißherbst 0,25 l - 6,80 € / Fl. 0,75 l - 19,50 €
- halbtrocken -

Dornfelder 0,25 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 21,00 €
- trocken -

Spätburgunder 0,25 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 21,00 €
- trocken -

Weingut Froelich-Hake

Silvaner 0,25 l - 7,80 € / Fl. 0,75 l - 22,50 €
- trocken -

Rotkäppchen Sektkellerei

Traditionssekt Fl. 0,2 l - 6,50 € / Fl. 0,75 l - 19,00 €
- trocken, halbtrocken, rosé -





Vom Fass:

Köstritzer Pils 0,2 l - 2,30 € / 0,4 l - 4,10 €

Köstritzer Schwarzbier 0,2 l - 2,30 € / 0,4 l - 4,10 €

Aus der Flasche:

Benediktiner Weißbier 0,5 l - 5,20 €

- naturtrüb oder alkoholfrei -

Bitburger alkoholfrei 0,33 l - 3,70 €

Biermixgetränke

Diesel 0,2 l - 2,30 € / 0,4 l - 4,10 €

Radler 0,2 l - 2,30 € / 0,4 l - 4,10 €





drinks

- Aperol Spritz ¹ 6,50 €
- Lillet Wild Berry 7,00 €
- Gin Tonic ¹⁰ 6,50 €
- Wodka Orange 6,50 €
- Wodka Lemon ¹ 6,50 €

Liste der Zusatzstoffe :

1 mit Farbstoff
3 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat
7 geschwefelt
9 mit Coffein

2 mit Konservierungsstoff
4 mit Antioxidationsmittel
6 mit Süßungsmittel Saccharin
8 geschwärzt
10 mit Chinin



brände

Williams Birnenbrand
2 cl - 6,90 € | 4 cl - 13,00 €

Aprikosenbrand
2 cl - 6,60 € | 4 cl - 12,00 €

Haselnussspirituose
2 cl - 5,60 € | 4 cl - 10,90 €

Brand vom Weintrester
2 cl - 6,60 € | 4 cl - 12,00 €

Mirabelle v. Nancy
2 cl - 6,60 € | 4 cl - 12,00 €

schloss
neuen
burg

