



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

dienstag bis samstag

16:30 Uhr - 21:00 Uhr

sonntag

16:30 Uhr - 20:00 Uhr



TAGESANGEBOTE

dienstags

herzhaft gefüllte Paprika
mit Reis
12,90 €

mittwochs

Quarkkeulchen
mit Apfelmus,
Zimt und Zucker
8,90 €

donnerstags

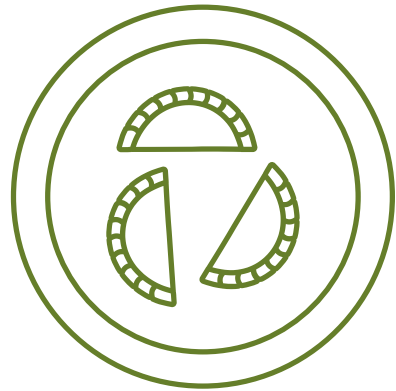
Grillhaxe
mit Weinkraut und Knödel
12,90 €

freitags

Omas Kohlroulade
mit Bratkartoffeln
12,90 €



Vor- spei- sen



Suppen

Hausgemachte Soljanka ^{2,4}
nach ostdeutscher Rezeptur,
mit Sauerrahm und Baguette
7,50 €

Salad Bowl

Couscous Salat, Blattsalate, Gemüse,
wahlweise mit Hähnchenbrust oder
Hirtenkäse
12,90 €

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat
5,50 €

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

Lachs auf Rösti

feiner Räucherlachs auf
Kartoffelrösti, dazu
Kräutercreme
12,90 €

topf und pfanne

Zur alten Schmiede

restaurant



Hausgemachte Sülze
mit Remouladensauce und
Bratkartoffeln
10,90 €

Thüringer Rostbrätl
mit Schmorzwiebeln und
Bratkartoffeln
16,90 €

Knuspriges Schäufler
aus dem Rohr,
dazu Weinkraut
und Semmelknödel
19,90 €

Käsespätzle
mit Schmorzwiebeln
12,90 €

Welsfilet
im Rieslingsud pochiert,
an Kräuterrahm
mit Petersilienkartoffeln
19,80 €

Gebratene Hähnchenbrust
auf Paprikagemüse,
mit krossen Knödelscheiben
19,50 €

Schnitzel
mit Rahmchampignons
und Pommes frites
18,90 €

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

Pilzragout
an Kräuterdip, mit Semmelknödel
15,90 €

Schmiedevesper
regionale Wurst, Käse,
Schweineschmalz, Ei und
Gewürzgurke,
dazu reichen wir frisches Brot
15,80 €



dessert

Espresso trifft Vanilleeis ¹
5,90 €

Duett von Apfel und Schmand,
serviert mit Kekscrunch
7,90 €

Warmer Apfelstrudel
serviert mit Vanilleeis
8,90 €

kids

Nudeln mit Tomatensoße
und Käse
6,90 €

Quarkkeulchen
mit Apfelmus und Zucker
7,50 € (kleine Portion)

Knuspriges Kinderschnitzel ²
mit Pommes,
dazu gibt es Ketchup und Majo
8,90 €



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 - 6,50 €
spritzig l medium l still

Cola ^{1,9}, Cola light ^{1,9},
Fanta ^{1,4}, Sprite ⁴ 0,2 l - 2,90 € / 0,5 l - 6,50 €

Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
Kirschsaft 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 €

Breitengrad 51

Saale – Unstrut

MAI
26

WEIN

EMPFEHLUNG

Allerhand

trocken

2025



0.20 l - 8,90 €



0.75 l - 29,50 €

"Allerhand" ist die trockene Weißweincuvée, entstanden aus der Partnerschaft der Breitengrad 51-Winzer, die die charakteristische Vielfalt des Anbaugebiets in dieser Flasche vereinen möchten. Es wurde ein leichter und fruchtiger Sommerwein geschaffen, der die Charakteristik der Region widerspiegelt.

Winzervereinigung Freyburg

Gutedel 0,20 l - 6,80 € / Fl. 0,75 l - 22,00 €
- trocken -

Müller Thurgau 0,20 l - 6,80 € / Fl. 0,75 l - 22,00 €
- trocken -

Weißburgunder 0,20 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 23,50 €
- trocken - Lage: Schloss Neuenburg

Sauvignon blanc 0,20 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 23,50 €
- trocken -

Portugieser Weißherbst 0,20 l - 6,80 € / Fl. 0,75 l - 22,00 €
- halbtrocken -

Dornfelder 0,20 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 23,50 €
- trocken -

Spätburgunder 0,20 l - 7,20 € / Fl. 0,75 l - 23,50 €
- trocken -

Weingut Froelich-Hake

Silvaner 0,20 l - 7,80 € / Fl. 0,75 l - 26,00 €
- trocken -

Besondere Empfehlung:

Weingut Cà dei Frati (Gardasee)

I Frati Lugana, Turbiana 0,20 l - 12,50 € / Fl. 0,75 l - 43,00 €

Lebendige Frische mit Duft nach Blumen und Kräuterwiesen.

Weingut Varvaglione (Südtalien)

Primitivo 0,20 l - 17,50 € / Fl. 0,75 l - 59,00 €

*Rubinroter, runder Rotwein mit weichem Geschmack
und Noten von Marmelade und reifen Beeren.
Strukturreich und elegant.*

Rotkäppchen Sektkellerei

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

Zur alten Schmiede

restaurant



Die aufgelisteten Weine und Sekte enthalten Sulfite



Vom Fass:

Köstritzer Pils 0,2 l - 2,50 € / 0,4 l - 4,50 €

Köstritzer Schwarzbier 0,2 l - 2,50 € / 0,4 l - 4,50 €

Aus der Flasche:

Benediktiner Weißbier 0,5 l - 5,50 €

- naturtrüb oder alkoholfrei -

Bitburger alkoholfrei 0,33 l - 3,90 €

Biermixgetränke

Diesel 0,2 l - 2,50 € / 0,4 l - 4,50 €

Radler 0,2 l - 2,50 € / 0,4 l - 4,50 €





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 €

Campari Orange ¹ 6,50 €

Limoncello Spritz 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

