



GASTHAUS SCHMEER

VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe ^{14,103,a,c,g,i} mit Toast und Käse überbacken		4,00 €
Rindfleischsuppe ^{a,c,i} mit Markklößchen		4,00 €
Tomatensuppe mit Sahne ^{14,i,g}		4,00 €
Weinbergsschnecken ^{14,a,c,g,i} mit Kräuterbutter überbacken, Flutes	6 Stk.	6,00 €

SALATE

Gemischter Salat	klein groß	3,50 € 6,50 €
Salat mit Hähnchenbrust oder Putenstreifen ^{16,a,c,i, Soße:14,g}		9,80 €
Salat mit Schnitzelstreifen ^{101,102,a,c,i, Soße: 14,g}		9,80 €
Italienischer Salat mit Schinken und Käse ^{8,14,101,c,g}		9,50 €
Bauernsalat mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern		9,80 €

Alle Salatgerichte sind reichlich garniert!



STEAKS

Rindersteak natur ^{14,g,i} mit Kräuterbutter	15,50 €
Steak klassisch ^{14,g} mit Zwiebeln und Kräuterbutter	16,50 €
Steak Art des Hauses ^{8,14,101,102,g} mit Zwiebeln, Champignons, Dörrfleisch und Kräuterbutter	16,90 €
Steak Parisienne mit Champignons	16,50 €
Steak in Pfefferrahmsauce ^{14,g} mit grünen Pfefferkörnern und Rahmsauce	16,50 €

SCHWEINEFILET

Schweinefilet-Medaillons ^{14,101,g} mit Champignonrahmsauce oder Pfefferrahmsauce	9,50 €
Schweinefilet auf Toast ^{14,101,a,c,g,i} Toastbrot, Zwiebeln, Champignons, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken	9,80 €



SCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art ^{101,a,c}	8,80 €
Creme Champignon ^{14,101,103,a,c,g} mit Champignons in Weißweinrahmsauce	9,50 €
Bauernschnitzel ^{8,14,101,102,a,c,g} mit Zwiebeln, Champignons, Dörrfleisch und Kräuterbutter	9,90 €
Pfefferrahmschnitzel ^{14,101,103,a,c,g} mit grünen Pfefferkörnern und Rahmsauce	9,50 €
Schnitzel Parmigiana ^{14,101,102,a,c,g} mit Bolognesesauce überbacken	9,90 €
Cordon Bleu ^{14,101,a,c,g} mit Schinken und Käse gefüllt	9,90 €
Schnitzelteller ^{14,101,103,a,c,g} XXL-Schnitzel mit Pfeffer-, Champignonsousse und Schnitzel Wiener Art	18,50 €

BEILAGEN EXTRA

Pommes frites	2,00 €
Kroketten ^{c,g}	2,00 €
Bratkartoffeln	3,00 €
Beilagensalat (Soße ^{14,g})	3,50 €



GASTHAUS SCHMEER

PASTA / FISCH

Spaghetti Bolognese ^{14,101,102,a,c,g,i} mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	7,50 €
Hausgemachte Bandnudeln ^{14,a,c,b,g} in Sahne-Kräutersauce mit Garnelen	13,50 €
Rigatoni Bolognese ^{14,101,102,a,c,g,i} mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	7,00 €
	klein 5,50 €
Lachsfilet in Zitrone-Ingwer-Sauce ^{i,d,g,14,20} mit Bandnudeln	15,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

1/2 frisches Hähnchen, im Ofen gegrillt (nur Donnerstags) ^{16,i}	5,50 €
Hausgemachte Frikadellen mit Brot und Senf ^{101,102,a,c,i,j}	2,80 €
Paar Wienerwürstchen, lang, mit Brot und Senf ^{8,101,a,c,j}	3,50 €
Toast Hawaii	6,00 €

FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup ^{a,c,i}	6,00 €
Spaghetti Bolognese ^{14,101,102,a,c,i,g}	5,50 €

DESSERT

Gemischtes Eis mit Sahne	4,00 € 4,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	4,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,80 €



GETRÄNKEKARTE

Bier vom Fass

Karlsberg Urpils	0,25l	1,70 €
Karlsberg Urpils-Cola/-Radler	0,50l	3,30 €
Mischbiere	0,25l	1,70 €

Flaschenbiere

Bitburger	0,33l	1,90 €
Karlsberg Ur Pils	0,33l	1,90 €
Karlsberg Mixery	0,33l	1,90 €
Karlsberg Radler	0,33l	1,90 €
Alkoholfreie Biere	0,33l	1,90 €

Weizenbier hell/dunkel

Bananenweizen (hell)	0,50l	3,10 €
Cola-Weizen	0,50l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

Cola / Fanta / Sprite	0,20l	1,60 €
Mineralwasser (classic/still)	0,25l	1,50 €
Apfelsaft / Apfelsaft-Schorle	0,25l	1,60 €
Orangen-/Kirsch-/Bananen-Saft	0,20l	1,80 €
Kirsch-Bananen-Saft „KiBa“	0,20l	1,80 €
Schweppes	0,20l	1,60 €
Zitronen Limonade	0,20l	1,00 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	1,80 €
Espresso	Tasse	1,80 €
Cappuccino	Tasse	2,20 €
Latte Macchiato	Tasse	2,50 €
Kakao (heiß/kalt)	Tasse	2,50 €
Tee (versch. Sorten)	Tasse	1,80 €
Latte und Cappuccino mit Sahne	Plus	0,50 €



Weißweine

Riesling D'Alsace Willi Gisselbr.	0,10l	2,00 €
Grauburgunder QbA trocken	0,10l	2,30 €
Weißwein-Schorle	0,20l	2,50 €

Roséweine

Patagonien Flagtree Rose Blend	0,10l	2,30 €
--------------------------------	-------	--------

Rotweine

Patagonien Flagtree Red Blend	0,10l	2,30 €
Beliebiger Wein im Krug	0,25l	5,50 €

Sekt-Cremant

Cremant d'Alsace (Gisselbrecht)	0,10l	3,00 €
	Fl. 0,75l	21,00 €

Spirituosen / Shots

Jägermeister	2cl	2,00 €
Ramazotti	4cl	3,50 €
Amaretto	2cl	2,00 €
Bailey's	5cl	3,50 €
Sambucca	2cl	2,00 €
„Doktor“	2cl	2,00 €
Bacardi	2cl	2,00 €
Wodka „Krone“	2cl	2,00 €
Wodka rot/schwarz	2cl	2,00 €
Tequila silber/gold	2cl	2,50 €
Jack Daniels Whiskey	2cl	3,00 €
Asbach Uralt	2cl	2,50 €
Cognac	2cl	3,00 €

Auf alle Mixgetränke Aufschlag von 0,50€

Obstler (Apfel & Birne)	2cl	2,00 €
Birne, Pflaume, Mirabelle Pascal	2cl	2,60 €
Aprikose Marille v. Prinz	2cl	2,60 €
Alte Marille v. Prinz	2cl	2,80 €
Martini (alle Sorten)	5cl	3,50 €



Mischgetränke

Jägermeister-Energy	5cl	3,00 €
Amaretto-Kirsch	5cl	3,50 €
Xuxu-Royal (Xuxu & Sekt)	5cl	3,00 €
Bacardi-Kirsch	5cl	3,00 €
Wodka-Energy	5cl	3,00 €
Wodka-O (Orangensaft)	5cl	2,50 €
Wodka rot/schw. Energy	5cl	3,00 €
Wodka rot/schw. Apfelsaft	5cl	3,00 €
Jacky-Cola	5cl	3,50 €
Asbach-Cola	5cl	3,00 €
Tequila-Sprite/Fanta	5cl	3,50 €
Martini-Sprite	5cl	3,50 €

Kennziffern der deklarationspflichtigen Zusatzstoff-Klassen und besondere Zutaten

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3) mit Antioxydationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel/n

- 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11) enthält eine Phenylalaninquelle
- 12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13) unter Schutzatmosphäre verpackt
- 14) mit Milcheiweiß
- 15) coffeinhaltig
- 16) mit Geflügelfleischanteil
- 17) mit Chinin
- 101) mit Schweinefleisch
- 102) mit fein zerkleinertem Fleisch
- 103) mit Alkohol

Legende der allergieauslösenden Lebensmitteln

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupine
- n) Mollusken (Weichtiere)