



Restaurant Schmöcker-Hof

Frühstück / Breakfast

Montag bis Freitag

Monday - Friday

06:30h – 10:00h / 06:30 a.m. – 10 a.m.

Samstag bis Sonntag

Saturday - Sunday

06:30 – 11:00h / 06:30 a.m. – 11 a.m.

€ 15,00 p.P.

Mittagstisch / Lunch

a la carte

Montag bis Freitag

Monday - Friday

12:00h – 14:00h / 12 a.m. – 2 p.m.

Abendessen / Dinner

Buffet oder a la carte

Buffetpreis Kinder 6-12 Jahren 50% Nachlass

Children at age of 6-12y get 50% discount

Täglich 18:00h – 22:00h (Küchenschluss 21:30h)

Daily 6 p.m. – 10 p.m. (kitchen close at 9:30 p.m.)

Buffet € 25,00 p.P.exkl. Getränke / excl. beverages

Vorspeisen – Appetizer - Starter

Garnelenpfanne

€ 15,50

Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili, in Olivenöl gebraten
dazu geschmolzene Tomaten und Röstbrot

King prawns fried in olive oil with garlic and chilli
served with melted tomatoes and toasted bread

Ziegenkäse, mit Honig überbacken

€ 18,50

an Feldsalat mit Himbeervinaigrette
und gerösteten Walnüssen

Goat cheese gratinated with honey
accompanied by lambs lettuce with raspberry vinaigrette and roasted walnuts

Hirsch- Carpaccio

€ 22,50

an Rucola mit Preiselbeeren, gerösteten Pinienkernen,
und Parmesan

Deer carpaccio presented with rocket lettuce, cranberries,
roasted pine nuts and parmesan cheese

Schmöker-Hof-Salatbuffet

Appetizer Buffet

Salat klein / small € 8,00

Salat groß / large € 12,70

Dazu wahlweise mit / additional:

Käse- und Schinkenstreifen / ham & cheese stripes

zzgl. € 5,80

Lachsfilet im Buchenspan / fillet of salmon

zzgl. € 13,50

Roastbeef- Scheiben / slices of sirloin steak

zzgl. € 12,50

Falafelbällchen / Falafel balls

zzgl. € 7,50

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Suppen - Soups

Cremesuppe von Grünkohl

€ 9,50

mit Kasslerwürfeln und Croûtons

Kale cream soup with smoked pork cubes and croûtons

Kürbiscremesuppe

€ 9,50

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Klare Oxtail

€ 9,50

mit Sherry

Clear oxtail soup with sherry

Käse - Cheese

Feine Käseauswahl

klein/small € 12,50 / groß/large € 18,50

mit Feigensenf und Trauben

Assortment of cheese

served with grapes und fig mustard

*Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX*



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Klassiker – Classics

Schmöker-Hof Burger vegan € 19,80

Soja- Burger, Tomaten, Gurken, Rucola, Rotweinschalotten und Trüffel-Mayonnaise dazu Pommes frites.

Soy burger, tomatoes, cucumbers, rocket, red wine shallots and truffle mayonnaise accompanied by French fries.

Schmöker-Hof Burger classic € 21,50

180g Angus Beef, Bacon, Cheddar, Tomaten, Gurken, Rucola, Rotweinschalotten und Schmöker-Hof Burgersauce, dazu Pommes frites.

180g beef, tomatoes, cucumbers, rocket, red wine shallots and Schmöker-Hof burger sauce accompanied by French fries.

Strammer Max € 16,90

Vollkornbrot, Katenschinken, Spiegeleier und Cornichons

Dark whole grain bread, smoked ham, fried eggs and cornichons

Tagliatelle mit Garnelen € 21,80

Knoblauch, Chili, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

Tagliatelle with prawns, garlic, chili, green onions and cherry tomatoes

Fisch & Meer – Fish & The Sea

Lachsfilet im Buchenspan € 24,50

mit Dillsoße, Fenchel- Wirsinggemüse und Kartoffelgratin

Lightly smoked salmon fillet in beech chips with dill cream sauce, fennel- savoy cabbage and potato gratin

„Hamburger Pannfisch“ € 24,90

Gebratene Fischfilets mit Senfsaatensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie kleinem Salat vom Buffet

Fried fish fillets with mustard seed sauce, served with fried potatoes with bacon and onions and a salad from the buffet

Winterkabeljau € 25,90

mit Limonen- Weißweinsauce, Rote Bete und Röstkartoffeln

Winter cod fish presented with a lemon- white wine cream sauce, beetroot and fried potatoes

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Fleisch & Geflügel – Beef & Poultry

Gebratene halbe entbeinte Ente € 32,70

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln

Half boneless duck, presented with cranberry sauce, red cabbage with apples and duchess potatoes

Rumpsteak vom deutschen Weiderind, 250g  € 32,80

auf dem Lavastein serviert, mit Pfeffersauce, Dip und Gewürzen, Bratkartoffeln und Salat vom Büffet

Sirloin steak made of German regional beef, 250g, presented on a lava stone, with pepper sauce, dip and seasoning, accompanied by fried potatoes and a salad from the buffet

Achtung: Durch den heißen Stein kann es zu Spritzern kommen!

Attention: The hot stone can cause splashes!

Hirschgulasch € 36,50

mit Champignons, Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Kartoffelklößen

Goulash of deer, with mushrooms, cranberries, Brussels sprouts with bacon and potato dumplings

Vegetarisch & Vegan – Vegetarian & Vegan

Tagliatelle mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten € 16,50

Knoblauch und Chili

Tagliatelle with garlic, chili, green onions and cherry tomatoes

Thai- Gemüsecurry  € 18,50

mit Kokosmilch und Basmatireis

Thai- vegetable curry with coconut milk and basmati rice

*Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX*



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Dessert

Espresso Affogato € 6,90

Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

Freshly brewed espresso with a scoop of bourbon vanilla ice-cream

Schwarzwaldbecher € 9,50

Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschkompott, Kirschwasser und Stracciatella- Sahne

Vanilla and chocolate ice-cream, cherry compote, cherry liquor and whipped stracciatella cream

Crème brûlée € 9,80

mit frischen Beeren garniert

presented with fresh berries

Schokoladensoufflé € 12,50

mit Pistazieneis und frischen Beeren

Chocolate soufflé with pistachio ice-cream and fresh berries

Kinderkarte – Kid's Menue

Pasta mit Tomatensauce € 6,50

Pasta with tomato sauce

Hähnchennuggets mit Pommes frites € 9,00


Chicken nuggets with French fries

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott € 7,00

Potato pancakes with apple compote

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree € 9,00

Fish fingers with mashed potatoes

Portion Pommes frites inkl. Ketchup & Mayonnaise  € 5,50

Portion of French fries including ketchup & mayonnaise

*Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX*



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Aperitiv

<i>Riesling-Sekt</i> „Marke des Hauses“, Pfalz / trocken	0,1l	€5,00
<i>APEROL SPRIZ</i> ^{2,4} Aperol, Soda, Prosecco, Orange	0,2l	€7,50
<i>HUGO</i> Prosecco, Holunder, Soda, frische Minze	0,2l	€7,50

Alkoholfreie Getränke - Softs

<i>Fürst Bismark Mineralwasser, Sprudel, Naturell</i>	0,25l	€ 3,00
	0,75l	€ 6,50
<i>Magnus Mineralwasser, Sprudel, Naturell</i>	0,75l	€ 6,50
<i>Acqua Panna still</i>	0,25l	€ 3,50
<i>San Pellegrino sprudel</i>	0,25l	€ 3,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	€ 3,00
<i>Coca Cola Classic</i> ^{2,8,11} , <i>Light</i> ^{2,5,6,7,11} , <i>Zero</i> ^{2,5,6,7,11}	0,2l	€ 3,00
<i>Fanta</i> ^{2,3} , <i>Sprite</i> ³	0,2l	€ 3,00
<i>Schweppes</i> <i>Tonic Water</i> ¹⁰ , <i>Bitter Lemon</i> ^{3,10} , <i>Ginger Ale</i> ²	0,2l	€ 3,50
<u>Säfte / Nektare</u> <i>Apfel, Orange, Tomate, Kirsche, Johannisbeere, Rhababer</i>	0,2l	€ 3,50
<i>Saftschorle mit allen obigen Säften möglich</i>	0,2l	€ 3,00

Sekt & Champagner

<i>Riesling-Sekt</i> „Marke des Hauses“, Pfalz / trocken	0,1 l	€ 5,00
	0,75 l	€ 30,00
<i>PROSECCO Treviso</i> <i>Valdobbiaene</i>	0,1 l	€ 5,00
	0,75 l	€ 30,00
<i>Serge Mathieu Tradition, brut</i> Champagne, Avirey Lingey	0,75 l	€ 85,00
<i>Piper-Heidsieck, brut</i> Champagne, Reims	0,75 l	€ 95,00

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Bier vom Fass – Draft Beer

<i>HASSERÖDER PREMIUM PILS</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,90</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>BECK'S PILS</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,90</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>ALSTERWASSER Bier & Zitronenlimonade^{4,5,7} (beer & citrus-lemonade)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,90</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,80</i>

Flaschenbiere – Bottled Beer

<i>BECK'S BLUE ALKOHOLFREI</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>VITAMALZ ALKOHOLFREI</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>FRANZISKANER HEFEWEISSBIER</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Hell, Dunkel, Kristall oder alkoholfrei</i>		

Heißgetränke – Tea & Coffee

<i>CAFÉ CREME</i>		<i>€ 2,50</i>
<i>KÄNNCHEN KAFFEE</i>		<i>€ 4,90</i>
<i>ESPRESSO</i>		<i>€ 2,60</i>
<i>ESPRESSO MACCHIATO</i>		<i>€ 2,90</i>
<i>DOPPELTER ESPRESSO</i>		<i>€ 4,20</i>
<i>CAPPUCCINO</i>		<i>€ 3,20</i>
<i>LATTE MACCHIATO</i>		<i>€ 4,60</i>
<i>MILCHCAFÉ</i>		<i>€ 4,00</i>
<i>HEISSE SCHOKOLADE</i>		<i>€ 4,50</i>
<i>TEEKANNE TEE Glas/Kännchen</i>		<i>€ 2,50 / €4,90</i>

*Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX*



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Klare Spirituosen - Spirits

<i>FÜRST BISMARCK</i> 38%	2 cl	€ 2,90
<i>LINIE AQUAVIT</i> 41,5%	2 cl	€ 3,70
<i>MALTESER AQUAVIT</i> 40%	2 cl	€ 3,70
<i>JUBILÄUMS AQUAVIT</i> 42%	2 cl	€ 3,50
<i>HELBING KÜMMEL</i> 35%	2 cl	€ 2,90
<i>WODKA THREE SIXTY</i> 40%	2 cl	€ 3,50
<i>SIERRA TEQUILA SILVER</i> 38%	2 cl	€ 3,50

Bitters - Bitters

<i>RAMAZZOTTI</i> 30%	4 cl	€ 5,50
<i>AVERNA</i> 29%	4 cl	€ 5,50
<i>JÄGERMEISTER</i> 35%	4 cl	€ 5,50
<i>FERNET BRANCA & MENTA</i> 39%/38%	4 cl	€ 5,50
<i>GAMMEL DANSK BITTER DRAM</i> 38%	4 cl	€ 5,50
<i>UNDERBERG</i> 40%	2 cl	€ 3,20

Liköre – Sweet Spirits

<i>GRAND MARNIER CORDON ROUGE</i> 40%	4 cl	€ 6,50
<i>BAILEYS IRISH CREAM</i> ¹ 17%	4 cl	€ 5,50
<i>SAMBUCA MOLINARI</i> 40%	4 cl	€ 5,50
<i>COINTREAU</i> 40%	4 cl	€ 5,50

Trester- & Obstbrände - Grappa

<i>GRAPPA NONINO DI CHARDONNEY</i> 40%	4 cl	€ 6,00
<i>MORAND OBSTBRÄNDE</i> <i>Williamine</i> 43%, <i>Framboise</i> 43%	2 cl	€ 6,00

*Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
our staff will assist you about informations for food additives and allergens
Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX*



regionales Gericht



vegan



enthält Käse

Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff | 9. geschwefelt |
| 2. mit Farbstoff | 10. chininhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 11. koffeinhaltig |
| 4. mit Süßungsmittel Saccharin | 12. mit Geschmacksverstärker |
| 5. mit Süßungsmittel Cyclamat | 13. geschwärzt |
| 6. mit Süßungsmittel Aspartam; enthält . Phenylalaninquelle | 14. gewachst |
| 7. mit Süßungsmittel Acesulfam | 15. gentechnisch verändert |
| 8. mit Phosphat | |

Übersicht über Allergieauslöser/Zusatzstoffe																																								
Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermieden werden!																																								
Lebensmittel	Glutenhaltiges Getreide				Allergene														Zusatzstoffe																					
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Laktose	Mandeln	Kürbiskerne	Walnüsse	Erdnüsse	Kaschunüsse	Pekannüsse	Paranüsse	Makadamianüsse	Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfid/Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere	Konservierungsstoff	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	Farbstoff	Phosphat	Süßungsmitteln	enthält Phenylalaninquelle	ehiminhaltig	koffeinhaltig	geschwärzt		
Ziegenkäse, mit Honig überbacken, Feldsalat mit Himbeer- Vinaigrette und Walnüsse	X													X																										
Hirsch- Carpaccio, Rucola, Preiselbeeren, geröstete Pinienkerne, Parmesan														X																										
Garnelenpfanne mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten, dazu geschmolzene Tomaten						X								X																										
Crèmesuppe von Grünkohl, Kasslerwürfel und Croûtons	X													X																										
Kürbiscrèmesuppe, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne														X																										
Klare Ostail mit Sherry																																								
Thai- Gemüsecurry mit Kokosmilch	X									X																														
Vegetarische Tagliatelle mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili	X																																							
Strammer Max, Vollkornbrot, Katzenschinken, Spiegeleier und Cornichons	X	X					X																																	
Tagliatelle mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten	X					X																																		
Schmöki- Burger- Angus Beef Burger mit Cheddar, Bacon, Coleslaw, Balsamico- Zwiebeln und Pommes frites	X													X																										
Vegetarische Version vom Schmöki- Burger	X																																							
Hamburger Pannfisch- verschiedene Fischfilets, gebraten, Dill- Senfsoße, Bratkartoffeln und gemischter Salat	X								X					X																										
Winterkabeljau, Limonen- Weißweinsauce, Rote Bete, Röstkartoffeln	X							X	X					X																										
Lachsfilet im Buchenspan, Dillsoße, Fenchel- Wirsing- Gemüse, Kartoffelgratin	X								X					X																										
Gebratene entbeinte Ente, Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Herzogin Kartoffeln	X													X																										
Hirschgulasch, Champignons, Preiselbeeren, Speckrosenkohl, Kartoffelklöße	X													X																										
Rumpsteak, mit Pfeffersauce, Gewürzen, Dip, Bratkartoffeln und Salat vom Büffet	X													X																										
Schwarzwaldböcher, Vanille- und Schokoladeneis, Kirschkompott, Kirschwasser, Straciatellasaune	X													X																										
Crème brûlée, mit frischen Beeren	X													X																										
Schokoladensoufflé, Pistazieneis und frische Beeren	X						X							X																										
Espresso, mit einer Kugel Vanilleiscreme														X																										
Bunter Käseteller mit Feigensenf, Trauben, Brot und Butter	X													X																										

Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicepersonal
 our staff will assist you about informations for food additives and allergens
 Alle Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer / all prices are incl. TAX



regionales Gericht



vegan



enthält Käse