

# *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 Brätstrudel und Gemüsestreifen

Bärlauchrahmsuppe 9,50 €  
mit Räucherlachsstreifen und Crôutons

## Salate

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

~ mit Garnelen Aufpreis 9,00 €

~180 g Putenbruststreifen Aufpreis 8,00 €

~ 180 g Rinderhüftsteak Aufpreis 12,00 €

„Bayernbowl“ 12,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Radieserlsprossen  
und Gurkensalat

~ mit Garnelen Aufpreis 9,00 €

~180 g Putenbruststreifen Aufpreis 8,00 €

~ 180 g Rinderhüftsteak Aufpreis 12,00 €

## Vegetarisch

Tagliatelle in Bärlauchsoße 17,50 €  
mit Kirschtomaten, Gemüse und gerösteten Champignons

## Vegan

Ragout von Spargel, Pfifferlingen, 20,50 €  
Gemüse mit Zucchini-Kartoffelpuffer  
und Rote Bete Dip

## *Fisch & Fleisch*

Steak von der Weiderinderlende mit Röstzwiebeln, Wedgeskartoffeln, Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratenjus	29,50 €
Braten vom Rettenbacher Jungbullen an Burgundersoße mit Spätzle und Blaukraut	26,50 €
- kleine Portion	21,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Obazda-Krenkruste an Dunkelbiersoße, dazu Röstitaler und Mandelbrokkoli	27,50 €
- kleine Portion	22,50 €
Sous-Vide gegarte Poulardenbrust auf Perlgrauenrisotto mit Gemüse umlegt	29,50 €
Fangfrische Forelle aus der Grünmühl „blau oder Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	25,50 €
Kleiner gemischter Salat	6,50 €

*Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung!*

Beilagenänderung € 1,00

# Brotzeitkarte

Rahmschwammerl  
mit gebratenem Serviettenknödel 15,50 €

Bayrischer oder Schweizer Wurstsalat  
mit Brot und Butter 12,50 €

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

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

Leberkäse  
mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat 15,50 €

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!“*

## *Kinderkarte*

Chicken Nuggets  
mit Pommes frites

8,50 €

Kleines Schnitzel nach Wiener Art  
mit Pommes frites

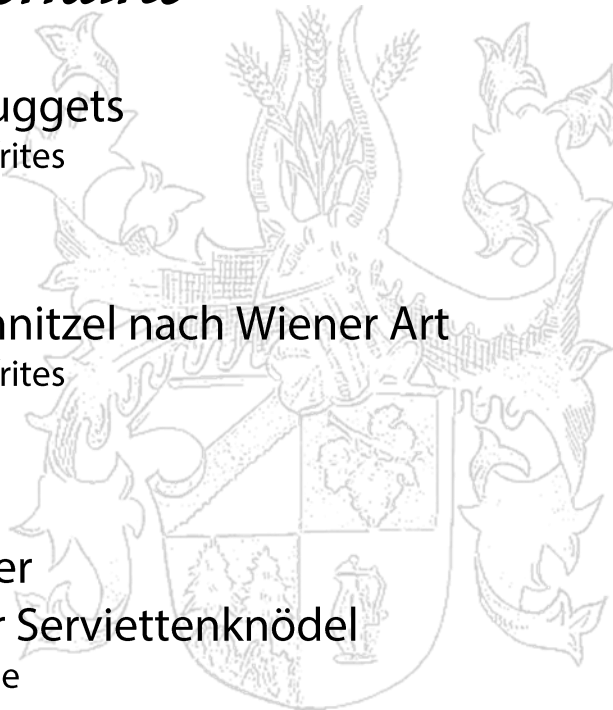
9,50 €

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*



Dessertteller „Gut Schmelmerhof“ mit warmen und kalten Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	14,50 €
“Café complet” Espresso & eine kleine süße Überraschung aus der Küche	7,50 €
“Affogato” Espresso & 1 Kugel Vanilleeis	5,20 €
Trilogie von Sorbet mit Prosecco	9,50 €
3 Sorten Käse mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette	9,50 €
6 Sorten Käse mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette	16,50 €

# Eiskarte

Sanfter Engel 7,50 €

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

Eiskaffee 8,50 €

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

Eis & Heiß 9,50 €

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

2 Stück Apfelkuchlein 9,50 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis  
und Schlagsahne  
1,2,3

„Schmelmerbecher“ 9,50 €

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

„Joghurtbecher“ 9,50 €

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

Unsere Eissorten:

Creme Vanille pro Kugel 1,70 €

Erdbeer Cream Portion Sahne 1,50 €

Chocolate Chips

Haselnuß

Joghurt

Stracciatella

Passionsfruchtsorbet

Zitronensorbet

1,2,3

# Biere vom Fass

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

Tegernseer Spezial Hell	0,30   € 3,50 · 0,50   € 4,60
Weltenburger Kloster	
Barock Dunkel	0,30   € 3,50 · 0,50   € 4,60
Aldersbacher Weissbier	0,30   € 3,50 · 0,50   € 4,60
Aldersbacher Pils	0,30   € 3,90

## Flaschenbier

Weltenburger Kloster - Kellerbier naturtrüb	0,50   € 4,60
Weißbier leicht / alkoholfrei / dunkel	0,50   € 4,60
Aldersbacher Helles alkoholfrei	0,50   € 4,60

## Alkoholfreie Getränke

### **Hausgemachte Limonaden:**

Zitronen-Passionsfrucht	0,50   € 5,00
Lavendel	0,50   € 5,00
Mango-Orange	0,50   € 5,00
Himbeer-Pink Grapefruit	0,50   € 5,00
Spezi <sup>1, 2, 3</sup>	0,30   € 3,50 · 0,50   € 4,70
Cola <sup>1, 5</sup>	0,30   € 3,50 · 0,50   € 4,70
Orangen-, Zitronenlimo <sup>1, 2, 3, 6</sup>	0,30   € 3,50 · 0,50   € 4,70
Saftschorlen <sup>2</sup>	0,30   € 3,50 · 0,50   € 4,80
Orangensaft <sup>1</sup>	0,30   € 3,70 · 0,50   € 5,00
Apfel-, Kirsch-, Multivitamin-, Trauben-, Johannisbeer-, Marjacujasaft	0,30   € 3,70 · 0,50   € 5,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,20   € 3,60
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20   € 3,60
„Waldwasser“ zertifiziertes Quellwasser (spritzig, medium, still)	0,75   € 5,00
Adelholzener Sprizig	0,25   € 2,90 0,5   € 4,40 · 0,75   € 5,90
Adelholzener Still	0,25   € 2,90 0,50   € 4,40



## Schoppenweine weiß 0,25l

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 0,25l

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 <sup>5</sup>	€ 3,00
Haferl Kaffee <sup>5</sup>	€ 4,40
Portion Kaffee <sup>5</sup>	€ 5,20
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 3,00
Portion Kaffee koffeinfrei	€ 5,20
Espresso <sup>5</sup>	€ 3,00
Cappuccino <sup>5</sup>	€ 3,90
Latte Macchiato <sup>5</sup>	€ 4,20
Milchkaffee <sup>5</sup>	€ 4,20
Glas Tee	€ 3,10
Portion Tee	€ 5,20
Kuchen	€ 3,90
Torten	€ 4,20

*" 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	€ 7,20
HUGO (Frizzante, Soda, Holunderblütensirup)	0,2 l	€ 7,20
Parfait Amour (Liqueur Marie Bizard, Wein, Tonic)	0,2 l	€ 7,20
Aperol Spritz (Aperol, Frizzante, Soda)	0,2 l	€ 7,20
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 <sup>1</sup> Soda oder Orange	0,2 l	€ 6,80

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