



## Suppen und Vorspeisen:

<b>Bärlauchsuppe</b> mit Croutons	6,20
<b>Rinderbrühe</b> mit Pfannkuchen -streifen	4,50
<b>Spargelcremesuppe</b>	6,20
<b>Blattsalat</b> mit Bergkäse-Speck-Kugeln	8,90

<b>Nudelsuppe</b>	4,20
<b>Kleiner Gemischter Salat</b>	4,50

## Unsere „Steak`s“ (ca. 300 gr.):

„Schmucks Klassiker“ Rinderlendesteak mit Schmorzwiebel auf dem Holzbrett serviert, dazu Bratkartoffeln 22,80



### Wein-Empfehlung zum Steak:

**Tenuta Tenaglia Italia Bricco**  
Barbera D`Asti DOC 2019  
14% vol 0,25l 6,50

<b>Lendensteak</b> auf Pfannengemüse mit Parmesan, Olivenöl und Wedges	24,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> auf Zwiebelsauce, dazu Butterspätzle und Röstzwiebeln	21,80

## SPARGEL AUS SCHROBENHAUSEN:

<b>Portion Spargel mit Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln</b>	16,80
oder wahlweise <b>mit kleinem Kalbschnitzel mit gebratenem Zander</b>	26,90
	26,90



## Hauptgerichte:

<b>Schweineschnitzel</b> paniert mit Pommes Frites	14,80
<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Reibkäse	9,90
<b>Currywurst oder Käsekrainer</b> mit Pommes	7,90

**Bier-Empfehlung:**  
*Kellerbier vom Fass (naturtrüb) 0,5l 4,50*



<b>1/4 Bayerische Ente vom Gartengrill</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut	16,80
<b>Portion Schweinshaxe</b> in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat	13,80
<b>Pikantes Kalbsgulasch</b> mit Nudeln	16,80
<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit hausgemachten Eierspätzle	19,80
<b>Großer bunter Salat</b> mit <b>gebratenen Putenstreifen und Austernpilzen</b>	14,90
oder mit <b>Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade</b> und Sweet Chilisauce	14,90
<b>Paniertes Kalbschnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	19,80
<b>„Schwabenteller“</b> Schweinefilet mit Eierspätzle, Schwammerlsauce und Röstzwiebeln	17,90
<b>Krautschupfnudeln</b> mit gebratenen Blutwurststradeln	9,80
<b>Schweinebraten</b> in Dunkelbiersauce , dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	12,80
<b>Ochsenfleisch</b> mit frisch geriebenem Meerrettich und Kartoffelsalat	14,80
<b>Milzwurst paniert oder natur</b> mit hausgemachten Kartoffelsalat	9,90
<b>In Olivenöl geschwenkte pikante Nudeln</b> mit Gemüse und frisch geriebenem Parmesan	13,80
<b>Zanderfilet auf buntem Gemüse</b> mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	18,90
<b>Seelachs gebacken</b> mit Sc. Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	14,90

## Dessert:



<b>Kleiner Windbeutel</b> mit Sahne und Heidelbeeren	6,10
<b>Zwetschgenröster</b> mit Haselnusseis	6,40
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b> mit Eis und Sahne	6,10
<b>Lauwarme Auszog`ne</b> mit Puderzucker	4,10
<b>Apfelkücherl</b> in Zimtzucker gewendet mit Eis und Sahne	6,10

## Brotzeit: ( Sonntags und an Feiertagen erst ab 14.00 Uhr)

<b>Kalter Braten</b> mit Sc. Remoulade, Essiggurke und Brot	8,90
<b>Pressack</b> Rot und Weiß „sauer“ mit Zwiebeln und Brot	7,80
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln, Käse, Essiggurke & Brot	7,80
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln, Essiggurke & Brot	7,20
<b>Obatzda</b> mit roten Zwiebel und Brot	7,80



**Gasthof & Landhotel  
Schmuck**

\*Umbestellung auf Salat 2€ Extra, Mitnahmebox 1€, Bratensauce/Ketchup/Majo Extra je 1€