

# speisekarte

SCHMIDTBURGER HOF

· SAISONALE KARTE BIS ENDE AUGUST ·

# unser konzept

---

## **EIN FAMILIENBETRIEB BEKENNT SICH ZUR TRADITION**

Der Schmidtburger Hof - das ist Deine Gastgeberfamilie Elisa, Felix, Sohn Franz, sowie Oma Christel, Schwester Melanie und das charmante Team, die Dich täglich verwöhnen. Unser Ziel ist es, auf jeder 'Löffelliste' ganz oben zu stehen. Denn sind wir mal ehrlich, was sind Machu-Picchu, der Taj Mahal und die Chinesische Mauer im Gegensatz zu Weiler? Hier bist Du Teil der Familie, lernst neue Freunde fürs Leben kennen und kannst nach Herzenslust schlemmen. Damit Du ganz wie im Urlaub, dir unsere Heimat auf der Zunge zergehen lassen kannst, kreieren wir seit neustem im Wandel der Jahreszeiten unsere 'Heimatküche'. Denn wo kann man noch echte Hunsrücker Spezialitäten - wenn nicht bei Oma genießen? Fühle Dich also wie zu Hause und lehne Dich zurück, denn den wichtigsten Punkt auf Deiner 'Löffelliste', kannst Du heute abhaken! Wir wünschen Dir viel Genuss!

# **vorweg**

---

## **NAHE TAPAS FÜR ZWEI**

ein Teller voller Köstlichkeiten: Scampi im Kartoffelnest, Aprikose & Bergkäse im Speckmantel, Oliven, Ziegenkäse mit Kirsch Chutney, feurige Fleischbällchen, frittierte Zwiebelringe & Mozzarella - 16.80€

· **WEINEMPFEHLUNG: Weinprobe vom Brett 6x 0,05l - 18,50€** ·

## **SALATBOWL 'QUERBEET'**

gemischter Blattsalat, Bauernsalate mit Kräutervinaigrette - 5.40€

· **WEITERE VORSPEISEN FINDEST DU IM HEUTIGEN TAGESMENÜ** ·

# klassiker

---

## DER SCHMIDTBURGER

mit hausgemachtem Wildpatty aus dem Soonwald,  
Burgerbrötchen vom Bäcker Fickinger, dazu cremiger Brie,  
Preiselbeeren, Rucola, Gurke, Zwiebeln, Rosmarin Mayo & Farm  
Fries · Wahlweise auch für unsere Veggies - 21.50€

· **WEINEMPFEHLUNG: 2022 Merlot feinherb 0,2l - 5,50€** ·

## SCHNITZEL WIENER ART

vom regionalen Landschwein mit knusprigen Farm Fries  
& kleinem Beilagensalat - 21.40€

· Wahlweise mit Champignon Rahmsoße - 23.90€

· **WEINEMPFEHLUNG: 2022 Grauburgunder trocken 0,2l - 7,50€** ·

## PFEFFRIGES HÄHNCHENBRUSTFILET

auf hausgemachten Gnocchi mit Safransoße, Senfrauke,  
geschmolzenen Kirschtomaten & Parmesansplittern - 24.40€

· **WEINEMPFEHLUNG: 2022 Blanc de Noir trocken 0,2l - 5,50€** ·

## RUMPSTEAK 300G

vom regionalen Weiderind mit Kräuterbutter, krossen  
Bratkartoffeln & kleinem Beilagensalat - 33.50€

· **WEINEMPFEHLUNG: 2022 Spätburgunder S trocken 0,2l - 7,50€** ·

· **WEITERE HAUPTGÄNGE FINDEST DU IM HEUTIGEN TAGESMENÜ** ·

# für den süßen zahn

---

## **AFFOGATO**

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit doppeltem Espresso - 5.80€

· **EMPFEHLUNG: Bohnenschmiede Kaffeelikör 2cl - 3,50€** ·

## **COUPE DÄNEMARK**

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensoße

& einem Klecks Sahne - 4.80€

· **EMPFEHLUNG: Iced Cappuccino mit Eiswürfeln 0,2l - 4,20€** ·

## **SORBETTO AL LIMONE**

erfrischendes Zitronensorbet aufgegossen mit unserem Lieben

Lieschen Chardonnay Secco - 6.50€

· **EMPFEHLUNG: Chardonnay Secco 0,2l - 5,50€** ·

· **WEITERE DESSERTS FINDEST DU IM HEUTIGEN TAGESMENÜ** ·

# menü am mittwoch

---

## **GURKENCREME SÜPPCHEN**

mit Estragon & Dill - 9€



## **THUNFISCHTATAR**

Sojasoße, Limette, Sesamöl, Avocado creme & frittierte Glasnudeln - 9€

---

## **SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN**

Umwickelt mit Schinken & Salbei auf Tagliatelle & geschmolzenen Tomaten - 28€

## **CHICKEN MASALA**

orientalische Hähnchenbruststreifen mit Kichererbsen, frischer Minze, Granatapfel und Basmati Reis - 28€

## **RICOTTA BASILIKUM TEIGTASCHEN**

in zerlassener Butter, mit Pinienkernen & geschmolzenen Cherrytomaten - 24€

---

## **GEEISTE ORANGE**

Orangeneis in der Schale, mit Kardamon Schokoladen Soße & Macaron - 12€

## **DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION**

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober, mit Trauben, Brotchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 12€

# menü am donnerstag

---

## KLARE KRAFTBRÜHE

mit Gemüsestreifen & hausgemachten Buchweizenfrittaten  
á la Hildegard von Bingen - 9€



## GRILLGEMÜSE RÖLLCHEN

Gefüllt mit Frischkäse. Dazu eine kleine Salatgarnitur,  
getrocknete Tomaten, Olivenöl und Baguette - 9€

---

## LACKIERTE HÜHNCHENBRUSTSTREIFEN

Auf Couscous mit Mandarinen & Frühlingszwiebeln - 28€

## GEBRATENES ZANDERFILET

dazu Zitronen-Thymian Kartoffeln & Zuckerschoten - 28€

## HUNSRÜCK BOWL

Knackiger grüner Spargel, mit Ackerbohnen, Zwerglinsen,  
Mais, roten Zwiebeln, gekochtem Ei, Kürbiskernen &  
grünen Apfelspalten in süßsaurem Weißwein Dressing - 24€



---

## GRIECHISCHER JOGHURT

Mit Joghurteis, karamellisierten Nüssen & Honigwabe - 12€

## DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober,  
mit Trauben, Brotchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 12€

# menü am freitag

---

## GAZPACHO

Andalusische Gemüsekaltschale mit Röstbrot - 9€

## MELONE MINZ SALAT

Mit Feta, Gurke & Beerenfrüchten an weißem Balsamico Dressing - 9€

---

## ZWIEBELROSTBRATEN

vom regionalen Weiderind, mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Bratensoße - 28€



## GEDÄMPFTER KABELJAU MIT CURRY PURPUR

Auf Kurkuma-Kartoffelpüree & Romanesco - 28€

## HAUSGEMACHTE SPINATNOCKEN

Auf cremiger Gorgonzola Soße mit Rucola - 24€

---

## MARINIERTE ERDBEERN

Mit grünem Pfeffer, mini Lavacake & Burbon Vanilleeis - 12€

## DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober, mit Trauben, Brotchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 12€



# menü am samstag

---

## FRISCHE BÄRLAUCHSUPPE

Mit körnigem Frischkäse & Kartoffelstücken - 9€



## VITELLO TONNATO VOM KALB

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Tunfischsoße, Zitrone, Kapern und Baguette - 9€

---

## SOONWÄLDER HIRSCHRÜCKEN MIT MINZKRUSTE

Auf Süßkartoffelstampf & grünem Spargel - 28€

## GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL

Auf grüne Tagliatelle mit Petersilie - 28€

## PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginen Türmchen mit Mozzarella, Zucchini & Parmesanhaube - 24€

---

## RIESLING WEINCREME

Mit Biskuit Crumble, Trauben, geeister Schokotraube & Aprikosen Sorbet - 12€

## DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober, mit Trauben, Brotchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 12€

# menü am sonntag

---

## LAUWARMES MELONENSÜPPCHEN

mit Tomate & Schinken Grissini - 9€

## BURRATA DI BUFFALA

auf Tomatencarpaccio, Basilikum-Pesto  
& Balsamico Tropfen - 9€

---

## KALBSTAFELSPITZ MIT SALSA VERDE

An Bouillonkartoffeln, Apfelkaper & Sommergemüse - 28€



## GEDÄMPFTES LACHSFILET MIT ZITRONENPFEFFER

Auf Butternudeln in Zitronensoße - 28€

## GRAUPENRISOTTO

Mit Weilerer Riesling, grünem Spargel & Brunnenkresse - 24€



## MINI KÄSEKUCHEN

Mit frischen Erdbeeren, Erdbeerpüree & Zitronensorbet - 12€

## DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober,  
mit Trauben, Brotchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 12€

# menüpreis

---

## **3 GANG HEIMAT MENÜ - 45€**

Vor-/Haupt- & Nachspeise aus unserem Tagesmenü

**SCHMIDTBURGER WEINBEGLEITUNG 4x 0,1l - 12€**

## **4 GANG HEIMAT MENÜ - 56€**

Vor-/Haupt-/Nachspeise & Käse aus unserem Tagesmenü

**SCHMIDTBURGER WEINBEGLEITUNG 4x 0,1l - 16€**

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden.

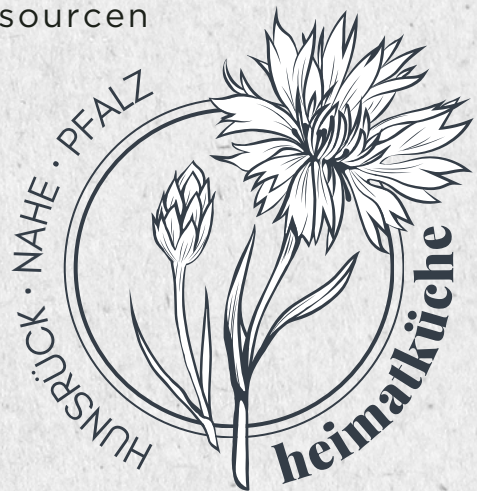
# heimatküche

---

## UNSERE HEIMAT: HUNSRÜCK · NAHE · PFALZ

Der Hunsrück ist ein Landstrich, der stark landwirtschaftlich geprägt ist und in seiner Geschichte Missernten, Armut und Abwanderung erlebt hat. Dem gegenüber steht eine reiche, wilde Naturlandschaft und eine überraschend schmackhafte Küche, die es versteht, aus knappen Ressourcen die köstlichsten Gerichte zu zaubern.

Den größten Bekanntheitsgrad erreichte der Hunsrück wohl in den 1980er Jahren durch die "Heimat"-Filmreihe, von Edgar Reitz. Am Fuße des Hunsrücks finden sich die beiden Weinbauregionen Nahe und Pfalz die mit köstlichen Weinen, pfälzer Geselligkeit und herzhafter Winzerküche überzeugen. Eine dieser regionalen Köstlichkeiten findest Du in unseren täglich wechselnden Menüs.



# soonahe

---

## REGIONALE ERZEUGERPRODUKTE AUS SOONWALD & NAHE

Wir sind stolzer Partner vom Regionalbündnis Soonahe und beziehen einen Großteil unserer Produkte von heimischen Bauern und Produzenten: Denn Heimatküche beginnt dort wo sie ihren Ursprung hat - beim Bauern um die Ecke.



## UNSERE PARTNER

Wein - Hausmarke Schmidtbürger

Säfte - Merg Fruchtsaftkellerei, Gebroth

Wasser - Quellwasser aus dem Soonwald

Bier - Kirner Bierbrauerei, Kirn

Kaffee - Beckelumer Bohnenschmiede, Waldböckelheim

Spirituosen - Brennerei Dotzauer, Oberstreit

Wurst & Fleisch - Metzgerei Schmidt, Weiler

Wild - Wildlädchen Forstamt Soonwald, Entenpfuhl

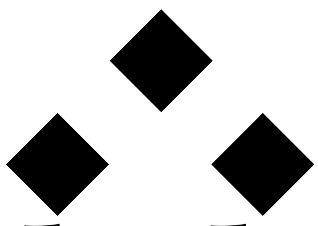
Eier - Kastanienhof, Meckenbach

Backwaren - Bäckerei Dalheimer & Fickinger, Weiler & Martinstein

Teigwaren - Hausgemacht von David & Christel

## FÜR ZU HAUSE - VINOTHEK & SHOP

Hier findest Du viele Köstlichkeiten und einzigartige Mitbringsel aus unserer Region. Täglich geöffnet bis 19 Uhr.



# kinderkarte

SCHMIDTBURGER HOF

**WIENER KALBSSCHNITZEL**  
mit krossen Bratkartoffeln

- 16.40€ -

**SAHNE GNOCCHI**  
mit Brokkoli

- 12.50€ -

**KNUSPRIGE  
HÄHNCHENBRUST**  
mit Pommes Frites

- 12.90€ -