



**genuss**

· SCHMECKST DU HIER ·

Sepisekarte bis Ende September 2025

# unser konzept

---

## ZURÜCK IN DIE HEIMAT

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 Hunsrück 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!

# für den kleinen hunger

---

## **SALATTELLER 'QUERBEET'**

gemischter Blattsalat, Bauernsalate mit Kräutervinaigrette

- Als Beilagensalat - 3.90€
- Als Vorspeise - 5.40€
- Als Hauptspeise - 13.0€
- Als Hauptspeise mit Hähnchenbruststreifen - 18.00€
- **WEINEMPFEHLUNG: 2021 Riesling trocken 0,2l - 5,50€** ·

## **NAHE TAPAS FÜR ZWEI**

ein Teller voller Köstlichkeiten: Scampi im Kartoffelnest, Datteln & Bergkäse im Speckmantel, Oliven, Ziegenkäse mit Kirsch Chutney, feurige Fleischbällchen, frittierte Zwiebelringe & Mozzarella - 18.50€

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

## **DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION**

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober, mit Trauben, Brothchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 13€

- **WEINEMPFEHLUNG: 2022 Rotes Lesegut fruchtsüß 0,2l - 6,00€** ·

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

# unsere klassiker

---

## SCHNITZEL WIENER ART

vom regionalen Landschwein mit knusprigen Farm Fries  
& kleinem Beilagensalat - 22.40€

- Wahlweise mit Champignon Rahmsoße - 24,40€
- Wahlweise mit geschmorten Zwiebeln - 24,40€
- **WEINEMPFEHLUNG: 2022 Grauburgunder trocken 0,2l - 5,50€** ·

## PFEFFRIGES HÄHNCHENBRUSTFILET

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

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

## RUMPSTEAK 250G

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

- Wahlweise als Zwiebelrostbraten - 36.00€
- **WEINEMPFEHLUNG: 2022 Spätburgunder S trocken 0,2l - 7,50€** ·

· WEITERE HAUPTGÄNGE FINDEST DU IM HEUTIGEN TAGESMENÜ ·

# handgemachte burger

---

## DER SCHMIDTBURGER

mit hausgemachtem Wildpatty aus dem Soonwald, Burgerbrötchen vom Bäcker Fickinger, dazu cremiger Brie, Preiselbeeren, Rucola, Gurke, Zwiebeln, Rosmarin Mayo & Farm Fries - 21.90€

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

## DER VEGGIBURGER

mit hausgemachtem Wurzelgemüse-Linsenpatty, Burgerbrötchen vom Bäcker Fickinger, dazu cremiger Brie, Preiselbeeren, Rucola, Gurke, Zwiebeln, Rosmarin Mayo & Farm Fries - 21.40€

· WEINEMPFEHLUNG: Rosé feinherb 0,2l - 5,50€ ·

· WEITERE HAUPTGÄNGE FINDEST DU IM HEUTIGEN TAGESMENÜ ·

# für die jungen wilden

---

## **SCHNITZEL 'WIENER ART'**

mit Pommes Frites & Ketchup - 15,60€

## **HAUSGEMACHTE GNOCCHI**

in Brokkoli-Sahnesoße - 12,50€

## **KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST**

mit Pommes Frites - 13,40€

## **POMMES FRITES**

Mit Ketchup & Mayonnaise - 6,90€

## **LIEBE MAMAS & PAPAS,**

damit auch ihr den Abend entspannt genießen könnt, haben wir für eure kleinen Mäuse einige Spiele in Petto - fragt unser Serviceteam. Eine voll ausgestattete Wickelstation findet ihr auf der Damentoilette. Genießt eure gemeinsame Zeit

# für den süßen zahn

---

## **AFFOGATO**

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit doppeltem Espresso - 5.90€

## **PFIRSICH MELBA**

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Pfirsich, Erdbeersoße & einem Klecks Sahne - 5.90€

## **SORBETTO AL LIMON**

Zitronensorbet im Seccorausch - 7.00€

## **MINI CHEESE CAKE**

Mit Knusperboden & Limetten-Erdbeertopping - 7.90€

· **WEINEMPFEHLUNG: Rotes Lesegut fruchtsüß 0,2l - 6,00€** ·

## **'SALTED CARAMEL CHOCOLATE MOUSSE**

Mit Cookie Boden & Erdnusstopping - 7.90€

· **WEINEMPFEHLUNG: Weißes Lesegut fruchtsüß 0,2l - 6,00€** ·

# 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 Schmidtburger

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 & Philipp

## **FÜR ZU HAUSE - VINOTHEK & SHOP**

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

# menü am mittwoch

---

## GAZPACHO

Andalusische Gemüsekaltschale mit Röstbrot - 9€

## THUNFISCHTATAR

Sojasoße, Limette, Sesamöl, Avocadocreme  
& frittierte Glasnudeln - 14€

---

## SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

An grünen Tagliatelle & geschmolzenen Tomaten, in Bratenjus - 26€

## BUTTER HÜHNCHEN

mit Curry, Paprika, Koriander & Granatapfel auf Basmati Reis - 26€

## RICOTTA BASILIKUM TEIGTASCHEN

mit Pinienkernen, Pesto Rosso & geschmolzenen Cherrytomaten. Dazu  
ein kleiner Beilagensalat. - 25€

---

## DESSERT AUSWAHL

Wähle ein Dessert aus unserer Dessertkarte

## DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober,  
mit Obst, Chutney & Brotchips - 13€

# menü am donnerstag

---

## **LAUWARMES MELONENSÜPPCHEN**

mit Tomate & Schinken Grissini - 9€

## **VITELLO TONNATO VOM KALB**

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße,  
Zitrone, Kapern und Baguette - 14€

---

## **HIRSCHRÜCKEN MIT MINZKRUSTE**

Auf Süßkartoffelstampf & Romanesco - 34,00€

## **GEBRATENES ZANDERFILET**

dazu Zitronen-Thymian Kartoffeln & Zuckerschoten - 32,00€

## **GEFÜLLTER PORTO BELLO - Riesen Champignon**

Herzhaft gefüllter Pilz mit Tomate, Spinat & Bergkäse überbacken. Auf  
einem Bett aus Zuckerschoten & Frühlingszwiebeln. Dazu ein kleiner  
Beilagensalat. - 25,00€

---

## **DESSERT AUSWAHL**

Wähle ein Dessert aus unserer Dessertkarte

## **DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION**

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober,  
mit Obst, Chutney & Brotchips - 13€

# menü am freitag

---

## GAZPACHIO

Andalusische Gemüsekaltschale mit Röstbrot - 9€

## BUNTE BRUSCHETTA

Auf frischem Baguette mit Zucchini, Tomate  
& Paprika getoppt. - 10,00€

---

## ZWIEBELROSTBRATEN

mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Bratensoße - 36,00€

## GEDÄMPFTER KABELJAU MIT CURRY PURPUR

Auf Kurkuma-Kartoffelpüree & Romanesco - 27,00€

## SPINATNOCKEN

Auf cremiger Gorgonzola Soße mit Rucola. Dazu ein kleiner  
Beilagensalat. - 23,00€

---

## DESSERT AUSWAHL

Wähle ein Dessert aus unserer Dessertkarte

## DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober, mit  
Trauben, Brotchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 13€

# menü am samstag

---

## **LAUWARMES MELONENSÜPPCHEN**

mit Tomate & Schinken Grissini - 9€

## **MELONE MINZ SALAT**

Mit Feta & Gurke an weißem Balsamico - 12,00€

---

## **SESAM HÄHNCHENSTREIFEN**

Auf Couscous mit Mandarinen & Frühlingzwiebeln, in Orangen-Currysoße - 25,00€

## **BLACK TIGER GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL**

Auf grünen Tagliatelle mit Petersilie - 28,00€

## **PARMIGIANA DI MELANZANE**

Auberginen Auflauf mit Mozzarella, Zucchini & Parmesanhaube. Dazu ein kleiner Beilagensalat. - 23,00€

---

## **DESSERT AUSWAHL**

Wähle ein Dessert aus unserer Dessertkarte

## **DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION**

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober, mit Trauben, Brotchips & Hunsrücker schwarzen Nüssen - 13€

# menü am sonntag

---

## KLARE KRAFTBRÜHE

mit Gemüsestreifen & Buchweizenfrittaten - 9€

## BÜFFELMOZZARELLA

auf Tomatencarpaccio, Basilikum-Pesto & Balsamico Perlen - 12€

---

## KALBSTAFELSPITZ MIT SALSIA VERDE

An Bouillonkartoffeln, Apfelkaper & Sommergemüse - 29,00€

## LACHSFILET MIT ZITRONENPFEFFER

Auf Bandnudeln in Zitronensoße - 27,00€

## SOMMERTRÜFFEL

Tagliatelle in feiner Cremesoße vom Sommertrüffel, mit Parmesansplitter & frittiertem Rucola. Dazu ein kleiner Beilagensalat.  
- 25,00€

---

## DESSERT AUSWAHL

Wähle ein Dessert aus unserer Dessertkarte

## DEUTSCHE ROHMILCHKÄSE VARIATION

Vier verschiedene Käsesorten vom Käsefeinschmecker Kober, mit Trauben, Brotchips & Hunsrucker schwarzen Nüssen - 13€

# heimatmenü

---

## **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 Schmidtburger

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 - VINO THEK & SHOP

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