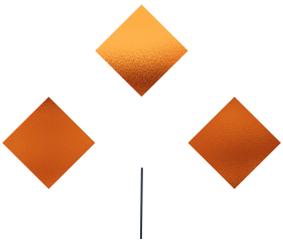


SCHMIDTBURGER HOF

restaurant



willkommen

IM SCHMIDTBURGER HOF

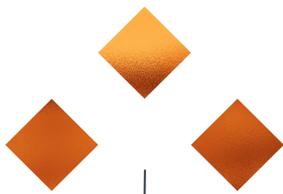
Wir freuen uns, dass Sie es in die entlegenste Ecke Deutschlands gezogen hat. Weit entfernt von Handyempfang und Stadtlärm, in die kleine Winzergemeinde Weiler. Bei uns können Sie für ein paar Stunden abschalten. Ein gutes Glas Nahe Wein und regionale Köstlichkeiten genießen.

Unser Küchenteam, rund um Küchenchef David und Senior Chefin Christel, verwöhnt Sie mit dem besten was unsere Heimat zu bieten hat. Bei ihren Kreationen legen sie besonderen Wert auf lokale Anbieter, nachhaltige Bewirtschaftung und beste Qualität. Dies möchten wir Ihnen keines Wegs vorenthalten und stellen Ihnen unsere Lieferanten gerne vor...

wein - Hausmarke Schmidtburger
nudeln - Hausgemacht von David
backwaren - Bäckerei Dalheimer, Weiler
mehl - Eyers Körnertruhe, Windesheim
chutneys - Vinella Manufaktur, Bad Münster
käse - Bornwiesenhof, Hußweiler
fleisch - Metzgerei Schmidt, Weiler
wild - Forstamt Soonwald, Entenpfuhl
geflügel - Landhof Nied, Biebern
säfte - Fruchtkellerei Merg, Gebroth
bier - Kirner Bierbrauerei, Kirn
kaffee - Bohnenschmiede, Waldböckelheim
spirituosen - Brennerei Dotzauer, Oberstreit
wasser - Schwollener Sprudel, Schwollen

wir sind stolzer partner von ...

Die Regionalmarke SooNahe steht für hochwertige Produkte aus Hunsrück und Nahe. Alle Erzeugnisse sind zertifiziert und frei von Gentechnik. Eine starke Region - denn das Gute liegt SooNahe!



aperitif

WEINCOCKTAILS

			
CHARDONNAY SECCO	0,1l	0,2l	0,75l
BAMBERGER ROSÉ SEKT trocken	4	5.5	20
BAMBERGER BLANC DE BLANC SEKT brut			25
APEROL SPRITZ - Aperol, Secco		6.7	
PEACH ROYAL - Pfirsich, Orange, Secco		6.7	
"ROSENROT" FRUCHTSECCO - alkoholfrei -		5.5	

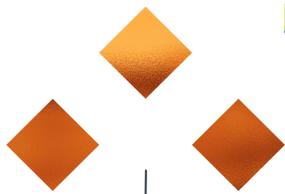
BAR DRINKS

IPSUM GIN & KARL AUGUST Tonic Water		6.9	
CAMPARI ORANGE		5.7	
ASBACH COLA	3.5		

digestif

SCHNAPS & LIKÖR

		
 DOTZAUER WILLIAMS CHRIST	2cl	4cl
 DOTZAUER WILDE MIRABELLE	3.2	5.2
 DOTZAUER WILDE MIRABELLE	3.5	5.5
 DOTZAUER ALTE PFLAUME	3.6	5.6
 DOTZAUER RIESLING TRESTER	3	5
DOTZAUER WHISKY SINGLE MALT		6.3
 DOTZAUER OBERSTREITER KRÄUTER	3.5	5.5
DOTZAUER WEINBERGPFIRSISCH LIKÖR	3.2	5.2
 DOTZAUER ROTE TRAUBE LIKÖR	3.2	5.2
 DOTZAUER SAUERKIRSCH LIKÖR	3.2	5.2
 DOTZAUER VINUM MAXIMUM LIKÖR	3.2	5.2
DOTZAUER HASELNUSS LIKÖR	3.5	5.5
BOHNENSCHMIEDE KAFFEE LIKÖR	3.5	5.5



wein



TROCKEN

		0,1l	0,2l	0,75l
2021 RIESLING	■	3.5	5	17.5
2022 HEIMAT RIESLING -S-	■	5	7.5	25.5
2021 GRAUBURGUNDER	■ ■ ■	3.5	5	17.5
2022 GRAUBURGUNDER -S-	■ ■ ■	5	7.5	25.5
2022 WEISSBURGUNDER -S-	■ ■	5	7.5	25.5
2022 CHARDONNAY	■	3.5	5	17.5
2021 BLANC DE NOIR	■ ■ ■	3.5	5	17.5
2021 SPÄTBURGUNDER	■ ■	3.5	5	17.5

FEINHERB

2021 SAUVIGNON BLANC	■ ■	3.5	5	17.5
2021 WEISSBURGUNDER	■ ■	3.5	5	17.5
2021 PORTUGIESER ROSÉ	■ ■	3.5	5	17.5
2021 MERLOT CABERNET	■ ■	3.5	5	17.5

FRUCHTSÜSS

2022 WEISSES LESEGUT	■	4	6	19.5
2022 ROTES LESEGUT	■	4	6	19.5

DER GUTE SCHOPPEN

		0,1l	0,2l	1,0l
2021 FRÜHSCHOPPEN trocken	■	2.4	3.8	16
2021 DÄMMERSCHOPPEN lieblich	■ ■	2.4	3.8	16

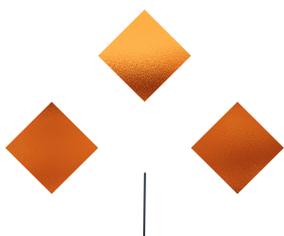
WEIN SCHORLEN

		0,2l	0,4l
SCHOPPEN SCHORLE trocken lieblich		3.5	5
SCHMIDTBURGER SCHORLE vers. Sorten		4.5	6

der richtige zum essen ...

Unsere Weine sind die perfekten Speisenbegleiter. Durch ihre natürliche Fruchtigkeit und die Vielfalt der Rebsorten, findet sich zu jedem Gericht der passende Wein.

Rind, Wild	■
Schwein, Geflügel, Fisch	■
Pasta, Gemüse, Salat	■
Aperitif, Dessert, Käse	■



bier



BIER VON HIER



KIRNER PILS - gezapft vom Fass

0,33l

0,5l

3

4

KIRNER PILS - alkoholfrei

2.8



KIRNER WEIZEN - gezapft vom Fass

3.2

4.2

KIRNER WEIZEN - alkoholfrei

3.7

BIER MIX

RADLER naturtrüb | FLIEGER

3

4

WEIZEN RADLER | COLA WEIZEN

3.2

4.2

softdrink



SAFT & SCHORLEN



MERG ROTER TRAUBENSAFT

0,2l

0,4l

2.6

3.7



MERG WEISSER TRAUBENSAFT

2.6

3.7



MERG NATURTRÜBER APFELSAFT

2.8

3.9

MERG ORANGENSAFT

LIMONADEN

SCHWOLLENER ZITRONE | ORANGENLIMO

2.6

3.7

COCA COLA | COCA COLA LIGHT | SPEZI

2.4

3.5

BIONADE JOHANNISBEERE ROSMARIN

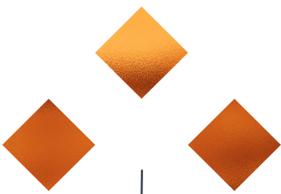
0,33l

3.5

BIONADE KRÄUTER

0,33l

3.5



wasser

MINERALWASSER



STAATLICH FACHINGEN medium



STAATLICH FACHINGEN still



0,25l



0,7l

2.5

5.2

2.5

5.2

heißes

KAFFEE



0,03l



0,2l

BOHNENSCHMIEDE ESPRESSO

2.5

BOHNENSCHMIEDE ESPRESSO DOPPIO

3.2

BOHNENSCHMIEDE ESPRESSO MACCHIATO

3.2

BOHNENSCHMIEDE KAFFEE CREME

3

BOHNENSCHMIEDE CAPPUCCINO

3.4

BOHNENSCHMIEDE MILCHKAFFEE

3.4

BOHNENSCHMIEDE LATTE MACCHIATO

3.4

HEISSE BIO SCHOKOLADE mit Sahne

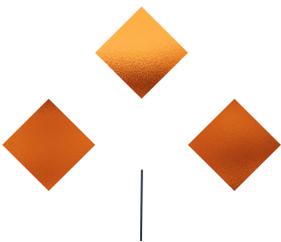
3.5

TEE

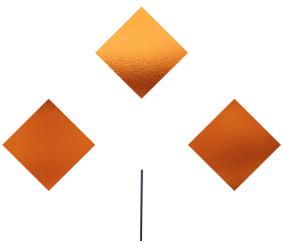
CLASSIC SCHWARZ | PFEFFERMINZE |

3

KRÄUTER | ROOIBOS | FRÜCHTE



WIR WÜNSCHEN EINEN
guten appetit



VORWEG



PASSEND ZUM WEIN

NAHE TAPAS FÜR ZWEI

14.5

ein Teller voller Köstlichkeiten: Aprikose & Bergkäse im Speckmantel, Ziegenkäse mit Vinella Chutney, feurige Fleischbällchen, frittierte Zwiebelringe & Mozzarella

HUNSRÜCKER SPUNDEKÄS TÖPFCHEN

5.5

Herzhafter Frischkäse mit Paprika & Zwiebeln gewürzt. Dazu Salzbrezelchen & Trauben.

ES IST NOCH SUPPE DA ...

... und zwar der Saison entsprechend immer mal anders, aber immer lecker!

6

FRISCHES GRÜN

"QUERBEET" SALATBOWL

4.5

bunter Bauernsalat mit Kräutervinaigrette

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

8

11

mit buntem Blattsalat & Cranberrydressing

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

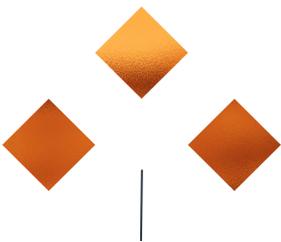
13

auf buntem Bauernsalat & Kräuterdressing

SCHWARTEMAGEN CARPACCHIO

9

mit kleinem Salatbouquett, Senfdressing & Brotkorb



fleisch



VOM RIND

RUMPSTEAK 300G

32

vom deutschen Weiderind. Dazu knusprige Rosmarin-Kartoffelecken und Knoblauchdip

RINDERSTREIFEN RUSTIKA

21

in Speck, getrockneten Tomaten, Kaiserschoten & Rucola geschwenkt, dazu Bandnudeln

VOM WILD



DER SCHMIDTBURGER

16

mit hausgemachtem Wildpatty aus dem Soonwald, dazu cremiger Brie, Preiselbeeren, Rucola, Rosmarin Mayo & Pommes



SOONWÄLDER WILDBRATWURST

9.5

12.5

mit Bratkartoffeln & geschmorten Zwiebeln

VOM GEFLÜGEL



PFEFFRIGES HÄHNCHENBRUSTFILET

19.5

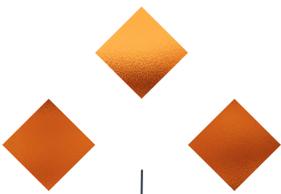
auf hausgemachten Gnocchi in Safransoße geschwenkt, mit Cherrytomaten, Rucola & Parmesansplittern garniert

VOM FISCH

GEDÜNSTETES LACHSFILET

22

an hausgemachtem Kartoffelgratin, mit Brokkoli & glasierten Karöttchen



fleisch



VOM SCHWEIN



SCHNITZEL - WIENER ART

vom Landschwein - dazu Pommes & Ketchup

10

13

... wahlweise mit Champignon Rahmsoße
oder geschmorten Zwiebeln

12

15

veggi



FLEISCHLOS GLÜCKLICH



HAUSGEMACHTE BUNTE GNOCCHI

in Safransoße geschwenkt, dazu Cherry
Tomaten, Rucola & Parmesansplitter

16



HAUSGEMACHTE KARTOFFELGRATIN

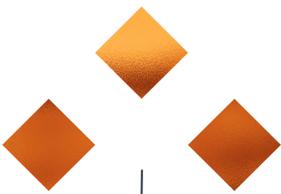
mit Brokkoli, glasierten Karöttchen &
kleinem Beilagensalat

15.5

DER SCHMIDTBURGER VEGGI

mit Gemüsepatty aus Grünkernschrot,
Karotte & Weißkohl, dazu cremiger Brie,
Preiselbeeren, Rucola, Rosmarin Mayo &
Pommes

15



kids

FÜR LECKERMÄULCHEN



SCHNITZELCHEN - WIENER ART

mit Pommes und Ketchup



10



HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

mit Rahmsoße & buntem Sommergemüse

7.5

POMMES FRITTES

mit Ketchup

4.5

süßes

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

HONIGBLÜTEN PANNA COTTA

mit Himbeerenpüree, Honigchip & Beerenfrüchten



6.5

CAPPUCCINO PARFAIT

mit Schokoladen Lavacake & Sahneklecks

9.5

RIESLING WEINCREME

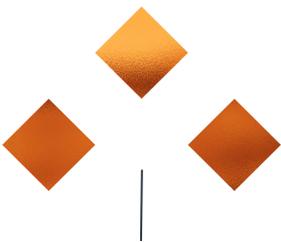
mit Biskuitcrumble & geeisten Schokotrauben

6.5

AFFOGATO AL CAFFÈ

ein Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4.5



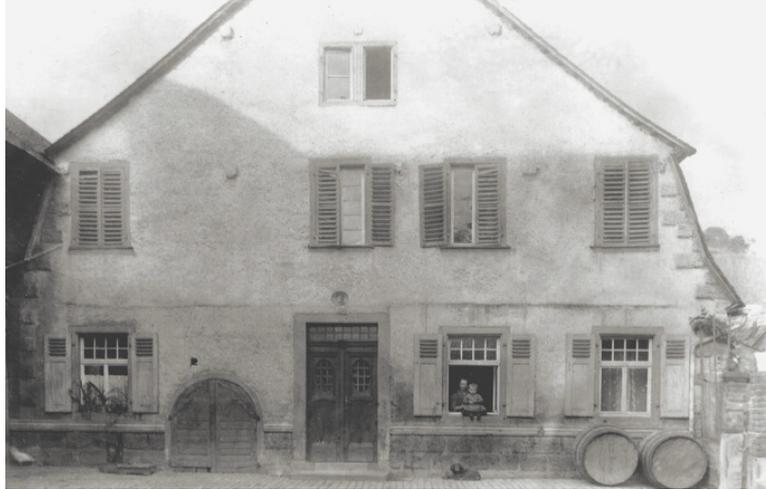
geschichte

SEIT 1796

Der Schmidburger Hof war ein ehemaliger Guts- und Lehenshof der Grafen von Schmidburg. Neben denen im Mittelalter ortsansässigen Grafschaften Baden und Sponheim, forderten auch die Schmidburger den 10. Teil der Ernte ihrer Ländereien in Weiler ein. Daraus leiten sich unter anderem die noch heute verwendeten Bezeichnungen Zehntenstrasse, Zehnten-scheune und die Weinbergslage „Weilerer Herrenzehntel“ ab.

Die Schmidburg, im träumerischen Hahnenbachtal gelegen, wurde im Jahre 926 erstmals erwähnt. Auch heute noch kann man die herrschaftliche Ruine über die Traumschleife „Hahnenbachtaltour“ besichtigen.





Seit dem Erwerb im Jahre 1796, von Pfarrer Wirth, befindet sich der Hof im Familienbesitz und wurde über Generationen als landwirtschaftlicher Mischbetrieb geführt. Die Bewirtung von Gästen fand ihren Anfang im Jahr 1958/59. Damals noch eine kleine Straußwirtschaft, die mit kalten Speisen und Gutsweinen lockte und schnell großen Zuspruch fand. Als Pionierin setzte Erika Lauf 1968 den Grundstein für den Tourismus im Nahetal und richtete drei Zimmer mit Waschraum im privaten Haupthaus ein. 1982 begann die große Bauphase der 7. Generation. Durch Erweiterung des Weinkellers, dem Bau von inzwischen 15 Gästezimmern sowie einem Gutsausschank, der noch heute das Herzstück des Betriebs bildet. Doch es war noch lange kein Stillstand in Sicht. 2000 stand der Umbau der Scheune, mit ehemaligem Stall und Heuboden an. Eine große Suite und zwei liebevoll eingerichtete Doppelzimmer fanden hier ihren Platz. Die „Lehensstuben“ - 4 Ferienwohnungen, mit ganz besonderem Charme im Landhausstil, machen den Hof seit dem Jahre 2013 komplett.

Seit 2022 führen Tochter Elisa Marie Kehl, Senior Chefin Christel Reichardt und Rolf Felix Kehl, mit Stolz ein erfolgreiches Familienunternehmen, das Besucher von nah und fern in das wunderschöne Nahetal, am Fuße des Hunsrücks zieht.

