



## ESSEN & TRINKEN

Lieber Gast, wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl.  
Wir beraten Sie ganz individuell nach Ihren Bedürfnissen  
und Wünschen, damit Sie Ihre Speisen in unserem Hause  
ohne Bedenken genießen können. Unsere Servicekräfte  
informieren Sie gerne über die in unseren Speisen  
enthaltenen Allergene.  
Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

## VORSPEISEN

<b>Gulaschsuppe</b> mit Baguette	€ 7,50
<b>Gebackene Champignonköpfe</b> in Knoblaucholivenöl gebraten mit Rucola & Kräuter-Schmand	€ 7,50
<b>Ziegenkäse mit Honig gratiniert</b> mit gemischtem Salat & Balsamico Vinaigrette	€ 11,90
<b>Riesengambas</b> in Knoblaucholivenöl gebraten mit Tomaten, Lauch & Baguette	€ 14,90

## OFENKARTOFFEL

<b>Dicke Ofenkartoffel</b> mit Kräuter-Schmand, Salat & Balsamico Vinaigrette	€ 12,50
<b>Dicke Ofenkartoffel „Pute“</b> mit Pute, Kräuter-Schmand, Salat & Balsamico Vinaigrette	€ 16,90
<b>Dicke Ofenkartoffel „Argentina“</b> mit Steakstreifen, Kräuter-Schmand, Salat & Balsamico Vinaigrette	€ 19,90
<b>Dicke Ofenkartoffel „Rustikal“</b> mit Speck, Champignons, Zwiebeln, Kräuter-Schmand, Salat & Balsamico Vinaigrette	€ 18,90
<b>Dicke Ofenkartoffel „Gambas“</b> mit Gambas in Knoblaucholivenöl gebraten, Kräuter-Schmand, Salat & Balsamico Vinaigrette	€ 20,90

## SCHWEINEFLEISCH

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites, Salat & Balsamico Vinaigrette	€ 16,90
---	---------

## VOM LAVASTEINGRILL

<b>Hüftsteak</b> mit Baguette, Saucen & hausgemachter Kräuterbutter	200g € 17,90 300g € 22,90 400g € 27,90
<b>Rumpsteak</b> mit Baguette, Saucen & hausgemachter Kräuterbutter	200g € 22,90 300g € 27,90 400g € 32,90

<b>Rumpsteak „Altdeutsche Art“</b>	200g € 24,90
mit Bratkartoffeln, Champignons	300g € 29,90
& gedünsteten Zwiebelringen	400g € 34,90

<b>Rumpsteak 200gr. „Gorgonzola“</b>	€ 29,90
mit Bratkartoffeln, Blattspinat & Gorgonzolasauce	

Für Genießer ist das Rumpsteak das beste Stück des Rindes, da es dank seines Fettrandes geschmackvoller ist als das Filet. Den Fettrand unbedingt am Fleisch belassen, dieser verleiht dem Steak seinen einzigartigen und saftigen Geschmack.

<b>Grillteller „Verschiedene Fleischsorten“</b>	€ 19,90
mit Zwiebeln, Speck, Pommes frites & Kräuterbutter (Fleisch vom Rind, Schwein & Pute)	

<b>Gegrilltes Putensteak</b>	€ 15,90
mit hausgemachter weißer Sauce & Pommes frites	

Ohne Änderungswünsche werden Ihre Steaks medium gegrillt.

## BURGER

100% Rindfleisch & hausgemachtes Burger Brötchen

<b>Hamburger Klassik</b>	€ 11,90
belegt mit Tomaten, gedünsteten Zwiebelringen, Salat, Gewürzgurken & Burger Sauce	

<b>Burger Cheeseburger &amp; Bacon</b>	€ 12,90
belegt mit Cheddar, Bacon, Tomaten, gedünsteten Zwiebelringen, Salat, Gewürzgurken & Burger Sauce	

<b>Chilli BBQ Bacon Burger</b>	€ 13,90
belegt mit Cheddar, Bacon, Jalapeño, Tomaten, gedünsteten Zwiebelringen, Salat, Gewürzgurken & BBQ-Sauce	

<b>Burger Ziegenkäse</b>	€ 14,90
belegt mit Rucola, Ziegenkäse, Tomaten, gedünsteten Zwiebelringen, Salat, Gewürzgurken & Burger Sauce	

**IMMER IN DER LETZEN  
WOCHE DES MONATS GIBT  
ES BEI UNS  
DONNERSDACHS RIEVKOOCH**

## SALATE

<b>Salatteller „alla Schmitz“</b>	€ 15,90
mit gebratenen Putenstreifen, Baguette & Balsamico Vinaigrette	
<b>Salatteller „Argentina“</b>	€ 18,90
mit gebratenen Steakstreifen, Bratkartoffeln, Lauchzwiebeln & Balsamico Vinaigrette	
<b>Salatteller „Gambas“</b>	€ 19,90
in Knoblaucholivenöl gebraten mit Baguette & Balsamico Vinaigrette	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

<b>„Biene Maja“</b>	€ 4,00
Goldgelbe Pommes frites mit Ketchup & Mayonaise	
<b>„Aladins Wunderputenschnitzel“</b>	€ 7,90
dazu Pommes frites, Salatbeilage & Balsamico Vinaigrette	
<b>„Starkmacher-Teller“ Hüftsteak 100gr.</b>	€ 8,90
mit Pommes frites & Kräuterbutter	
<b>„Miss Piggy“</b>	€ 7,90
<b>kleines paniertes Schnitzel</b> dazu Pommes frites, Salatbeilage & Balsamico Vinaigrette	
<b>„Räuberteller“</b>	
Wir bringen Dir Teller und Besteck & Du raubst Dir das Beste von Mama und Papa!	
<b>Eiszwerg Anton</b>	€ 2,50
1 Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln & Sahne	

## BEILAGEN

<b>Beilagen-Salat</b>	€ 4,50
<b>Pommes frites</b>	€ 3,50
<b>Bratkartoffeln</b> mit Lauchzwiebeln	€ 3,90
<b>Süßkartoffel Pommes</b>	€ 5,90
<b>Blattspinat</b> mit Pinienkernen & Knoblauch	€ 4,90
<b>Mediterranes Gemüse</b>	€ 4,90
<b>Folienkartoffel</b> mit Kräuterschmand	€ 4,90
<b>Baguette</b>	€ 2,00
<b>gedünstete Zwiebelringe,</b>	
<b>Champignons oder Bacon</b>	je € 2,90

## SAUCEN

<b>Gorgonzolasauce</b>	€ 4,00
<b>Champignonrahmsauce</b>	€ 3,50
<b>Pfefferrahmsauce</b>	€ 3,50
<b>Hausgemachte weiße Knoblauchsauce</b>	€ 2,00
<b>Hausgemachte weiße Sauce</b> (o. Knoblauch)	€ 2,00
<b>Hausgemachte rote Sauce</b>	€ 2,00

**WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EINEN GUTEN APPETIT**

**IHR HAUS SCHMITZ TEAM**

[www.haus-schmitz.com](http://www.haus-schmitz.com)

## BIERE

<b>Gaffel Kölsch vom Fass</b>	0,2l € 1,80
	0,3l € 2,70
<b>Gaffel Wiess vom Fass</b>	0,3l € 2,70
	0,5l € 4,50
<b>Bitburger Pils vom Fass</b>	0,3l € 2,70
<b>Bitburger Pils (alkoholfrei)</b>	0,33l € 2,70
Flasche	
<b>Weißbier (hell/dunkel)</b> Flasche	0,5l € 4,50
<b>Weißbier (alkoholfrei)</b> Flasche	0,5l € 4,50
<b>Malzbier</b>	0,33l € 2,70
Flasche	
<b>Gaffel Fassbrause</b>	0,33l € 2,70
Zitrone/Orange	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix</b>	0,33l € 3,30
<b>Apollinaris Classic Wasser</b>	0,25l € 2,00
	0,75l € 6,00
<b>Vio Naturell Wasser</b>	0,25l € 2,00
	0,75l € 6,00
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	0,2l € 2,50
<b>Vio Schorle Apfel</b>	0,3l € 3,20
<b>Vio Schorle Johannisbeere</b>	0,3l € 3,20
<b>Vio Schorle Rhabarber</b>	0,3l € 3,20
<b>Bitter Lemon</b>	0,2l € 2,50
<b>Tonic Water</b>	0,2l € 2,50
<b>Ginger Ale</b>	0,2l € 2,50
<b>Fuze Tea Pfirsich</b>	0,3l € 3,20
<b>Fuze Tea Zitrone</b>	0,3l € 3,20
<b>Für unsere jüngsten Gäste</b>	0,1l € 0,80
Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta	

## PROSECCO

<b>Doktor Heyden Privat Sekt</b>	0,1l € 3,90
	0,2l € 7,80
	0,75l € 29,00

<b>Scavi &amp; Ray Prosecco</b>	0,1l € 3,90
	0,2l € 7,80
	0,75l € 28,90

## APERITIFS

<b>Campari on the Rocks</b>	4cl € 4,80
<b>Campari Soda/Orange</b>	0,25l € 6,50
<b>Aperol on the Rocks</b>	4cl € 4,80
<b>Aperol Spritz</b>	0,3l € 6,50
<b>Hugo</b>	0,3l € 6,50
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,3l € 6,50
<b>Gin Tonic (Hendrick's oder Bombay)</b>	0,3l € 8,50
<b>Martini Bianco on the Rocks</b>	5cl € 4,50
<b>Martini Rosso on the Rocks</b>	5cl € 4,50
<b>Sherry Medium Osborne</b>	5cl € 3,80

## DIGESTIFS

<b>Haselnuss Schnaps</b>	2cl € 3,50
<b>Poire Williams</b>	2cl € 3,50
<b>Mirabelle</b>	2cl € 3,50
<b>Himbeergeist</b>	2cl € 3,50
<b>Obstler</b>	2cl € 2,50
<b>Grappa Di Barolo</b>	2cl € 3,50
<b>Grappa Chianti</b>	2cl € 3,50
<b>Grappa Cellini</b>	2cl € 2,80
<b>Baileys</b>	4cl € 4,00
<b>Amarula Cream</b>	4cl € 4,00
<b>Likör 43</b>	4cl € 5,50
<b>Marillen Likör</b>	2cl € 2,00
<b>Jägermeister</b>	2cl € 2,20
<b>Linie</b>	2cl € 2,50
<b>Glenfiddich Whisky</b>	2cl € 3,50
<b>Congac Hennessy</b>	2cl € 3,50
<b>Havana Rum</b>	2cl € 2,50
<b>Barcardi Rum</b>	2cl € 2,50
<b>Averna</b>	2cl € 2,50
<b>Ramazotti</b>	2cl € 2,50
<b>Three Sixty Vodka</b>	2cl € 2,20
<b>Absolut Vodka</b>	2cl € 2,50
<b>Ouzo</b>	2cl € 2,00
<b>Sambuca</b>	2cl € 2,00
<b>Genever</b>	2cl € 2,00
<b>Korn</b>	2cl € 2,00
<b>Gespritzter</b>	2cl € 2,00
<b>Disaronno (Amaretto)</b>	2cl € 2,50
<b>Tequila Weiß/Gold</b>	2cl € 2,50
<b>Limoncello</b>	2cl € 2,50
<b>Malteserkreuz</b>	2cl € 2,20

## OFFENE WEISSWEINE

**Dr. Heyden Riesling Kabinett** 0,15l € 4,00  
halbtrocken 0,50l € 13,40  
Herkunft: Deutschland, Rheinhessen 0,75l € 20,00  
Zu: Vorspeisen, vegetarisch, Garnelen

**Barth Riesling Classic** 0,15l € 6,00  
halbtrocken 0,50l € 20,00  
Herkunft: Deutschland, Rheingau 0,75l € 30,00  
Zu: Salaten, Fettuccine

**Dr. Heyden Grauer Burgunder** 0,15l € 4,60  
Trocken 0,50l € 15,40  
Herkunft: Deutschland, Rheinhessen 0,75l € 23,00  
Zu: Vorspeisen

**Weisbrodt Grauburgunder** **BIO** 0,15l € 4,60  
trocken 0,50l € 15,40  
Herkunft: Deutschland, Pfalz 0,75l € 23,00  
Zu: Salaten, Fettuccine

**Bercher Rivaner** 0,15l € 4,20  
trocken 0,50l € 14,00  
Herkunft: Deutschland, Baden 0,75l € 21,00  
Zu: Vorspeisen, vegetarisch

**Peth-Wetz Chardonnay & Weissburgunder** halbtrocken 0,15l € 4,20  
0,50l € 14,00  
Herkunft: Deutschland, Rheinhessen 0,75l € 21,00  
Zu: Gambas, Fisch

## OFFENE ROTWEINE

**Kistenmacher-Hengerer** 0,15l € 5,00  
**Lemberger** trocken 0,50l € 16,70  
Herkunft: Deutschland, Württemberg 0,75l € 25,00  
Zu: Rindfleisch, Schweinefleisch

**Beurer** 0,15l € 4,60  
**Trollinger** trocken 0,50l € 15,40  
Herkunft: Deutschland, Württemberg 0,75l € 23,00  
Zu: Rindfleisch, Schweinefleisch

**Weisbrodt Dornfelder** **BIO** 0,15l € 4,20  
halbtrocken 0,50l € 14,00  
Herkunft: Deutschland, Pfalz 0,75l € 21,00  
Zu: Rindfleisch

## OFFENE ROSÉWEINE

**Bercher Spätburgunder Rosé** 0,15l € 4,00  
trocken 0,50l € 13,40  
Herkunft: Deutschland, Gebiet: Baden 0,75l € 20,00  
Zu: Vorspeisen, vegetarisch

## FLASCHEN WEISSWEINE

**Bauer Grüner Veltliner** 0,75l € 25,00  
„Goldberg“ trocken  
Herkunft: Österreich, Wagram  
Zu: Vorspeisen, Garnelen, vegetarisch

**Weisbrodt Sauvignon Blanc** **BIO** 0,75l € 26,00  
trocken  
Herkunft: Deutschland, Pfalz  
Zu: Vorspeisen, leichten Sommergerichten, vegetarisch

**Anette Closheim Riesling** 0,75l € 23,00  
„Mit Freunden“ trocken  
Herkunft: Deutschland, Nahe  
Zu: Leichten Sommergerichten, (kalten) Vorspeisen

## FLASCHEN ROSÉWEINE

**Beurer Rosé** **BIO** 0,75l € 24,00  
**Portugieser, Spätburgunder, Zweigelt, Trollinger**  
trocken  
Herkunft: Deutschland, Württemberg  
Zu: leichten Gerichten, (kalten) Vorspeisen

## FLASCHEN ROTWEINE

**Château Lamothe-Bellevue** 0,75l € 22,00  
trocken  
Herkunft: Frankreich, Bergerac  
Zu: Rindfleisch - kurz gebraten z.B. Steak

**Domaine Champ Long** 0,75l € 24,00  
trocken  
Herkunft: Frankreich, Rhone  
Zu: Rindfleisch - kurz gebraten z.B. Steak

**Primitivo di Manduria „Abbasco“** 0,75l € 29,00  
trocken  
Herkunft: Italien, Apulien  
Zu: Rindfleisch, z.B. Steaks