



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

Gulaschsuppe € 9,50
mit Baguette

Gebackene Champignonköpfe € 9,50
in Knoblaucholivenöl gebraten
mit Rucola & Kräuter-Schmand

Ziegenkäse mit Honig gratiniert € 14,50
mit gemischtem Salat & Balsamico Vinaigrette

Riesengambas € 16,90
in Knoblaucholivenöl gebraten mit Tomaten,
Lauch & Baguette

OFENKARTOFFEL

Dicke Ofenkartoffel € 15,90
mit Kräuter-Schmand, Salat & Balsamico
Vinaigrette

Dicke Ofenkartoffel „Pute“ € 21,90
mit Pute, Kräuter-Schmand, Salat &
Balsamico Vinaigrette

Dicke Ofenkartoffel „Argentina“ € 23,90
mit Steakstreifen, Kräuter-Schmand,
Salat & Balsamico Vinaigrette

Dicke Ofenkartoffel „Rustikal“ € 22,90
mit Speck, Champignons, Zwiebeln, Kräuter-
Schmand, Salat & Balsamico Vinaigrette

Dicke Ofenkartoffel „Gambas“ € 24,90
mit Gambas in Knoblaucholivenöl gebraten,
Kräuter-Schmand, Salat & Balsamico Vinaigrette

SCHWEINEFLEISCH

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 21,90
mit Pommes frites, Salat & Balsamico Vinaigrette

VOM LAVASTEINGRILL

Hüftsteak 200g € 21,90
mit Baguette, Saucen 300g € 28,90
& hausgemachter Kräuterbutter
für jede weitere 100g je 6,90€

Rumpsteak 200g € 26,90
mit Baguette, Saucen 300g € 36,90
& hausgemachter Kräuterbutter
für jede weitere 100g je 9,90€

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.

Grillteller „Verschiedene Fleischsorten“ € 22,90
mit Zwiebeln, Speck, Pommes frites & Kräuterbutter
(Fleisch vom Rind, Schwein & Pute)

Gegrilltes Putensteak € 20,90
mit hausgemachter weißer Sauce, Pommes frites
& Salat mit Balsamico Vinaigrette

Ohne Änderungswünsche werden Ihre Steaks medium gegrillt.

BURGER

100% Rindfleisch & hausgemachtes Burger Brötchen

Hamburger Klassik € 17,90
belegt mit Tomaten, gedünsteten Zwiebelringen,
Salat, Gewürzgurken, Burger Sauce & Pommes frites

Burger Cheeseburger & Bacon € 18,90
belegt mit Cheddar, Bacon, Tomaten,
gedünsteten Zwiebelringen, Salat, Gewürzgurken,
Burger Sauce & Pommes frites

Chilli BBQ Bacon Burger € 19,90
belegt mit Cheddar, Bacon, Jalapeño, Tomaten,
gedünsteten Zwiebelringen, Salat, Gewürzgurken,
BBQ-Sauce & Pommes frites

Burger Ziegenkäse € 21,90
belegt mit Rucola, Ziegenkäse, Tomaten,
gedünsteten Zwiebelringen, Salat, Gewürzgurken,
Burger Sauce & Pommes frites

(ohne Pommes frites reduziert sich der Preis um 1,50 €)

**IN DER LETZTEN UND
VORLETZTEN WOCHE DES
MONATS GIBT ES BEI UNS
DEN RIEVKOOCH
DONNERSDACH**

SALATE

Salatteller „alla Schmitz“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette & Balsamico Vinaigrette	€ 18,50
Salatteller „Argentina“ mit gebratenen Steakstreifen, Baguette & Balsamico Vinaigrette	€ 22,90
Salatteller „Gambas“ in Knoblaucholivenöl gebraten mit Baguette & Balsamico Vinaigrette	€ 22,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

„Biene Maja“ Goldgelbe Pommes frites mit Ketchup & Mayonaise	€ 5,50
„Aladins Wunderputenschnitzel“ dazu Pommes frites	€ 11,50
„Starkmacher-Teller“ Hüftsteak 100gr. mit Pommes frites & Kräuterbutter	€ 13,90
„Miss Piggy“ kleines paniertes Schnitzel dazu Pommes frites	€ 11,50
„Räuberteller“ Wir bringen Dir Teller und Besteck & Du raubst Dir das Beste von Mama und Papa!	
Eiszwerg Anton 1 Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln & Sahne	€ 2,90

BEILAGEN

Beilagen-Salat	€ 5,50
Pommes frites	€ 4,50
Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln	€ 5,50
Süßkartoffel Pommes	€ 6,90
Blattspinat mit Pinienkernen & Knoblauch	€ 5,90
Folienkartoffel mit Kräuterschmand	€ 6,90
Baguette	€ 2,50
gedünstete Zwiebelringe, Champignons oder Bacon	je € 3,90

SAUCEN

Champignonrahmsauce	€ 4,50
Pfefferrahmsauce Hausgemachte weiße	€ 4,50
Knoblauchsauce Hausgemachte weiße	€ 2,00
Sauce (o. Knoblauch)	€ 2,00
Hausgemachte rote Sauce	€ 2,00
Kräuterbutter	€ 1,50

**WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APPETIT**

IHR HAUS SCHMITZ TEAM

www.haus-schmitz.com

BIERE

Gaffel Kölsch vom Fass	0,2l € 2,50 0,3l € 3,70
Gaffel Wiess Flasche	0,3l € 3,70 0,5l € 5,80
Bitburger Pils vom Fass	0,3l € 3,90
Bitburger Pils (alkoholfrei) Flasche	0,33l € 3,90
Weißbier (hell/dunkel) Flasche	0,5l € 5,90
Weißbier (alkoholfrei) Flasche	0,5l € 5,90
Malzbier Flasche	0,33l € 3,90
Gaffel Fassbrause Zitrone/Orange	0,33l € 3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33l € 3,90
Apollinaris Classic Wasser	0,25l € 2,90 0,75l € 7,90
Vio Naturell Wasser	0,25l € 2,90 0,75l € 7,90
Apfelsaft, Orangensaft	0,2l € 3,90
Vio Schorle Apfel	0,25l € 3,90
Vio Schorle Johannisbeere	0,25l € 3,90
Vio Schorle Rhabarber	0,25l € 3,90
Bitter Lemon	0,2l € 3,20
Tonic Water	0,2l € 3,20
Ginger Ale	0,2l € 3,20
Fuze Tea Pfirsich	0,3l € 3,70
Fuze Tea Zitrone	0,3l € 3,70

Für unsere jüngsten Gäste	0,1l € 0,80
Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta	

PROSECCO

Doktor Heyden Privat Sekt	0,75l € 34,00
----------------------------------	---------------

Scavi & Ray Prosecco	0,1l € 4,90 0,2l € 9,80 0,75l € 34,00
---------------------------------	---

APERITIFS

Campari on the Rocks	4cl € 4,80
Campari Soda/Orange	0,25l € 6,90
Aperol on the Rocks	4cl € 4,80
Limoncello Spritz	0,3l € 7,90
Aperol Spritz	0,3l € 7,90
Hugo	0,3l € 7,90
Lillet Wild Berry	0,3l € 7,90
Gin Tonic	0,3l € 8,50
[˘Bleki] oder Hendrick's oder Bombay	
Martini Bianco on the Rocks	5cl € 4,90
Martini Rosso on the Rocks	5cl € 4,90
Sherry Medium Osborne	5cl € 4,50

DIGESTIFS

Haselnuss Schnaps	2cl € 3,90
Poire Williams	2cl € 3,90
Mirabelle	2cl € 3,90
Himbeergeist	2cl € 3,90
Obstler	2cl € 2,90
Grappa Di Barolo	2cl € 3,90
Grappa Chianti	2cl € 3,90
Grappa Cellini	2cl € 3,50
Baileys	4cl € 6,00
Amarula Cream	4cl € 6,00
Likör 43	4cl € 5,50
Jägermeister	2cl € 2,50
Linie	2cl € 3,00
Glenfiddich Whisky	2cl € 4,00
Congac Hennessy	2cl € 4,00
Havana Rum	2cl € 3,00
Barcardi Rum	2cl € 3,00
Averna	2cl € 3,50
Ramazzotti	2cl € 3,50
Three Sixty Vodka	2cl € 3,20
Absolut Vodka	2cl € 3,50
Ouzo	2cl € 3,00
Sambuca	2cl € 3,00
Genever	2cl € 2,90
Disaronno (Amaretto)	2cl € 3,50
Tequila Weiß/Gold	2cl € 3,00
Limoncello	2cl € 3,00
Malteserkreuz	2cl € 3,40

OFFENE WEISSWEINE

Dr. Heyden Riesling Kabinett 0,15l € 5,60
 halbtrocken 0,50l € 18,70
 Herkunft: Deutschland, Rheinhessen
 Zu: Vorspeisen, vegetarisch, Garnelen 0,75l € 28,00

Dr. Heyden Grauer Burgunder 0,15l € 5,80
 trocken 0,50l € 19,30
 Herkunft: Deutschland, Rheinhessen
 Zu: Vorspeisen 0,75l € 29,00

Weisbrodt Grauburgunder **BIO** 0,15l € 5,60
 trocken 0,50l € 18,70
 Herkunft: Deutschland, Pfalz
 Zu: Salaten, Fettuccine 0,75l € 28,00

Peth-Wetz Chardonnay & Weissburgunder 0,15l € 5,60
 halbtrocken 0,50l € 18,70
 Herkunft: Deutschland, Rheinhessen
 Zu: Gambas, Fisch 0,75l € 28,00

Bauer Grüner Veltliner „Goldberg“ 0,15l € 6,20
 trocken 0,50l € 20,70
 Herkunft: Österreich, Wagram Zu: Vorspeisen, Garnelen, vegetarisch 0,75l € 31,00

Anette Closheim Riesling „Mit Freunden“ 0,15l € 6,00
 trocken 0,50l € 20,00
 Herkunft: Deutschland, Nahe
 Zu: Leichten Sommergerichten, (kalten) Vorspeisen 0,75l € 30,00

OFFENE ROTWEINE

Weisbrodt Dornfelder **BIO** 0,15l € 5,60
 halbtrocken 0,50l € 18,70
 Herkunft: Deutschland, Pfalz
 Zu: Rindfleisch 0,75l € 28,00

Primitivo Acanto 0,15l € 5,80
 trocken 0,50l € 19,30
 Herkunft: Italien, Cantine Ionis, Apulien
 Zu: Rindfleisch, z.B. Steaks 0,75l € 29,00

Domaine Champ Long 0,15l € 7,00
 trocken 0,50l € 23,40
 Herkunft: Frankreich, Rhone
 Zu: Rindfleisch - kurz gebraten z.B. Steak 0,75l € 35,00

Primitivo di Manduria „Abbasc“ 0,15l € 7,00
 trocken 0,50l € 23,40
 Herkunft: Italien, Apulien
 Zu: Rindfleisch, z.B. Steaks 0,75l € 35,00

OFFENE ROSÉWEINE

Dackermann Pinot Noir Rosé 0,15l € 5,60
 trocken 0,50l € 18,70
 Herkunft: Deutschland, Rheinhessen
 Zu: leichte Gerichte 0,75l € 28,00