

## Willkommen im Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns,  
dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.  
Von Klassikern über Neuinterpretationen verzaubert Sie unser Küchenteam  
mit qualitativ hochwertigen und größtenteils regionalen Produkten.  
Unsere Karte wechselt ca. alle vier Wochen –  
lassen Sie sich also immer wieder aufs Neue überraschen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



### SAISONALES MENÜ

**Karamellisierte Ziegenfrischkäsetaler**  
mit Feigen, fruchtigem Senf und Raukesalat

**Rumpsteak Strindberg**  
Steak vom argentinischen Rumpsteak unter der Zwiebel-Senf Kruste mit  
Rotweinjus, feinen Bohnen und Kartoffelgratin

**Interpretation von Schwarzwälder Kirsch**  
Mousse Schnitte, Kaltschale, Sorbet, Grütze

*3 Gänge Menü 46,00 € pro Person*

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## VORSPEISEN

*starter*

*The Return of*

### Schmachtendorfer Tapasauswahl

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse:

Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze

Gegrillte Riesengarnele, Zwiebelringe, Serrano-Schinken,

Halloumi Käse, Albondigas, Aioli und Mini-Brötchen

*Grilled and pickled vegetables: Peppers, zucchini, eggplant, mushrooms*

*Grilled king prawns, onion rings, Serrano ham, Halloumi cheese, albondigas, aioli and mini rolls*

**15,50 €**

**Für 2 Personen 29,00 €**

### Karamellisierte Ziegenfrischkäsetaler

mit Feigen, fruchtigem Senf und Raukesalat

*Caramelized goat's cream cheese thaler with figs, fruity mustard and rocket salad*

**14,00 €**



## SALATE

*salads*

### Sommerlicher Salatteller *Vegetarisch*

bunte Auswahl gezupfter Sommersalate in fruchtig-pikantem

Cocktaildressing mit reichlich Rohkost und Mini-Brötchen

*Summery salad plate: colorful selection of picked summer salads*

*in fruity and spicy Cocktail dressing with plenty of raw vegetables and small rolls*

**12,50 €**

- |   |          |
|---|----------|
| + gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln <i>grilled chanterelles</i>       | + 6,50 € |
| + gegrillter Halloumi mit Kräuterpesto <i>grilled cheese with pesto</i> | + 6,50 € |
| + gezupftes Hähnchen süß-sauer <i>pulled chicken sweet-sour</i>         | + 8,50 € |

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## VEGANES MENÜ

*vegan*

---

### Salat von Maultaschen und eingelegten Pfifferlingen *Vegan* mit Rucola und Kirschtomaten

*Salad of Maultaschen and pickled chanterelles with rocket and cherry tomatoes*  
(Einzelpreis 12,50 €)

### Veganes thailändisches Gemüse-Curry *Vegan* mit Basmatireis

*Vegan Thai Vegetable Curry with basmati rice*  
(Einzelpreis 17,50 €)

### Hausgemachtes Schokoladorsorbet *Vegan* mit Kaltschale von Sauerkirschen

*Homemade vegan chocolate sorbet with cold peel of sour cherries*  
(Einzelpreis 6,50 €)

### 3-Gänge Menü 36,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

Den Einzelpreis entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Gericht.

*All dishes can also be ordered individually. Please find the price per dish on the menu.*



## SUPPEN

*soups*

---

### Cremige Pfifferlingsuppe

mit Sahne, Croutons und Zwiebellauch

*Creamy chanterelle soup with cream, croutons and onion leeks*

**7,00 €**

### Gazpacho Andaluz

kalte Tomaten-Gemüsesuppe mit gegrillter Riesengarnele

*Andalusian gazpacho - cold tomato vegetable soup with grilled king prawns*

**7,50 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## NUDELGERICHTE

*noodles*

---

### Tagliarini mit Filetspitzen

Filetspitzen von Rind und Schwein in Rahm mit Tagliarini, Pfifferlingen, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

*Tagliarini with fillet tips*

*Fillet tips of beef and pork in cream with tagliarini,  
Chanterelles, cherry tomatoes and grated Grana Padano*

**23,90 €**



## FISCHGERICHTE

*fish*

---

### Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs

mit Garnelen in Krustentiersauce,  
Mangoldgemüse mit Sesam verfeinert und Basmatireis

*Grilled fillet of Norwegian salmon with shrimps in crustacean sauce,*

*Chard vegetables refined with sesame and basmati rice*

**26,50 €**

### Tagesempfehlung

Gerne bieten wir wechselnde Fischgerichte nach Tageseinkauf an

*We are happy to offer various fish dishes based on the daily purchase*

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## FLEISCHGERICHTE

*beef*

---

### **Paillard vom Landschwein**

dünn geklopftes und gegrilltes Filet vom Landschwein auf Pfifferlings-  
Risotto mit Rotweinjus und Brokkoli

*Thinly pounded and grilled fillet of country pork on chanterelle mushrooms*

*Risotto with red wine jus and broccoli*

**24,00 €**

### **Thailändisches Geflügelcurry**

mit buntem Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis

*Thai chicken curry with colorful vegetables, coconut milk and basmati rice*

**22,00 €**

### **Schmachtendorfer Filetteller**

Gegrillte Filetscheiben von Rind, Schwein und Hähnchen mit  
Pfifferlingrahmsauce, frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

*Grilled fillet slices of beef, pork and chicken, Chanterelle cream sauce, fresh market vegetables and fried potatoes*

**28,00 €**

### **Rumpsteak Strindberg**

Steak vom argentinischen Rumpsteak unter der Zwiebel-Senf Kruste mit  
Rotweinjus, feinen Bohnen und Kartoffelgratin

*Rump steak Strindberg Steak from the Argentinian rump steak under the onion-mustard crust*

*Red wine jus, fine beans and potato gratin*

**28,00 €**

### **Duett von BBQ-Rippchen**

Rippchen vom Landschwein und Jungbullen  
in BBQ-Marinade mit Pommes Frites und Coleslaw

*Ribs from country pork and young bull*

*in BBQ marinade with french fries and coleslaw*

**25,00 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## STEAKS

steak

### Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

*fillet steak from Argentinian Black Angus beef*

200g 32,50 €

300g (unser Genuss <sup>oder</sup> **UPGRADE**) 39,90 €

### Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

*rump steak Argentinian Black Angus beef*

200g 26,50 €

300g (unser Genuss <sup>oder</sup> **UPGRADE**) 29,90 €

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:



rare  
48°C



medium rare  
52°C



medium  
56°C



medium well  
59°C



well done  
65°C

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## GEMÜSEBEILAGEN

*vegetable side dishes*

---

**Speckbohnen | 4,90 €**

mit Speck, Zwiebeln und Bohnenkraut

*bacon beans*

**Gebratene Pfifferlinge | 5,90 €**

mit Zwiebeln

*Fried chanterelles with onions*

**Mangoldgemüse | 4,50 €**

mit Sesam verfeinert

*Chard vegetables with sesame*



## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

*side dishes*

---

**Pommes Frites | 5,50 €**

knusprige holländische Fritten

*french fries*

**Bratkartoffeln | 5,50 €**

mit Speck und Zwiebeln

*fried potatoes with bacon and onions*

**Kartoffelgratin | 4,90 €**

mit Grana Padano gratiniert

*potato gratin with Grana Padano cheese*



## SAUCEN

*sauce*

---

**Pfefferrahmsauce | pepper cream sauce | 3,00 €**

**Kräuterbutter | herb butter | 3,00 €**