

SCHMITT

Restaurant & Pension

Jahnstraße 11 – 74746 Höpfingen – Tel.: 06283/1601 – Fax.: 06283/225503

Email: info@schmitt-restaurant.de

Web: www.schmitt-restaurant.de

Facebook: SCHMITT Restaurant & Pension



Herzlich Willkommen!

Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen werden. Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie für eine Weile entspannen und Speis und Trank in Ruhe genießen können. Wir sind bestens bestrebt Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen aus unserer Küche und dem Keller das Beste schnell auf den Tisch zu bringen. Doch da wir keine Heinzelmännchen in der Küche haben, dauern einige Gerichte aufgrund der längeren Zubereitungszeit etwas länger. Haben Sie in diesen Fällen etwas Geduld, denn Gott erschuf die Zeit, aber von Eile hat er nichts gesagt. Wir sind überzeugt, dass es Ihnen gut schmecken wird, doch wir freuen uns über jeden Hinweis, wie wir es noch besser machen können. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und hoffen Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Schmitt

SCHMITT
Restaurant & Pension

Jahnstraße 11
74746 Höpfingen
06283/1601



Getränke

Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,3l

Bitburger Pils 0,4l

Distelhäuser Export 0,3l

Distelhäuser Export 0,4l

Distelhäuser Radler süß/sauer 0,3l

Distelhäuser Radler süß/sauer 0,4l

Cola-Bier 0,4l_x

Flaschenbiere

Distelhäuser Weizenbier hell 0,5l

Distelhäuser Weizenbier alkoholfrei hell 0,5l

Distelhäuser Pils alkoholfrei 0,5l

Weihenstephaner Weizenbier hell 0,5l

Weihenstephaner Heferadler süß/sauer 0,5l

Erdinger Weizenbier alkoholfrei hell 0,5l

Cola-Weizen 0,5l_{1,x}

Alkoholfreie Getränke

Fanta/Cola/Spezi/Sprite 0,3l_{1,2,3,x}

Fanta/Cola/Spezi/Sprite 0,5l_{1,2,3,x}

Fanta/Cola/Spezi/Sprite 0,2l_{1,2,3,x}

Saft (Apfel, Orange, Johannisbeer, Grapefruit) 0,2l

Saft (Apfel, Orange, Johannisbeer, Grapefruit) 0,3l

Saft (Apfel, Orange, Johannisbeer, Grapefruit) 0,5l

Saftschorle 0,25l

Saftschorle 0,5l

Flasche Wasser 0,25l

Flasche Wasser 0,7l

Flasche Gerolsteiner medium/naturell 0,7l

Flasche Sekt Schloss Rheinberg 0,75l

Weinkarte

Weißweine 0,25l

Tauberfranken Müller-Thurgau halbtrocken

Oberlaudaer Steinklinge Riesling trocken

Oberlaudaer Müller-Thurgau trocken

Rotweine 0,25l

Großbottwarer Wunnenstein Trollinger halbtrocken

Königshöfer Zweigelt trocken

Laudaer Schwarzriesling trocken

Fortezza Dei Colli-Chianti, Italien, trocken

Bottwartale Kellerei, Dornfelder trocken

Weißherbst 0,25l

Munzinger Attilafelsen halbtrocken

Weinschorle 0,25l

Weinschorle 0,5l

Spirituosen

Zwetschgenschnaps 2cl

William Christ 2cl

Kirschwasser 2cl

Himbeergeist 2cl

Jägermeister 2cl

Asbach Uralt 2cl

Asbach-Cola 0,2l_x

Fernet Branka 2cl

Malteser 2cl

Baileys 4cl

Ramazotti 2cl

Grappa 2cl

Vodka 2cl

Barcadi-Cola 0,2l_x

Heiße Getränke

Tasse Kaffee _x

Kännchen Kaffee _x

Glas Tee

Kännchen Tee

Tasse Kakao

Glas Tee mit Rum

Glühwein

Heiße Zitrone

Hüttenfeuer

Milchkaffee _x

Espresso _x

Cappuccino _x

Latte Macchiato _x

Zusatzstoffe: x=koffeinhaltig

Vesper/Deftiges

Wurstbrot 4,7

Käsebrot 6

Straßburger Wurstsalat mit Brot 4,7

Straßburger Wurstsalat mit Pommes Frites 4,7

„Strammer Max“ 4,7

Odenwälder Schinkenbrett mit Brot 4

Vesperbrett (Schinken, Wurst, Käse) mit Brot 4,7,8,9,10

Paar Hausmacher Bratwürste mit Brot 4

Paar Hausmacher Bratwürste mit Pommes Frites 4

Kleine Portion Pommes

Große Portion Pommes

Kleine Portion Kroketten

Große Portion Kroketten

Kleine Portion Spätzle

Große Portion Spätzle

Vorspeisen/Suppen/Salate

Badische Festtagssuppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Knackiger Gartensalat bunt garniert mit
Käse und Schinken 6,8

Salat spezial, zartes Schweinelendchen
auf buntem Salat reich garniert

Fitness-Salatteller, Salatteller mit
gebratenen Kräuterchampignons

Salatteller „Buffalo“ mit kleinen Angussteak
Bunter Salatteller mit gegrillter Hühnerbrust

Toast

Spargeltoast mit Schinken und Käse 7,8,9,10

Hawaiitoast mit Schinken und Käse 7,8,9,10

„Feinschmeckertoast“, Schweinesteak mit
Champignons und Sauce Hollandaise 3

„Herrentoast“, Schweinelendchen auf Toast
mit Sauce Hollandaise 3

„Salamitoast“, Tomaten und Champignons
mit Käse überbacken

„Bauerntoast“, Schweinesteak auf Toast
mit Zwiebeln und Käse und Spiegelei

Selbstverständlich erhalten Sie alle Gerichte auch als Senioren- und
Kinderteller.

Zusatzstoffe: 3=Farbstoff Carotine, 6=Farbstoff E124, 7=Stabilisator E451, 8=Stabilisator E405, 9=Konservierungsstoff E205,
10=Antioxidationsmittel E316

„Kleinigkeiten aus unserer Bistro-Küche“

Ofenfrischer Knobi-Toast bunt garniert

Ofenfrischer Sandwich mit gegrillter Hühnerbrust

Knuspriges Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

Für unsere Vegetarier

Gebackene Champignons mit Sauce Hollandaise 3

Aus unserem Hausrezept

½ Grillhähnchen mit Pommes Frites

½ Grillhähnchen mit Brot

„Mixed Grill“ verschiedenes vom Grill mit Kräuterbutter,

Pommes Frites und gem. Salat

Vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und gem. Salat

Cordon-Bleu, gefüllt mit Schinken und Käse,
Pommes Frites und gem. Salat ^{7,8,9,10}

Schweinesteak in Rahmchampignons dazu
Spätzle und gem. Salat

Filetmedaillons vom Schwein auf Champignons,
Sauce Hollandaise mit Spätzle und gem. Salat ³

Schweinelendchen in Senfrahmsauce dazu
Kroketten und gem. Salat

Holzfällersteak mit Zwiebeln und Speck mit
Pommes Frites und gem. Salat

Gutes vom Angusrind

„Knoblauchsteak“ in feiner Rahmsauce dazu
Kroketten und gem. Salat

Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln,
Pommes Frites und gem. Salat

Pikantes Kräutersteak mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und gem. Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Grill mit
Pommes Frites und gem. Salat

Pariser Pfeffersteak in Rahmsauce mit
Kroketten und gem. Salat