



ALTE SCHMIEDE



Essen ist ein Bedürfnis,

genießen ist Kunst.

La Rochefoucauld

Die „Alte Schmiede“... vor vielen Jahren war dieser Ort noch eine Schmiede-Werkstatt, eine Manufaktur, wo die Schlagkraft auf das glühende Eisen traf. Die glühende Schmiedekohle in der Esse, das glänzende Werkstück erhitzt auf eine 1250 °C hohe Temperatur und ein schwerer Hammer brachten die Werkstoffe in ihre kunstreiche Form. Welch unverzichtbares Handwerk der damaligen Zeit.

Seit dem Jahr 1986 führen wir jenes Handwerk auf unsere Weise fort, und verwandeln die Rohstoffe in unserer Koch-Werkstatt in köstliche Gerichte. So fängt unsere Geschichte der „Alten Schmiede“ an. Seit 30 Jahren kann man in der „Alten Schmiede“ eine ganze Palette von frisch zubereiteten Gerichten bestaunen und selbstverständlich genießen.

Unsere Küche bietet die berühmten Gerichte der traditionellen deutschen Küche, eine imposante Reihe von Spezialitäten aus dem Balkan und ebenso kostbare Gerichte der mediterranen Küche. Außerdem bieten wir sorgfältig ausgesuchte Gerichte, die speziell auf die Saison angepasst sind.

Unser Ziel ist es unseren Gästen eine Atmosphäre der Freude, der Geborgenheit und des Genusses zu bieten. Ein Ort, wo sich die Seele erfreut, wenn das Essen der „Alten Schmiede“ auf deinem Gaumen zergeht!

Das Haus der „Alten Schmiede“ heißt SIE herzlich willkommen und wünscht IHNEN einen guten Appetit!



Inhaber & Chefkoch Slobodan Popovic

Suppen

	klein	groß
1. Hühnersuppe mit Fleischeinlage ^{*(A,C)}	3,70€	5,70€
2. Rindfleischsuppe ^{*(A,I)}	3,70€	5,70€
3. Tomatencremesuppe mit Reiseinlage ^{*(A,I)}	3,70€	5,70€
4. Krüstchen Gulasch mit Röllgelchen ^{*(A)}		7,70€

Vorspeisen

5. Häppchen ^{*(A,G)} -mit Mett, -Schinken oder Käse -mit Lachs		2,50€
6. Halve Hahn ^{*(A,G)} Mittelalter Gouda mit Röllgelchen und Butter		3,00€
7. Bruschetta Original ^{*(A,G)} Mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum. -wahlweise mit Serranoschinken, Salami oder mit Honig überbackenem Ziegenkäse		6,70€
8. Ziegenkäse ^{*(A,G,J)} mit Honig und Thymian im Brickteig gebacken an Blattsalaten der Saison		7,80€
		9,70€
		13,90€

	klein	groß
9. Mediterrane Platte ^{*(A,G)} Mit diversen Spezialitäten	11,80€	17,90€
10. Pikantes Garnelenpfännchen ^{*(A,B)} In Knoblauch-Chiliöl, mit Kräuter-Aromen gebraten (In der Gußpfanne serviert)		13,90€
11. Ofenkartoffel ^{*(G,I,J)} Mit Kräuterschmand gefüllt, mit Räucherlachs und Salatbouquet		16,90€
12. Großer "Schmiede Salatteller" ^{*(A,J)} Mit geschnetzelter Hähnchenbrust in Sweet-Chilisauce		14,80€
13. Großer gemischter Salat ^{*(A)} Mit mit gebratenen Rinderstreifen in Balsamico-Vinaigrette		17,90€



Spezialitäten vom Grill

- 15. Cevapcici** ^{*(J)} **13,90€**
Mit Pommes, Djuvec Reis, Ajvar und Salat
- 16. Leber Berliner Art** ^{*(I,G,J)} **13,90€**
Mit Püree, Apfelstücken und Röstzwiebel
- 17. Pljeskavica Spezial (Hacksteak)** ^{*(G,J)} **17,90€**
Mit Fetakäse, Ajvar, Pommes, Djuvec Reis und Salat
- 18. Holzfäller Steak** ^{*(A,C,J)} **17,90€**
Mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln
- 19. Putenmedaillons** ^{*(A,C,J)} **18,90€**
Mit Champignonrahmsauce, Rösti und Salat
- 20. Steak Teller (Pute, Rind, Schwein)** ^{*(A,C,G,J)} **20,90€**
Mit Kroketten und Gemüse
- 21. Kalbsleber Berliner Art** ^{*(I,G,J))} **19,90€**
Mit Püree, Apfelstücken und Röstzwiebel
- 22. Vjesalica** ^{*(G)} **18,90€**
Schweinefilet am Rost, Djuvec Reis, Pommes, Kräuterbutter und Salat
- 23. Rumpsteak** ^{*(G,I,J)} **25,90€**
Mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat
- 24. Grillteller** ^{*(A,C,I,J)} **19,90€**
Gemischtes Fleisch (ca. 500 g), Djuvec Reis, Pommes und Salat

Steaks

Zu Steaks servieren wir Pommes oder Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einen kleinen Salat

- 25. Putensteak** ^{*(G)} **20,90€**
- 26. Hüftsteak** ^{*(G)} **22,90€**
- 27. Rumpsteak** (G) **24,90€**
- 28. Entrecote** ^{*(G)} **24,90€**

Aus der gußeisernen Pfanne

- 29. „Alte Schmiede Pfanne“** ^{*(G,J)} **19,50€**
Schweinerückensteak auf Speckbohnenröllchen
in grüner Pfefferrahmsauce, dazu gebackene Kartoffeln
- 30. „Schmiedefeuere“** (A,B) **19,90€**
Gebratenes Gemüse mit Rinderrückenstreifen
und Garnelen in feuriger Sauce mit Röstitalern
- 31. Schmiede Topf** ^{*(G)} **18,90€**
Schweinemedallions in Paprikasauce & Bratkartoffeln
- 32. Rahmgeschnetzeltes** (A,G,J) **18,90€**
(Schweinefilet Spitzen)
Mit Reis, Champignonrahmsauce und Salat



*Sehr geehrter Gast, die Information über die Zusatzstoffe bzw. Allergene entnehmen Sie bitte der Seite „11“

Schnitzel

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Pommes frites und gemischten Salat

33. Wiener Art ^{*(A,C,J)} **14,90€**
Schweineschnitzel mit Zitrone

34. Jäger Art ^{*(A,C,G,J)} **15,80€**
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

35. Cordon Bleu Art ^{*(A,C,G,I,J)} **16,50€**
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

36. Zigeuner Art ^{*(A,C,G,I,J)} **15,80€**
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce

Beilagen

37. Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{*(I)} **4,00€**

38. Gebratene Kräuter-Champignons ^{*(I)} **4,90€**

39. Grüne Speckbohnen ^{*(G)} **4,50€**

40. Folienkartoffel ^{*(G)} **4,80€**
Mit Kräuterschmand oder Kräuterbutter

41. Kroketten ^{*(A,C)} **4,00€**

42. Salzkartoffeln ^{*(G)} **4,00€**

43. Rösti ^{*(A,C)} **4,00€**

44. Djuvec Reis ^{*(I)} **4,00€**

45. Butterreis ^{*(G)} **4,00€**

46. Blattspinat ^{*(I)} **4,50€**

47. Geröstete Zwiebeln ^{*(I)} **3,50€**

48. Beilagen Salat (klein) ^{*(J)} **3,50€**

49. Beilagen Salat (groß) ^{*(A,J)} **7,50€**

Saucen

50. Sauce Béarnaise-Art ^{*(A,C,G)} **3,50€**

51. Sauce Hollandaise-Art ^{*(A,C,G)} **3,50€**

52. Zigeunersauce ^{*(A,G,I)} **3,50€**

53. Jägersauce ^{*(A,C,G,I)} **3,50€**

54. Pfeffersauce ^{*(A,C,G)} **3,50€**

55. Ajvar ^{*(I)} **2,50€**

56. Kräuterbutter ^{*(G)} **1,50€**

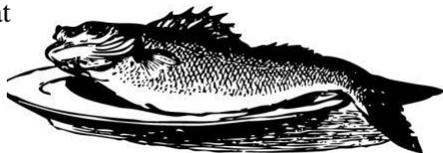


Schmiede Klassiker

- 57. Speckpfannekuchen** *(A,C,G,J) **10,90€**
Mit gemischtem Salat
- 58. Kalbs-Currywurst** *(H,I,F) **13,90€**
Mit Currysauce und Pommes frites
- 59. Chilinudeln** *(A,B,G) **14,90€**
Mit gebratenen Garnelen und Gemüse, in scharfer Tomatensauce und gehobelten Parmesanstücken
- 60. „Himmel und Ääd à la Schmiede“** *(A,G) **16,80€**
Elsässer Blutwurst auf Kartoffelstampf mit karamellisierten Äpfeln und geschmorten Schalotten

Fischgerichte

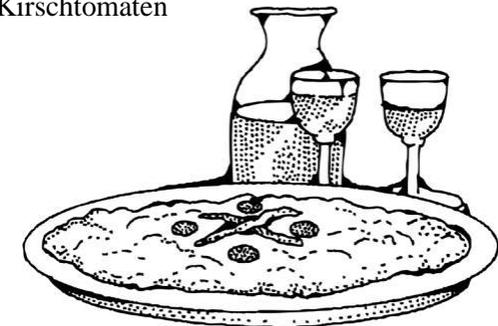
- 61. Rotbarsch „Pariser Art“** *(A,C,G,J) **17,90€**
Mit Salzkartoffeln, Remoulade und Salat
- 62. Forelle** *(G) **18,90€**
Mit Salzkartoffel und Spinat
- 63. Fisch Teller** *(A,G) **22,90€**
Mit verschiedenen Fisch- und Gemüsesorten
P.S. !Lassen Sie sich überraschen :) !
- 64. Dorade Royal (450-600 gr.)** *(G,D) **20,90€**
Mit Salzkartoffeln und Spinat



- 65. Loup de Mer (450-600 gr.)** *(G,D) **20,90€**
Mit Salzkartoffeln und Spinat
- 66. Lachsfilet** *(B,G) **21,90€**
Mit Tomaten-Kräuter-Krabbensauce, Reis und Gemüse

Flammkuchen

- 67. Elsässer Flammkuchen** *(A,C,G) **9,90€**
Mit Speck und Zwiebeln
- 68. Provence Flammkuchen** *(A,C,G) **12,90€**
Mit diverser eingelegtem Gemüse
- 69. Diavolo Flammkuchen** *(A,C,G) **12,90€**
Mit Paprikasalami, Jalapenos und Oliven
- 70. Mediterraner Flammkuchen** *(A,C,G) **14,90€**
Mit italienischem Schinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten
- 71. Norwegischer Flammkuchen** *(A,C,G) **14,90€**
Mit Räucherlachs, roten Zwiebeln und Meerrettich
- 72. Garnelen Flammkuchen** *(A,B,C,G) **16,90€**
Mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten



*Sehr geehrter Gast, die Information über die Zusatzstoffe bzw. Allergene entnehmen Sie bitte der Seite „11“

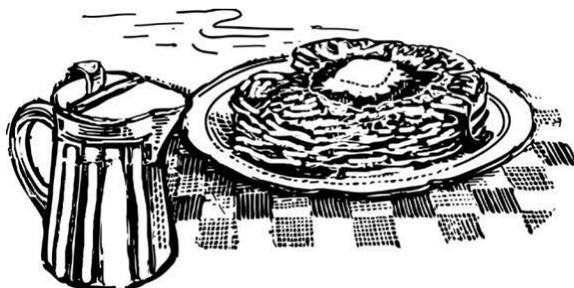
Donnerstag ist Reibekuchentag

Reibekuchen:

73. Mit Schwarzbrot und Butter ^{*(A,C,G)} 9,90€
74. Mit Apfelkompott ^{*(A,C,G)} 10,50€
75. Mit Rübenkraut ^{*(A,C,G)} 10,50€
76. Mit Räucherlachs ^{*(A,C,G,J)} 16,90€
dazu Sahne Meerrettich und Salat
77. Mit pikant angemachtem Rindertartar ^{*(A,C,G,J)} 16,90€
und Salat

Variation Reibekuchen:

78. Räucherlachs, Rindertartar, ^{*(A,C,G,J)} 18,90€
Apfelkompott und Salat



Für unsere jüngsten Gäste

79. Nudeln ^{*(A,C)} 6,50€
Mit Tomatensauce
80. Fischstäbchen ^{*(A,C,G)} 8,50€
mit Kartoffelpüree
81. Chicken Nuggets ^{*(A,C,G)} 8,50€
Mit Pommes frites
82. Schnitzelchen ^{*(A,C,G)} 8,50€
Mit Pommes frites

Nachspeisen

83. Gemischtes Eis mit Sahne ^{*()} 5,50€
Walnuss , Vanille, Schokolade oder Erdbeere
84. Hausgemachter Apfelstrudel ^{*(A,C)} 8,90€
Mit warmer Vanillesauce und Sahnehaube
85. Apfelfannkuchen ^{*(A,C)} 8,90€
Mit Zimt, Zucker und eine Kugel Vanilleeis
86. Palatschinken ^{*(A,C)} 8,90€
Mit Vanilleeis und Schokoladensirup
- 86a. Palatschinken klein ^{*(A,C)} 5,90€
Mit Vanilleeis und Schokoladensirup

Getränke

Alkoholfreie Getränke

87. Malzbier	0,2l	1,90€
88. Mineralwasser Apollinaris Selection, Vio	Fl. 0,25l	2,50€
	Fl. 0,75l	6,70€
89. Coca Cola	Fl. 0,2l	2,50€
90. Coca Cola Light / Coca Cola Zero	Fl. 0,2l	2,50€
91. Fanta, Sprite	Fl. 0,2l	2,50€
92. Apfelschorle	Fl. 0,25l	2,50€
93. Tonic Water Schweppes	Fl. 0,2l	2,80€
94. Bitter Lemon Schweppes	Fl. 0,2l	2,80€
95. Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	Fl. 0,2l	2,80€
96. Gaffels Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33l	3,40€



Warme Getränke

97. Tee Verschiedene Sorten	2,50€
98. Kaffee	2,70€
99. Milchkaffee	3,20€
100. Espresso doppelter Espresso	2,70€ 4,30€
101. Cappuccino	3,30€
102. Latte Macchiato	3,70€
103. Heiße Schokolade	3,70€
104. Chococcino Heiße Schokolade mit Espresso	3,90€



Biere

Kölsch

105. Gaffel

0,2l 1,90€

106. Gaffel Alkoholfrei

Fl. 0,33l 3,20€

Pils

107. Bitburger Stubbi

Fl. 0,33l 2,80€

Weizen

108. Erdinger

Fl. 0,5l 4,70€

109. Erdinger Alkoholfrei

Fl. 0,5l 4,70€

Longdrinks

110. Rum Cola

4 cl. Alk. 6,50€

111. Wodka Lemon

4 cl. Alk. 6,50€

112. Whiskey Cola

4 cl. Alk. 6,90€

Digestifs

113. Korn

2 cl. 1,90€

114. Bismarck

2 cl. 1,90€

115. Amboss

2 cl. 1,80€



116. Hausbrand / Sliwowitz

2 cl. 1,90€

117. Flimm / Mamma Nero

2 cl. 1,90€

118. Ouzo 12

2 cl. 2,30€

119. Fernet Branca

2 cl. 2,30€

120. Jägermeister

2 cl. 2,30€

121. Malteser Kreuz

2 cl. 2,30€

122. Hirschkuss / Schwesterherz

2 cl. 2,40€

123. Baileys

2 cl. 2,50€

124. Wodka Absolut

2 cl. 2,50€

125. Jubiläums Aquavit

2 cl. 2,90€

126. Linie

2 cl. 3,10€

127. Grappa Nonino

2 cl. 4,50€

128. Averna

4 cl. 4,00€

129. Ramazzotti

4 cl. 4,00€

130. Johnny Walker

4 cl. 5,90€

131. Williamine Morand

2 cl. 5,50€

132. Himbeere Morand

2 cl. 5,50€

Sekt

133. Prosecco, trocken

0,1l 0,75l

5,20€ 18,90€

Rosewein

134. Spätburgunder Finkenauer-Rheinhessen

Qualitätswein trocken

Sein feiner Himbeerduft lässt ihn im rosigen

Licht erscheinen. Setzt Scampi

und Co. bestens in Szene.

0,2l 0,75l

5,20€ 18,90€



Rotwein

135. Merlot Languedoc -

Frankreich Dichtes, lebendiges Rot

Ein sehr intensiver Rotwein.

Weich, mit einer ausgeprägten Merlotfrucht

und relativ wenig Gerbstoffen.

5,20€ 18,90€

136. Tempranillo La Mancha -

Spanien Ladero Tinto Crianca DO

Vollmundiger, dichter Wein.

Viel Frucht von dunklen Beeren und Pflaume.

5,20€ 18,90€

137. Sangiovese IGT Montalcino - Italien

Noten von prallen Pflaumen, Kirschen

und Veilchen, umhüllt von feinsten

Gewürznuancen. Passt wunderbar

zu allen Fleischgerichten.

5,20€ 18,90€

138. Vranac Montenegro

Rotwein mit einer dunkelroten Farbe und dichter

Struktur, extraktreich, würzig mit einem Aroma

nach frischer Minze, fruchtig nach dunklen

Früchten und Beeren wie Heidelbeere, Kirsche und

schwarzen Johannisbeeren, Rosinen und Lakritze

0,2l 0,75l

5,20€ 18,90€

Weißwein

139. Weißwein Schorle

Riesling mit Mineralwasser

4,00€

140. Riesling Finkenauer - Rheinhessen

Qualitätswein-trocken.

Klar und quicklebendig. Seine feinfruchtige

Aromatik gibt Ihnen einen charmanten

Kick. Der perfekte Begleiter für Geflügel

und Fischgerichte.

5,20€ 18,90€

141. Grauer Burgunder

Finkenauer - Rheinhessen

Qualitätswein-trocken.

Der Regisseur von gekochtem oder pochiertem

Fleisch. Ideal zur mediterranen Küche. Seine

fruchtigen Anklänge von Feigennoten punkten

ebenso wie seine kaum wahrnehmbare Säure.

5,20€ 18,90€

142. Chardonnay Languedoc -

Frankreich Trocken.

Strohgelbe Farbe, animierende Nase.

Nach hellem Obst. Feine Aromen nach grünem Apfel

und Birne. Der Abgang macht Vorfreude auf mehr.

5,20€ 18,90€

Allergene	Kennzeichnung	Allergene	Kennzeichnung
1. Glutenhaltiges Getreide/- erzeugnisse U.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.	A	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie.	I
2. Krebstiere/-erzeugnisse U.a. Krebse, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.	B	10. Senf/-erzeugnisse U.a. Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner.	J
3. Eier/-erzeugnisse Alle Eiersorten.	C	11. Sesam/-erzeugnisse U.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen.	K
4. Fisch/-erzeugnisse Alle Fischarten (U.a. Auch Anchovis, Kaviar).	D	12. Schwefeldioxid und Sulphite In Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein.	L
5. Erdnüsse/-erzeugnisse Alle Erdnussorten.	E	13. Lupinen/-erzeugnisse U.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat.	M
6. Soja/-erzeugnisse Alle Sorten Sojabohnen.	F	6. Weichtiere/-erzeugnisse U.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares.	N
7. Milch/-erzeugnisse Einschließlich Laktose. Alle Milchprodukte.	G		
8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse U.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Wallnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne.	H		

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten und verantwortungsvollem Umgang beim Zubereiten unserer Speisen, können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Wer Menschen um sich hat, die einen ermutigen, aufbauen und herausfordern, hat es oftmals etwas leichter im Leben. Es ist kostbar seine Zeit mit Familie und Freunden zu teilen!



Sehr geehrter Gast!

Unser Restaurant bietet die Möglichkeit, unseren Saal für Hochzeiten, Geburtstage, Kommunionen und andere Anlässe zu reservieren. Sie können zwischen vielen Gerichten und Getränken,

Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Sie bestimmen - wir verwirklichen.*

* Bei Interesse wenden Sie sich bitte an das Personal. Wir überprüfen gerne, ob der Saal, in dem von Ihnen gewünschten Zeitraum verfügbar ist.