



Herzlich Willkommen

*in der Landgaststätte Schmidt am Wasserschloß Neuhaus
Gerne sind wir zu folgenden Küchenzeiten für Sie da*

Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag

von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

und 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Donnerstag

von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage

Gaststätte



Schmidt

Unsere Sonntags-Schmankerln

Kalbsnierenbraten 15,40
mit Kloß und Wirsing

Schweinekammbraten 12,80
mit Kloß und Sauerkraut

Gemischter Braten 13,60
mit Kloß und gemischten Salat

Resches Schäuferla 14,80
mit Kloß und Sauerkraut

Kleines Resches Schäuferla 11,40
mit Kloß und Sauerkraut

Braten nach Tagesangebot

Deklarierungspflichtige Inhaltsstoffe sind nachfolgend markiert durch die Nummern:

(1) geschwefelt (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Farbstoff
(4) mit Antioxidationsmittel(n) (5) mit Geschmacksverstärker (6) mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in € inkl. aktuell gültiger MwSt

Gaststätte



Schmidt

Mittwoch ist's deftig

Ofenfrische Rippla mit Kloß und Sauerkraut	11,20
Saures Knöchla mit Sauerkraut und Brot	9,50
Jeden <u>ersten Mittwoch im Monat</u> gibt's Leber Berliner Art	11,60

Donnerstag ist Schnitzeljagd

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Salat	12,50
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und Salat	12,50
Schnitzel Wiener Art mit Käse überbacken , dazu Kartoffelsalat und Salat	12,50
Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei und Speck , Bratkartoffeln und Salat	12,50
Schnitzel mit würziger Paprika-Zwiebelsoße , Pommes Frites und Salat	12,50
Schnitzel Jäger Art mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Salat	12,50

Aufpreis für Putenschnitzel: 2,00 Euro

Gaststätte



Schmidt

Jeden Freitag Burger und BBQ

<i>Spareribs vom Smoker mit Coleslaw und Cowboybohnen</i>	15,30
<i>Pork Belly Burnt Ends mit Pommes Frites und BBQ Soße</i>	14,90
<i>Big Schmidt</i> <i>saftiges Rindfleisch Patty, Essiggurke, Zwiebeln, Tomate, Cheddar Käse mit Pommes Frites</i>	14,90
<i>Chili Cheese</i> <i>saftiges Rindfleisch Patty, Chili Cheese Soße, Speck, Essiggurke, Zwiebeln, Tomate mit Pommes Frites</i>	15,60
<i>Pulled Goose</i> <i>gezapfte Gänsekeule, Orangen-Chilimarmelade, Zwiebeln, Blaukrautsalat mit Pommes Frites</i>	16,80
<u>Extras</u>	
<i>Süßkartoffel Fries</i>	4,00
<i>Twister</i>	4,00

Samstag ist was für Spießer

Jeden Samstag hausgemachte Fleischspieße

<i>Ein Spieß mit Pommes Frites und gemischten Salaten</i>	9,90
<i>Zwei Spieße mit Pommes Frites und gemischten Salaten</i>	12,90

Alle Aktionstage finden wöchentlich statt, außer an Feiertagen

Gaststätte



Schmidt

Wild aus heimischen Wäldern

<i>Bäuschel von der Blasse mit Semmelkloß und Blattsalat</i>	14,20
<i>Blasse mit Schwarzwurzel, Speckrosenkohl und Ofenkürbis</i>	15,90
<i>Reh-Schäufelrösti mit Selleriepüree, Bratapfel und Brombeeren</i>	19,80
<i>Sauerbraten vom Reh mit Semmelkloß und Blaukraut</i>	19,80
<i>Wildgulasch mit Kartoffelkräpfen und Blaukraut-Apfelsalat</i>	19,40
<i>Rehrücken mit Spekulatiuskruste und Ofengemüse</i>	21,90
<i>Wildschweinschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeer-Kren und Salat</i>	17,60

Für unsere kleinen Gäste

<i>Spätzle mit Soße</i>	4,80
<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</i>	6,50
<i>Fischstäbchen mit Kartoffelsalat</i>	6,50
<i>Eine Bratwurst mit Kartoffelsalat</i>	5,00
<i>Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	7,20
<i>Kinderportion Karpfenchips mit Kartoffelsalat</i>	9,80

Gaststätte



Schmidt

Vorspeise

<i>Im Speckmantel ² gebratener Ziegenkäsetaler mit bunten Blattsalaten</i>	10,20
<i>Karpfenchips mit Kren-Schmand-Dip</i>	10,40
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernschaum und Croutons</i>	6,50

Salate und Vegetarisches

<i>Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing, Baguette, Ziegenkäse im Speckmantel²</i>	15,90
<i>Hausgemachte Käsespätzle³ mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat^{3,4}</i>	11,90
<i>Bandnudeln mit Kürbis, Babyspinat und Feta</i>	14,80
<i>Semmelkloßscheiben mit Rahmpfifferlingen und Blattsalaten</i>	16,50

Fisch

<i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat^{3,4}</i>	15,60
<i>Zanderfilet mit Bandnudeln und Pfifferlingen</i>	17,90
<i>Karpfenchips mit Kren-Schmand-Dip, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	18,50
<i>Karpfen gebacken oder gepfeffert</i> je 100g	3,40
<i>zuzüglich Kartoffel- und Endiviensalat</i>	3,50
<i>Karpfenfilet gebacken oder gepfeffert mit Kartoffel- und Endiviensalat</i>	19,80
<i>Karpfen blau</i> je 100g	3,40
<i>zuzüglich Kartoffeln, zerlassene Butter und Marga's Kren</i>	3,50
<i>Karpfenfilet blau Kartoffeln, zerlassene Butter und Marga's Kren</i>	19,80
<i>Gebratenes Karpfenfilet mit Krenkruste, Kartoffelpüree und Blattsalaten</i>	19,80

Gaststätte



Schmidt

Fränkische Schmankerl

<i>Schloßherrenpfännchen mit Schweinefilet, Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüse</i>	18,00
<i>Cordon Bleu^{3,6} mit Pommes Frites und gemischtem Salat^{3,4}</i>	14,50
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat^{3,4}</i>	13,00
<i>Schweineschnitzel Jäger Art mit Rahmpilzen, Spätzle und gemischtem Salat^{3,4}</i>	14,30
<i>Gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat^{3,4}</i>	14,90
<i>Zwei Bratwürste^{5,6} mit Sauerkraut² und Bauernbrot</i>	9,30
<i>Zwei Bratwürste^{5,6} mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	9,30
<i>Zwei blaue Zipfel^{5,6} mit Bauernbrot</i>	9,30
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	9,80

Dessert

<i>Zwei Apfelküchle mit Walnusseis</i>	7,40
<i>Eis & heiß Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	7,00
<i>Hausgemachtes Eis nach Tagesangebot</i>	8,50
<i>Brownie mit Zwetschgenröster und Limoncelloeis</i>	9,60

Gaststätte



Schmidt

Kaffee & Tee

<i>Tasse Kaffee</i>		2,60
<i>Humpen Kaffee</i>		3,90
<i>Latte Macchiato</i>		5,20
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>		4,40
<i>Milchkaffee mit Milchschaum</i>		5,00
<i>Espresso</i>		2,60
<i>Espresso Macchiato</i>		2,90
<i>Tasse heiße Schokolade</i>		5,80
<i>Glas Tee</i>	<i>verschiedene Sorten</i>	2,90

Edelbrände der Brennerei Haas in Pretzfeld

<i>Fränkischer Williams Brand</i>	<i>2 cl</i>	4,00
<i>Alte fassgelagerte Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	4,00
<i>Quittenbrand</i>	<i>2 cl</i>	4,00
<i>Schlehengeist</i>	<i>2 cl</i>	4,00
<i>Haselnussgeist</i>	<i>2 cl</i>	4,00
<i>Weinbergpfirsichlikör</i>	<i>2 cl</i>	4,00
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	4,00

Gaststätte



Schmidt

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,30</i>
		<i>0,25 l</i>	<i>2,40</i>
<i>Winella Cola, Cola light^{2,3,4}</i>	<i>koffeinhaltig</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,30</i>
		<i>0,25 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Bernadett Brunnen</i>		<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Spezi, Zitronen- oder Orangenlimonade^{2,3,4}</i>		<i>0,25 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Mandarine-Mango, Apfel-Holunderblüte-Kirsch</i>			

Säfte und Saftschorlen

<i>Apfelsaft</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>		<i>0,5 l</i>	<i>4,50</i>
		<i>0,25 l</i>	<i>3,10</i>
<i>Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaft</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaftschorle</i>		<i>0,5 l</i>	<i>4,80</i>
		<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>

Gaststätte



Schmidt

Biere vom Fass

<i>Hofmann Helles Landbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,80</i>
	<i>0,25l</i>	<i>2,50</i>
<i>Radler mit Landbier vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Hofmann Alt Pahreser Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>
	<i>0,25l</i>	<i>2,50</i>

Flaschenbiere

<i>Hofmann Hopfengold Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Hofmann Lager</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,80</i>

Hefeweizen

<i>Hofmann Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Erdinger Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Erdinger alkoholfreies Weißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Schneider Weisse</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Schneider leichte Weisse</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Schneider alkoholfreie Weisse</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Russe oder Colaweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>

Alkoholfreie Biere

<i>Rittmayer alkoholfreies Kellerbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,40</i>
<i>Karamalz alkoholfreies Malzbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,80</i>

Gaststätte



Schmidt

Weine

Weißer Franken

<i>Dettelbacher Sonnenleite Silvaner, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Dettelbacher Honigberg Müller-Thurgau, halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Dettelbacher Bacchus, halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80</i>

Roter Franken

<i>Dettelbacher Domina, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Apfelbacher Portugieser, halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,30</i>

Weinschorle

<i>Süße oder saure Frankenweinschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,00</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>5,50</i>

Max Müller I

<i>Volkach, Weiß & Grau, Cuvee, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80</i>
<i>Volkach, Silvaner, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80</i>
<i>Volkach, Scheurebe, feinfruchtig</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80</i>
<i>Volkach, Bacchus, feinfruchtig</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,40</i>
<i>Volkach, Rosé</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>White Maxx, Weißwein Cuvee, trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20</i>

Unsere Weine können laut Angaben vom jeweiligen Winzer Sulfite enthalten.

Gaststätte



Schmidt

Wir arbeiten aus Überzeugung mit Lieferanten und Erzeugern aus unserer Umgebung zusammen.

Regional, saisonal, frisch und Umweltverträglich!

Fisch Paulus, Neuhaus

Metzgerei Mönius, Aisch

Eierlädla Firnkäs, Bösenbechhofen

Metzgerei Zink, Weisendorf

Marga's Kren, Biengarten

Metzgerei Gimberlein, Weisendorf

Bäckerei Uwe Falkner, Adelsdorf

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Spargelhof Alfons Führer, Uttstadt

Bio Hof Kerschbaum, Hemhofen

Brennerei Haas, Pretzfeld

Weingut Max Müller I, Volkach

Bayla Fruchtsäfte, Würzburg

Weingut Apfelbacher, Dettelbach

Frankenbrunnen, Neustadt/Aisch

*Gebhardt's Essigmanufaktur,
Sommerhausen*

Schmitt's Kloßteig, Poppendorf

Konrad Böhnlein, Bamberg

*Jäger aus den
umliegenden Revieren*

Winella Erfrischungsgetränke, Mühlhausen

Gaststätte



Schmidt