



Herzlich Willkommen!

*Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant
begrüßen zu dürfen.*

*Lassen Sie sich mit Gerichten aus der
bayerischen und regionalen Küche verwöhnen.
Unser freundliches und aufmerksames Team
verwöhnt Sie an sieben Tagen in der Woche.*



SCHMELMER HOF
HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Aus dem Suppentopf

Soups

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreiferl</i> <i>Beef consommé with "stripes of pancakes"</i>	3,50 €
<i>Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Champignons</i> <i>Potato cream soup with roasted mushrooms</i>	3,90 €
<i>Schwammerlsuppe mit kleinen Semmelknödel und frischen Gartenkräutern</i> <i>Mushroom soup with dumpling and fresh garden herbs</i>	5,50 €

Kalte Vorspeisen

Cold appetizers

<i>Räucherlachsrose auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur</i> <i>Smoked salmon with "rösti", creamed horseradish and salad</i>	8,50 €
<i>Frischkäse im Speckmantel auf winterlichen Blattsalaten mit Balsamicodressing und Brotkörperl</i> <i>Cottage cheese wrapped in bacon on salad with balsamic dressing and bread</i>	7,50 €
<i>Hausgemachter Krabbencocktail mit Cocktailsoße, Ananas und Gurke im Salatnest, dazu ein Brotkörperl</i> <i>Homemade shrimp cocktail with cocktail sauce, pineapple and cucumber on salad, with bread</i>	8,90 €

Aus dem Garten

From the Garden

<i>Großer Salatteller der Saison</i>	
- mit Dressing nach Art des Hauses	6,50 €
- mit Putenstreiferl	8,90 €
<i>Big mixed salad with dressing of the house or turkey</i>	
<i>Große Salatplatte mit gebratener Zanderschnitte</i>	11,50 €
<i>Big mixed salad with a piece of fried zander</i>	
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	3,80 €
<i>Small mixed salad</i>	



SCHMELMER HOF
HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Aus dem Pfandl

Main dishes

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Röstkartoffeln
und Beilagensalat* 15,90 €

Vienna Schnitzel (Escalope of veal) with french fries or roasted potatoes and salad

Unser Tipp: *Schmelmer Hof Pfandl mit 3erlei Fleisch, Kräuterbutter,* 13,90 €



gebratenen Pilzen und Speckbohnen, dazu Röstkartoffeln

„Schmelmer Hof Pfandl“ with 3 different kind of meat, mushroom, bacon beans and roasted potatoes

Schweinsbraten in Dunkelbiersauce auf Sauerkraut, dazu Semmelknödel 11,50 €

Roast pork in beer sauce with dumplings and sauerkraut

Schweinsaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat 11,50 €

Knuckle of pork with dumplings and cabbage salad

Schweinefiletmedaillons auf Schwammerlsoße 13,90 €

mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

Pork medaillons in mushroomsauce with „spätzle“ and a small salad

Wiener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln 15,90 €

und Bratkartoffeln,, dazu Salatteller

Steak of beef with onions, roasted potatoes and salad

Medium gebratene Rinderlende auf buntem Kürbisgemüse 17,50 €

mit Kartoffelgratin

Medium roast beef on mixed vegetables with pumpkin and gratin potatoes

Puten Cordon bleu mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat 12,90 €

Cordon Bleu of turkey with french fries and salad

Gesundes zu „Bad Aibling bewegt“ (siehe auch Rückseite)

Something healthy to „Bad Aibling moves“



Gebratenes Putensteak auf Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Kräuterris 11,50 €

Turkey steak with tomatoes and zucchinis with herb rice

Gefüllte Tomaten mit Lauch und Kürbis auf Kräutersoße und 8,50 €
buntem Beilagensalat

Tomatoes filled with leek and pumpkin with herb sauce and mixed salad



SCHMELMER HOF
HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Aus dem Fischernetz

Main dishes

<i>Gebratenes Zanderfilet Müllerin Art mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln und Beilagensalat</i>	13,90 €
<i>Roasted zander fillet "Müllerin Art" with parsleybutter and boiled potatoes and small salad</i>	
<i>Lachsschnitte im Kräutermantel gegart, auf gelbem Paprikaschaum mit Langkornreis</i>	14,50 €
<i>Salmon steak cooked in herbs, on yellow pepper foam with rice</i>	
<i>Gebratenes Forellenfilet auf Rahmwirsing mit Butterkartoffeln</i>	13,90 €
<i>Roasted trout fillet on savoy cabbage with butter potatoes</i>	

Aus der fleischlosen Küche

Vegetarian

<i>Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salatteller</i>	8,50 €
<i>Cheese dumplings with roasted onions and salad</i>	
<i>Sautiertes Gemüse mit Balsamicoglace auf getoastetem Schwarzbrot mit frischen Kräutern und Parmesanspänen</i>	8,90 €
<i>Sauté vegetables with vinegar, on brown bread with fresh herbs and parmesan</i>	
<i>Spinatknödel mit Parmesanspänen garniert in brauner Butter</i>	8,50 €
<i>Spinach dumplings garnished with parmesan</i>	
<i>Bandnudeln in Rucolapesto geschwenkt mit Kürbisstreifen und Parmesan</i>	9,50 €
<i>Noodles with Rucolapesto with pumpkin strips and parmesan</i>	
<i>Ofenkartoffeln mit Salatbouquet und</i>	7,90 €
<i>- Kräuterquark</i>	
<i>- oder Tzatziki</i>	
<i>- oder Lachscreme</i>	
<i>Baked potatoes with salad and herbed cream cheese or Tzatziki or crème of salmon</i>	



SCHMELMER HOF
HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Kalte Schmankerl

Cold bavarian delicacies

<i>Bayrischer oder Schweizer Wurstsalat mit Schmelmer Hof Brot und Butter</i> <i>Bavarian or swiss sausages with bread and butter</i>	7,50 €
<i>Obatzda im Salatnest mit Zwiebelringen und Schmelmer Hof Brot</i> <i>„Obatzda“ cheese with onion rings and bread</i>	5,90 €
<i>Wurst oder Käsebrod mit Essiggurke und Salatgarnitur</i> <i>Sausages bread or cheese bread with pickle and salad</i>	5,50 €
<i>Brotzeitbredl „A bissal was von allem „ mit Brotauswahl und Butter</i> <i>Snack plate with bread and butter</i>	8,90 €
<i>Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln belegt</i> <i>Tarte Flambee with bacon and onions</i>	5,90 €

Für unsere kleinen Gäste

For our younger guests

<i>„Bibi Blocksberg“ – Gebackenes Schnitzel mit Pommes frites</i> <i>„Bibi Blocksberg“ - Escalope with french fries</i>	6,90 €
<i>Filly – Nudeln oder Semmelknödel oder Spätzle mit Soße</i> <i>„Filly“ – Noodles or dumplings or spaetzle with sauce</i>	3,50 €
<i>„Schlumpfe“ – Portion Pommes frites mit Ketchup und/oder Mayonnaise</i> <i>„Smurfs“ - French fries with ketchup and/or mayonnaise</i>	3,50 €
<i>„Räuberteller“ – Ein Teller, den man mit den Leckereien von den Tellern der Eltern füllen kann</i> <i>„Robbers plate“ – A plate, which can be filled with goodies of the parents plates</i>	0,00 €



SCHMELMER HOF
HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener Classic Mineralwasser (spritzig, still)</i>	0,25 l	2,30 €
<i>Adelholzener Classic Mineralwasser (spritzig, still)</i>	0,75 l	4,90 €
<i>Fruchtsaftschorle (Apfel, Orange, Maracuja, Ananas, Traube, Kirsche, Banane, Pfirsich)</i>	0,20 l	2,10 €
<i>Säfte</i>	0,40 l	3,20 €
	0,20 l	2,40 €
	0,40 l	4,20 €
<i>Coca Cola^{1,3,6}, Coca Cola light^{1,3,6}, Fanta^{1,6}</i>	0,40 l	3,20 €
<i>Zitronenlimonade⁶</i>	0,40 l	3,20 €
<i>Mezzo-Mix^{1,3,6}</i>	0,40 l	3,20 €
<i>Bitter Lemon^{4,6}, Ginger Ale,^{1,6} Tonic Water^{4,6}</i>	0,20 l	2,60 €

Biere

<i>Ayinger Jahrhundertbier</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Von goldgelber Farbe mit einem leicht hefeblumigen, honigartigen Geruch, schmeckt würzig und vollmundig im Antrunk, ein besonders süffiges und harmonisches Bier</i>		
<i>Ayinger Liebhard's Kellerbier</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Dieses süffige Bier wird zu Ehren des Brauereigründers Johann Liebhard gebraut, unfiltriert abgefüllt. Mit ursprünglichem Charakter, feiner Hefetrübung und angenehmem Bittergeschmack</i>		
<i>Ayinger Altbayrisch Dunkel</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Aus ausgesuchtem dunklem Malz mit typisch feinwürzigem Malzaroma, vollmundig, aber nicht süß</i>		
<i>Ayinger Premium Pils</i>	0,30 l	2,70 €
<i>Lichtgelb, duftet nach edlem Hallertauer Aromahopfen, mit blumigem Hopfenaroma, im Abgang ein betonter Bittergeschmack, der rasch abklingt</i>		
<i>Ayinger Bräu-Weiße</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Ein hefetrübes, vollmundiges Weißbier, sehr weich und mild. Die prickelnd erfrischende Ayinger Bräu-Weiße wird jeden Weißbierkenner auf Anhieb begeistern.</i>		
<i>Ayinger leichte Bräu-Weiße</i>	0,50 l	3,10 €
<i>für den kalorienbewussten, alkoholreduzierten Genuss mit vollem Weißbiergeschmack</i>		
<i>Ayinger Ur-Weiße</i>	0,50 l	3,10 €
<i>stark bernsteinfarbiges, hefetrübes Weizenbier mit Trieb, kräftig im Antrunk und malzaromatisch</i>		
<i>Erdinger alkoholfrei Weisse und Hell -alkoholfrei-</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Die volle Würze und der volle Geschmack vom Original aber OHNE Alkohol!</i>		
<i>Radler⁶</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Ruß'n⁶</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Cola- Weizen^{1,3,6}</i>	0,50 l	3,10 €

Zusatzstoffe

¹ mit Farbstoff
⁴ chininhaltig

² mit Konservierungsstoffen
⁵ enthält eine Phenylalaninquelle

³ koffeinhaltig
⁶ enthält Aromen



SCHMELMER HOF
HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Aperitif

Glas Sekt, Baumann	0,1l	3,10 €
Glas Prosecco	0,1l	3,20 €
Glas Prosecco Aperol / Holundersirup	0,1l	3,70 €
Bellini	0,1l	3,70 €
Aperol Spritz (Prosecco oder Weißwein)	0,2l	4,50 €
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze)	0,2 l	4,50 €
Martini bianco, rosso	5 cl	3,60 €
Campari Orange, Campari Maracuja, Campari Soda	0,25 l	5,20 €
Sherry Fino, Amoroso, Abocado, Dry Seco	5 cl	3,60 €

Offene Weine

2010er weiß	Wachenheimer Gerümpel Pfalz, Riesling, Kabinett, trocken	0,25 l	4,60 €
2010er weiß	Johannisberger Erntebringer Rheingau, Riesling, Q. b. A., halbtrocken	0,25 l	4,20 €
2010er weiß	Grüner Veltliner Kremstal, Qualitätswein, Thierry Weber, trocken	0,25 l	4,20 €
2010er weiß	Pinot Grigio Venetien, Villa San Martino, trocken	0,25 l	4,50 €
2010er rosé	Le Petit Berticot Atlantikküste, Frankreich, trocken	0,25 l	4,20 €
2010er rot	Hohenhaslacher Stromberg, Trollinger-Lemberger Schlosskellerei Affaltrach, Q. b. A., halbtrocken	0,25 l	4,20 €
2010er rot	Zweigelt, Carnuntum Weingut Gerhard Markowitsch, trocken	0,25 l	4,60 €
2009er rot	Merlot Villa San Martino, Venetien, trocken	0,25 l	4,60 €
2010er rot	Montepulciano d'Abruzzo Umani Ronchi, DOC, trocken	0,25 l	4,90 €
	Weinschorle, weiß oder rot	0,25 l	2,80 €
	Weinschorle, weiß oder rot	0,50 l	5,10 €



SCHMELMER HOF
HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Heissgetränke

Tasse Kaffee ³	2,20 €
„Haferl“ Kaffee ³	2,80 €
„Haferl“ Milchkaffee ³	2,50 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,20 €
Espresso ³	2,10 €
Doppelter Espresso ³	3,10 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino ³	2,80 €
Großer Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato ³	2,80 €
„Haferl“ Schokolade mit Sahnehaube	2,90 €

Kännchen Tee



3,40 €

Schwarztee

Nurbong Darjeeling, Mokalbarie Assam, English Breakfast Ceylon, Earl Grey Darjeeling aromatisiert mit Bergamotte

Kräutertee

Mint und Fresh, Green Dragon, Fruity Camomile, Verveine Balance, Fitness Tea, Cream Orange (Roibosh; Vanille-Orange)

Grünertee

Morgentau aromatisiert mit Mango-Citrus-Green Dragon Jasmine

Früchtete

Sweet Berries (Erdbeer-Himbeer)

Kännchen Tee aus der Region

von Salus

3,10 €

Energietee

Anregender Kräutertee mit Sanddorn, Hagebutten und grünem Hafer.

Erdbeer-Früchte-Cocktail

Tiefrote Teespezialität mit Hibiskus und Erdbeeren.

Ingwer-Limette-Zitrone-Tee

Erfrischende Zitrusfrüchte kombiniert mit Ingwer, Nanaminze und Gewürzen.

Golden Balance

Blumig-fruchtige Komposition mit grünem Tee, Roibosh und Ginkgoblättern.

Chai-Tee

Ayurvedische Kräuter-Gewürzmischung mit Ingwer, Kardamon und Zichorienwurzel.

Kurtee

Basenreicher Kräuterteemit Holunderblüten, Brennesselblättern und Kornblumen.

Anis-Fenchel-Kümmel-Tee

Eine mildbekömmliche Mischung aus würzigem Fenchel, Kümmel und aromatischem Anis.



SCHMELMER HOF

HOTEL - RESTAURANT - TAGUNGEN - WELLNESS

Spirituosen

<i>Obstler, Williamsbirne, Zwetschgenwasser</i>	42 %	2 cl	2,20 €
<u>vom Schliersee:</u>			
<i>Lantenhammer Waldhimbeergeist</i>	42 %	2 cl	4,60 €
<i>Lantenhammer Mirabellenbrand</i>	42 %	2 cl	4,60 €
<i>Lantenhammer Williamsbirne</i>	42 %	2 cl	4,60 €
<i>Lantenhammer Marillenbrand</i>	42 %	2 cl	4,60 €
<i>Grappa Sensà</i>	40 %	2 cl	3,20 €
<i>Ramazotti</i>	30 %	2 cl	2,40 €
<i>Averna</i>	32 %	2 cl	2,40 €
<i>Fernet Branca⁶</i>	40 %	2 cl	2,40 €
<i>Underberg</i>	44 %	2 cl	2,60 €
<i>Jägermeister</i>	35 %	2 cl	2,40 €
<i>Baileys on ice</i>	17 %	4 cl	4,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	38 %	4 cl	4,50 €

Longdrinks

<i>Cuba Libre</i>	6,50 €
<i>Havana Club, Limette, Zitronensaft, Cola</i>	
<i>Wodka Lemon/Wodka O-Saft</i>	6,50 €
<i>Bacardi Cola</i>	6,50 €

Cocktails

<i>Caipirinha</i>	6,00 €
<i>Cachaça, Rohrzucker, Limette, Lime-Juice</i>	
<i>Strawberry Caipirinha</i>	6,00 €
<i>Cachaça, Rohrzucker, Limette, Lime-Juice, Erdbeersirup</i>	
<i>Sex on the beach</i>	6,90 €
<i>Vodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft, Maracujasaft</i>	
<i>Tequila Sunrise</i>	6,50 €
<i>Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft</i>	
<i>Kingston</i>	6,90 €
<i>Malibu, Apricot Brandy, Erdbeer-Sirup, Maracujasaft, Sahne</i>	
<i>Samba</i>	6,90 €
<i>Malibu, Havana Club, Blue Curacao, Ananassaft, Maracujasaft</i>	
<i>Swimming Pool</i>	6,90 €
<i>Rum, Vodka, Blue Curacao, Cocossirup, Sahne, Ananas</i>	
<i>Und für die Autofahrer... alkoholfrei</i>	
<i>California Dream</i>	4,90 €
<i>Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	
<i>Coconut Kiss</i>	4,90 €
<i>Cocossirup, Sahne, Grenadine, Ananas, Orange</i>	
<i>Caipirinha (Ipanema)</i>	4,90 €
<i>Ginger Ale, Rohrzucker, Limette, Lime Juice</i>	