



Herzlich Willkommen im Schmelmer Hof Hotel & Resort

Genießen Sie die oberbayerische Gastlichkeit
mit typisch bayerischen Gerichten und einem herzhaften
Maxlrainer Bier.

Denn,

„Unsereiner trinkt Maxlrainer“

Regional und Bio ist für uns kein Trend, sondern gelebte Tradition. So ist es uns
eine Herzensangelegenheit, den größten Teil unserer Nahrungsmittel und Getränke
aus unserer oberbayerischen Heimat zu beziehen und mit den Bauern und Landwirten
aus unserer Region zusammenzuarbeiten.

Schön,

dass Sie unser Gast sind!

Salat Bowl

Bunte und vitaminreiche Blattsalate

mit Gurke/Tomate/rote Zwiebeln/Radieschen/Zitronendressing^{j,n}

10 €

mit gegrilltem Fischfilet/Knoblauchbaguette^{a,d,h,n}

17 €

Caesar Salat

mit Parmesan-Senfdressing/Romanasalat/Tomate/

Gurke/Croutons^{a,n,j}

12 €

dazu im Knuspermantel gebackene Hendlstreifen^{a,c}

20 €

Zusatzstoffe/Allergene: 1 Farbstoff|2 Konservierungsstoffe|3 Antioxidationsmittel|4 Geschmacksverstärker|5 enthält Sulfite|6 Hülsenfrüchte|7 Glutenhaltig|8 Süßstoff| 8a Süßstoff mit Phenylalaninquelle| 9 Laktose| 10 Ei| 11 Koffein|12 Chinin| 13 Mit Phosphat|14 Emulgatoren|15 Säureregulator
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) ^a; Krebstiere ^b; Eier ^c; Fisch ^d; Erdnüsse ^e; Schalenfrüchte ^f; Soja^g; Milch ^h; Sellerie ⁱ; Senf ^j; Sesamsamen^k; Weichtiere ^l; Schwefeldioxid und Sulfite ^m; Lupinen ⁿ

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €

Aus dem Suppenkessel

Bärlauchschaumsuppe

gepickelte Radieserscheiben/Brez'ncroutons ^{a,h,c}

7 €

Rinderbouillon

mit Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen ^{a,c,g,n}

8 €

Vegetarisch

Bärlauchknödel

Bergkäse gratiniert ^{a,c,h}

glasierter Spinat mit Sonnenblumenkernen/Gemüsebouquet

19 €

Tagliatelle

mit Spargelragout im Zitronenschaum

19 €

Schmelmer Hof Classic

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{a,c,d,h,n}

Bratkartoffel/Gurkensalat/
Zitrone/Preiselbeeren

26,00 €

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein

Aiblinger Schwarzbiersoße/Kartoffelknödel/
Krautsalat^{a,j,h}

17,00 €

Zusatzstoffe/Allergene: 1 Farbstoff|2 Konservierungsstoffe|3 Antioxidationsmittel|4 Geschmacksverstärker|5 enthält Sulfite|6 Hülsenfrüchte|7 Glutenhaltig|8 Süßstoff| 8a Süßstoff mit Phenylalaninquelle| 9 Laktose| 10 Ei| 11 Koffein|12 Chinin| 13 Mit Phosphat|14 Emulgatoren|15 Säureregulator

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) ^a; Krebstiere ^b; Eier ^c; Fisch ^d; Erdnüsse ^e; Schalenfrüchte ^f; Soja ^g; Milch ^h; Sellerie ⁱ; Senf ^j; Sesamsamen^k; Weichtiere ^l; Schwefeldioxid und Sulfite ^m; Lupinen ⁿ

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €

Spargel aus der Region

Marinierter weißer Stangenspargel

Tomatenvinaigrette/ Salatbouquet/
Bärlauch-Tomaten-Focaccia ^{a,c,h,n}

15 €

Spargelcremesuppe

mit Einlage und Croutons ^{a,c,h} 8 €

mit Rauchlachsstreifen ^d 9 €

Schrobenhausener Stangenspargel

neue Kartoffeln/ Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter ^{c,h}

19 €

Dazu servieren wir:

Schinken-Variation[†] 8 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,c,h} 13 €

Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuterkruste ^{a,c,d,h} 13 €

Rinderlendensteak 180 g 15 €

Cremiges Spargel-Prosecco-Risotto

Kerbel/ gebackener Spargel/ Mini-Datterini/ Frühlingslauch ^h

20 €

Desserts

„Die Welt gehört dem,
der sie genießt!“

(Giacomo Leopardi)

Frische Erdbeeren

Mascarpone-Amarettocreme/Amarettinicumble/Bailystrüffel ^{a,c,h}

10 €

Haselnuss-Schokoladenkuchen

Karamellsauce/Rhabarberkompott/Erdbeeren ^{a,c,h,f}

11 €

Zweierlei Sorbet

Limonen-Sauerrahm/ marinierte Beeren ^h

9 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus, Zwetschgenröster und Schlagobers ^{a,c,e,f,h}

14,00 €

Kleine Portion 9,00 €

Kinderkarte

„Hippel die Wippel,
die Wurst hat 2 Zippel,
der Schinken 4 Ecken,
drum lasst es Euch schmecken!“

Gebackenes Fischfilet
mit Kartoffelpüree

9,00 €

Spätzle
mit Bratensoße

8,00 €

Kinder-Schnitzel
mit Pommes Frites

9,00 €

2 Pfannkuchen
mit Nutella und Banane

8,00 €

Zusatzstoffe/Allergene: 1 Farbstoff|2 Konservierungsstoffe|3 Antioxidationsmittel|4 Geschmacksverstärker|5 enthält Sulfite|6 Hülsenfrüchte|7 Glutenhaltig|8 Süßstoff| 8a Süßstoff mit Phenylalaninquelle| 9 Laktose| 10 Ei| 11 Koffein|12 Chinin| 13 Mit Phosphat|14 Emulgatoren|15 Säureregulator

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €

Aperitif



Glas Prosecco	0,1 l	5,00 €
Prosecco Holler mit Holunderblütensirup	0,1 l	5,50 €
La Dolce Vita Prosecco mit Limoncellolikör	0,1 l	5,50 €
Ramazotti Rosato Spritz Fruchtig und leicht mit Aromen von Hibiskus und Orange	0,2 l	7,50 €
Tanqueray Blackcurrant Royale Gin mit Johannisbeer-Aromen und Tonic	0,2 l	7,50 €
Tanqueray Flor de Sevilla Gin mit Orangengeschmack und Tonic	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	0,2 l	7,50 €
Campari Orange oder Soda	0,2 l	7,50 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wildberry	0,2 l	7,50 €



Weinkarte Unsere offenen Weine

Weißwein

Riesling Trocken Ungestein Nußriegel, Pfalz, 12,5 % vol.		0,25 l	7,50 €
Riesling Lieblich Weingut Nikolaus Köwerich, Mosel, 9,5 % vol.		0,25 l	7,50 €
Burger Grüner Veltliner Niederösterreich, halbtrocken, 12,5 % vol.		0,25 l	7,50 €
Silvaner Trocken Familienweingut Nickel, Franken, 12,0 % vol.		0,25 l	7,50 €

Rosèwein

2022 Schneider Portugieser Weißherbst Pfalz, halbtrocken, 12,5 % vol.		0,25 l	7,50 €
--	--	--------	--------

Rotwein

2018 Bretz Dornfelder Feinherb Rheinland-Pfalz, 12 % vol.		0,25 l	7,50 €
Burger Zweigelt Niederösterreich, Qualitätswein, halbtrocken, 12,5 % vol.		0,25 l	7,50 €
2021 Trollinger mit Lemberger Haberschlachter Heuchelberg, Württemberg, 12 % vol.		0,25 l	7,50 €
2021 Tollo Merlot Italien, halbtrocken, 13,0 % vol.		0,25 l	7,50 €

Weinschorle		0,25 l	5,50 €
		0,5 l	9,20 €

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

Getränkete

Wasser

Adelholzener 0,25 l 3,00 €
Naturell, Spritzig 0,75 l 6,00 €

Tafelwasser 0,4 l 3,50 €

Zitronenlimo, Orangenlimo^{1,2} 0,2 l 3,30 €
Spezi^{1,11}, Cola^{1,11} 0,2 l 3,30 €
0,4 l 4,80 €

Schweppes Tonic Water¹² 0,2 l 3,60 €
Schweppes Bitter Lemon¹² 0,2 l 3,60 €
Schweppes Ginger Ale^{1,12} 0,2 l 3,60 €

Apfelsaft 0,2 l 3,30 €
Multivitaminnektar 0,2 l 3,30 €
Orangensaft 0,2 l 3,30 €
Johannisbeernektar 0,2 l 3,30 €
Rhabarbersaft 0,2 l 3,30 €
Maracujafruchtsaft 0,2 l 3,30 €
Mangonektar 0,2 l 3,30 €

...als Schorle 0,2 l 3,30 €
0,4 l 4,80 €

Zusatzstoffe/ Allergene: 1 Farbstoffe/2 Konservierungsstoffe/3 Antioxidationsmittel/
4 Geschmacksverstärker/5 Sulfite/6 Hülsenfrüchte/7 Gluthenhaltig/8 Süsstoff/
8a Süsstoff mit Phenylalaninquelle/9 Laktose/10 Ei/11 Koffein/12 Chinin/
13 Phosphat/14 Emulgatoren/15 Säureregulator

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €

Biere

Unsereiner trinkt Maxlrainer!

Maxlrainer Helles vom Fass	0,50l	4,40 €
Klassisches, bayerisches Vollbier, Edel, aromatisch und frisch im Geschmack, goldgelb in der Farbe. DLG-Gold prämiertes Maxlrainer Bier	0,25l	3,20 €
Maxlrainer Schwarzbier	0,50l	4,40 €
Traditionell gebraut im Dreimaischverfahren aus dunklem Malz. Feinwürziges Malzaroma, durch Hallertauer Aromahopfen vollmundig und doch nicht zu süß.		
Maxlrainer Pils aus der Flasche	0,33l	3,60 €
Fein, erlesener Hopfenbitter und erfrischend, würziger Geschmack.		
Maxlrainer Helles Alkoholfrei	0,50l	4,40 €
Maxlrainer Leo Weiße vom Fass	0,50l	4,40 €
Voller, unverkennbarer Charakter, durch selbstgezogene Obergärige Hefe. Unfiltriert und kellertrüb.		
Maxlrainer Schlossweiße, naturtrüb	0,50l	4,40 €
Von edler Bernsteinfarbe mit einer außerordentlichen Schaumfestigkeit und dem unverkennbar obergärigen, hefigen Geschmack.		
Leichte Weiße	0,50l	4,40 €
Ein obergäriges, trübes Weizenbier mit vollem Weißbier Geschmack.		
Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,40 €
Radler (Bier & Zitronenlimo)	0,50l	4,40 €
Russen (Weißbier & Zitronenlimo)	0,50l	4,40 €
Cola-Weizen	0,50l	4,40 €

*"Hätt' Adam bayerisches Bier besessen,
hätt' er den Apfel nie gegessen!"*

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ^{3,5}	3,00 €
„Haferl“ Kaffee ^{3,5}	3,90 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,00 €
Espresso ^{3,5}	3,00 €
Doppelter Espresso ^{3,5}	4,80 €
Espresso Macchiato ^{3,5}	3,50 €
Cappuccino ^{3,5}	3,90 €
Latte Macchiato ^{3,5}	4,20 €
Milchkaffee ^{3,5}	4,20 €
Heiße Schokolade	4,20 €
„Haferl“ Tee	3,80 €

*„Tee wärmt das Herz -
Kaffee wärmt die Seele.“*

Digestiv



Spezialitäten Brennerei – Bayerischer Wald - Edelbrenner des Jahres 2023 in Silber

Liebl's Heidelbeer-Ingwer-Likör	25 %	2 cl	4,00 €
Liebl's Wildkirsch-Chilli-Likör	25 %	2 cl	4,00 €
Liebl's Zwetschgenbrand	42 %	2 cl	4,50 €
Liebl's Williams-Birne	40 %	2 cl	4,50 €
Liebl's Haselnuss	40%	2 cl	4,50 €
Liebl's Obstbrand	40 %	2 cl	4,50 €
Liebl's Wildbeeren-Geist	40 %	2 cl	4,50 €
Liebl's Marillenbrand	40 %	2 cl	4,50 €
Liebl's Mirabellenbrand	40 %	2 cl	4,50 €
Liebl's Bergkirschbrand	42 %	2 cl	4,50 €
Liebl's Schlehenbrand	42 %	2 cl	6,00 €
Liebl's Vogelbeerbrand	42 %	2 cl	6,00 €
Liebl's Rote Williams-Birne	42 %	2 cl	7,00 €

*„Ja, was gar ist, trink, was klar ist,
red, was wahr ist.“* Martin Luther

Digestiv

Grappa Nonino Chardonnay			2cl	4,50 €
Remy Martin			2cl	5,00 €
Hennessy V.S.O.P.			2cl	6,00 €
Jägermeister			2cl	3,80 €
Fernet Branca			2cl	3,80 €
Ramazzotti			2cl	3,80 €
Averna			2cl	3,80 €
Tequila weiß/gold			2cl	3,50 €
Baileys	2cl	3,50 €	4cl	5,90 €
Sambuca	2cl	3,50 €	4cl	5,90 €

Whisky

Slyrs Rye Whisky aus Oberbayern			4cl	8,90 €
Slyrs Peat Single Malt Whisky aus Oberbayern			4cl	9,50 €
Slyrs Oktoberfest-Edition 2023 Single Malt Whisky aus Oberbayern			4cl	10,40 €
Talisker 10 years Single Malt			4cl	8,90 €
Cragganmore Single Malt 12 years			4cl	8,90 €
Dalwhinnie Single Malt 15 years			4cl	9,50 €
Glenkinchie Single Malt 12 years			4cl	8,90 €
Oban Highland Single Malt 14 years			4cl	10,40 €
Lagavulin Single Malt 16 years			4cl	12,00 €

Gutscheine vom Schmelmer Hof Hotel & Resort

Sie sind auf der Suche nach einem besonderen Geschenk?
Verschenken Sie doch einfach das Wertvollste – gemeinsame Zeit.

Ob mit einem Restaurantgutschein für ein romantisches
Candlelight-Dinner oder eines unseres Themenbuffets.

Liebe geht durch den Magen!

Oder darf es ein Gutschein für eines unserer Hotelarrangements sein? Ob unser
“Schnupperwellness”, die “Freundinnentage” oder ganz romantisch unser
“All you need is Love”.

Oder Sie verschenken Entspannung und Verwöhnmomente mit einem Gutschein für
einen Dayspa oder für Massage- & Kosmetikanwendungen.

Gerne können Sie Ihren Gutschein auf Wunsch individuell bei uns an der Rezeption
gestalten lassen oder Sie machen dies auf unserer Homepage.



Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €