



# *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<sup>j,n</sup>

10 €

mit gegrilltem Fischfilet/Knoblauchbaguette<sup>a,d,h,n</sup>

17 €

## Caesar Salat

mit Parmesan-Senfdressing/Romanasalat/Tomate/  
Gurke/Croutons<sup>a,n,j</sup>

12 €

dazu im Knuspermantel gebackene Hendlstreifen<sup>a,c</sup>

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) <sup>a</sup>; Krebstiere <sup>b</sup>; Eier <sup>c</sup>; Fisch <sup>d</sup>; Erdnüsse <sup>e</sup>; Schalenfrüchte <sup>f</sup>; Soja<sup>g</sup>; Milch <sup>h</sup>; Sellerie <sup>i</sup>; Senf <sup>j</sup>; Sesamsamen<sup>k</sup>; Weichtiere <sup>l</sup>; Schwefeldioxid und Sulfite <sup>m</sup>; Lupinen <sup>n</sup>

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

## Aus dem Suppenkessel

### Thom Ka Gai Suppe

Landhendl/Kokosmilch/Limonenblatt

7 €

### Rinderbouillon

mit Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen <sup>a,c,g,n</sup>

8 €

### Pfifferlingcremesuppe

mit Einlage und Croutons <sup>a,c,h</sup>

9 €

mit gebratenen Streifen von heimischer Rinderlende <sup>h</sup>

12 €

# Schmelmer Hof Classic

## Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>a,c,d,h,n</sup>

Bratkartoffel/Gurkensalat/  
Zitrone/Preiselbeeren

26,00 €

## Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein

Aiblinger Schwarzbiersoße/Kartoffelknödel/  
Krautsalat<sup>a,j,h</sup>

17,00 €

## Big Schmelmi Burger

Black Angus Rind 200g/Bacon/Cheddar-Käse/Tomate/Zweierlei  
Gurken/Spiegelei/ hausgebackene Brioche/  
BBQ-Sauce/Thousand Island-Dressing <sup>(a,c,h,j,4)</sup>

24 €

## Tagliatelle

Parmesan-Trüffelschaum/Kräutersaitling/Cherrytomatenragout <sup>(a,c,h)</sup>

20 €

mit gegrilltem Branzinofilet <sup>(d,h)</sup>

28 €

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) <sup>a</sup>; Krebstiere <sup>b</sup>; Eier <sup>c</sup>; Fisch <sup>d</sup>; Erdnüsse <sup>e</sup>; Schalenfrüchte <sup>f</sup>; Soja <sup>g</sup>; Milch <sup>h</sup>; Sellerie <sup>i</sup>; Senf <sup>j</sup>; Sesamsamen <sup>k</sup>; Weichtiere <sup>l</sup>; Schwefeldioxid und Sulfite <sup>m</sup>; Lupinen <sup>n</sup>

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

# Pfifferlinge

## Getrüffeltes Kräuter-Rührei

Geröstetes Landbrot/sautierte Pfifferlinge/Petersilie/Knoblauch<sup>a,c,h</sup>

14 €

## Bunter Blattsalat

Gurke/Tomate/Paprika/marinierte Pfifferlinge/Knoblauchbrot<sup>a,c,h,n</sup>

15 €

## Tagliatelle mit Pfifferlingen

Paprika/Chilli/Petersilie/getrocknete Tomaten/Creme Fraiche/

Grana Padano<sup>a,c,h</sup> 20 €

mit gegrilltem Lachsfilet<sup>d,h</sup> 27 €

mit Minutensteaks von der heimischen Rinderlende<sup>ij,h</sup> 28 €

## Vegetarisches Pfifferlingsgoulasch

Zweierlei Knödel/Cherrytomaten-Lauchzwiebelragout<sup>a,c,h</sup> 20 €

## Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungstier

Rahmpfifferlinge/Rosmarinkartoffeln<sup>h</sup> 28 €



## Desserts

**Haselnuss-Schokoladenkuchen 12 €**

Vanilleeis/Sahne/Schokosauce/Erdbeeren <sup>a,c,h,f</sup>

**Karamellierter Kaiserschmarrn 14 €**

Apfelmus/Zwetschgenröster/Schlagobers

**Apfelstrudel 8 €**

Vanilleeis/Sahne

**Erdbeereisbecher 10 €**

Vanilleeis/Erdbeeren/Sahne/Topping

**Kürbis-Crunch-Becher 10 €**

Vanilleeis/geröstete Kürbiskerne/Sahne/Kürbiskernöl

**Nuss-Crunch-Becher 10 €**

Walnusseis/Haselnusseis/Sahne/karamellierte Nüsse

**Bananasplit 10 €**

Bananen-, Vanille- u. Erdbeereis/Sahne/Schokosauce/Mandelsplitter

**Eisbecher 8 €** 2 Kugeln nach Wahl mit Sahne und Toppings

**Sorbetbecher 10 €** 2 Kugeln nach Wahl mit frischen Früchten

**Eisorten:** Vanille/Schoko/Erdbeer/Kirsch/Walnuss/Haselnuss je Kugel 3 €

**Sorbet's:** Erdbeer/Passionsfrucht/Mango/Himbeer/Zitrone je Kugel 3 €

## 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

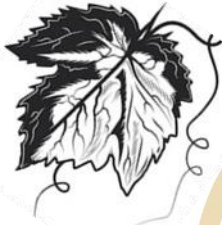
Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.  
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,50 €

## 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

Ungesteiner Portugieser Weißherbst Pfalz, halbtrocken, 11,5 % vol.		0,25 l	7,50 €
---	--	--------	--------

### Rotwein

Bretz Dornfelder Feinherb Rheinland-Pfalz, 12 % vol.		0,25 l	7,50 €
Burger Zweigelt Niederösterreich, Qualitätswein, halbtrocken, 13 % vol.		0,25 l	7,50 €
Trollinger mit Lemberger Haberschlachter Heuchelberg, Württemberg, 12 % vol.		0,25 l	7,50 €
Tollo Merlot Terre di Chieti, 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<sup>1,2</sup> 0,2 l 3,30 €  
Spezi<sup>1,11</sup>, Cola<sup>1,11</sup> 0,2 l 3,30 €  
0,4 l 4,80 €

Schweppes Tonic Water<sup>12</sup> 0,2 l 3,60 €  
Schweppes Bitter Lemon<sup>12</sup> 0,2 l 3,60 €  
Schweppes Ginger Ale<sup>1,12</sup> 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!

<b>Maxlrainer Helles vom Fass</b>	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 €
<b>Maxlrainer Schwarzbier</b>	0,50l	4,40 €
Traditionell gebraut im Dreimaischverfahren aus dunklem Malz. Feinwürziges Malzaroma, durch Hallertauer Aromahopfen vollmundig und doch nicht zu süß.		
<b>Maxlrainer Pils aus der Flasche</b>	0,33l	3,60 €
Fein, erlesener Hopfenbitter und erfrischend, würziger Geschmack.		
<b>Maxlrainer Helles Alkoholfrei</b>	0,50l	4,40 €
<b>Maxlrainer Leo Weiße vom Fass</b>	0,50l	4,40 €
Voller, unverkennbarer Charakter, durch selbstgezogene Obergärige Hefe. Unfiltriert und kellertrüb.		
<b>Maxlrainer Schlossweiße, naturtrüb</b>	0,50l	4,40 €
Von edler Bernsteinfarbe mit einer außerordentlichen Schaumfestigkeit und dem unverkennbar obergärigen, hefigen Geschmack.		
<b>Leichte Weiße</b>	0,50l	4,40 €
Ein obergäriges, trübes Weizenbier mit vollem Weißbier Geschmack.		
<b>Weißbier alkoholfrei</b>	0,50l	4,40 €
<b>Radler (Bier &amp; Zitronenlimo)</b>	0,50l	4,40 €
<b>Russen (Weißbier &amp; Zitronenlimo)</b>	0,50l	4,40 €
<b>Cola-Weizen</b>	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 <sup>3,5</sup>	3,00 €
„Haferl“ Kaffee <sup>3,5</sup>	3,90 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,00 €
Espresso <sup>3,5</sup>	3,00 €
Doppelter Espresso <sup>3,5</sup>	4,80 €
Espresso Macchiato <sup>3,5</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>3,5</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>3,5</sup>	4,20 €
Milchkaffee <sup>3,5</sup>	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 €