

Herzlich Willkommen
im Waldgasthof Schmellbachtal



WALDGASTHOF
SCHMELLBACHTAL

Unsere Philosophie

Unser „Schmelli“ liegt idyllisch gelegen im schönen Schmellbachtal und ist mit seinem großen Spielplatz, Wiesenflächen und dem Waldklettergarten ein kleines Paradies für Jung und Alt. Ein Ort in der Natur, Spaziergängern und Fahrradfahrer zum Verweilen und Entspannen einlädt, Raum für die Umsetzung unterschiedlicher Ideen bietet und gleichzeitig mit der Tradition verbunden bleibt.

In kulinarischer Sicht interpretieren wir die schwäbische Küche etwas frischer, modern und überraschend getreu dem Motto:

SCHWÄBISCHE KÜCHE trifft BBQ

Unser auf diversen Meisterschaften ausgezeichneter Grillmeister Ralf Ahrens verbindet sein Können auf unseren Premium Grills (Big Green Egg, Träger Smoker, Napoleon, Mongolengrill, Feuerplatte) mit der Leidenschaft unseres gesamten Küchenteams für die frische, saisonale und regionale schwäbische Küche.

Dabei verwenden wir frische, hochwertige Produkte von regionalen Erzeugern wie Fairfleisch Überlingen, dem Keltenhof Filderstadt, Landwirt Kizele aus Echterdingen, Meisterbäcker Schmid aus Gomaringen und anderen Landwirten, Winzern und Brauereien aus dem Neckartal, den Fildern und der Umgebung.

Wir freuen uns Euch zu begrüßen.
Euer Team vom Schmellbachtal

Speisekarte „Schmelli & Schwäbisches BBQ“

Alles mit viel Liebe und Lebensmitteln aus der Region selbstgemacht

Vorneweg

Bunter Salat

6,90 €

Salat der Saison | Wilde Kräuter | Rohkost | Apfel-Orangen-Dressing

Schwäbische Tapas

15,90 €

Alblinsensalat | Erdapfelkas | Obatzda | Alb-Wacholderschinken
Oberländer Rinderrauchfleisch | Röstzwiebelbutter | Bauernbrot

Frische Salate der Saison

Wilde Kräuter | Blattsalate vom Keltenhof | Rohkost
Apfel-Orangen Hausdressing | Bauernbrot

+ karamellisierter **Ziegenfrischkäse**

14,90 €

+ gefülltes Hähnchen **Pollofino**

15,90 €

Add-On: Extra Brot

4,00 €

Speisekarte „Schmelli & Schwäbisches BBQ“

Alles mit viel Liebe und Lebensmitteln aus der Region selbstgemacht

Schmellis Pinsa-Ofenbrot

Weizenbrot | Lievito Madre – Italienischer Natursauerteig | Schmand
Frühlingszwiebeln | sautierte Kirschtomaten | Rucola

Heimelig 12,90 €

Landschinkenwürfel | Bergkäse | rote Zwiebel

Der Sizilianer 14,90 €

Getrocknete Tomate | Burrata | Chilli | Zwiebel | Basilikum | Rucola

Die Ziege 16,90 €

Ziegenfrischkäse | Feigen | Bergkäse | Apfelringe | Ahornsirup

Das Schwein 16,90 €

Pulled Pork | BBQ Sauce

Das Pinsa-Ofenbrot ist unsere Antwort auf Pizza, Dinette und Flammkuchen. Die Basis bildet ein milder, italienischer Weizensauerteig, der sog. Lievito Madre. Der Ursprung dieses Teigs geht auf die Anfänge der Brotherstellung vor über 5.000 Jahren zurück. Damals haben unser Vorfahren heraus gefunden dass der gegärte, blasige und vielleicht ungewöhnlich wirkende Getreidebrei nach dem Backen ein lockereres, wohlschmeckendes und bekömmlicheres Gebäck ergab.

Unser Ofenbrot hat eine „Teigführung“ von mind. 72 Std. und erhält dadurch einen einzigartigen Geschmack. Wir freuen uns, Euch diesen besonderen Sauerteig in einer Eigenkreation präsentieren zu dürfen. Wir lieben den herrlichen Duft, wenn sich die Ofentür öffnet und der fluffige Teigling fertig gebacken auf den Verzehr wartet. Genießt es.

Speisekarte „Schmelli & Schwäbisches BBQ“

Alles mit viel Liebe und Lebensmitteln aus der Region selbstgemacht

Unsere selbstgemachten Burger

160 g 100% regionale faires Rindfleisch
Eichblatt | Gewürzgurke | Tomaten | Pickled-Onions | Schmelli-Sauce

Cheeseburger Allgäuer Bergkäse 13,90 €

Pulled Pork Burger selbstgemachte BBQ-Sauce 12,90 €

Veggie-Burger Kichererbsen | Cornflakes | Haferflocken 12,90 €

Alle Burger servieren wir mit Salatbouquet und
Filderspitzkraut-Coleslaw mit Meerrettich-Schmand

Add-On: Pommes mit selbstgemachter Mayonnaise/Ketchup 4,00 €

Wir beziehen unsere Burgerbrötchen von der Meisterbäckerei Schmid aus Gomaringen. Bäcker Jörg Schmid, zählt seit 2015 zu den wenigen Brotsommeliers Deutschlandweit und hat ein besonderes Gespür für die optimale Kombination von Brot mit anderen Lebensmitteln, Weinen und deren Aromen. Unser Fleisch bekommen wir von Fairfleisch am Bodensee, die sich eine besonders artgerechte Tierhaltung in erstklassiger Qualität auf die Fahne schreiben. Dazu zählen kurze Transport-wege, schonende Schlachtung und handwerkliche Verarbeitung.

Speisekarte „Schmelli & Schwäbisches BBQ“

Alles mit viel Liebe und Lebensmitteln aus der Region selbstgemacht

Unsere Grillmeister und die Küchencrew empfehlen:

Schwäbische Küche trifft BBQ

| | |
|--|----------------|
| Rostbraten vom Entrecote (240 Gramm) | 28,90 € |
| Gegrillter Rostbraten vom Entrecote buntes Kartoffelgratin Grillgemüse Portwein-Jus | |
| Schweinefilet Töpfele mit Waldpilzen | 22,90 € |
| Kräutersaitlinge Steinchampignons Walnuss-Spätzle Pilzschaum | |
| BBQ Maultaschen | 15,90 € |
| Rindfleisch Pulled Pork Wald & Wiesen Pesto gegrillter Kartoffelsalat Zweierlei gesmokte Zwiebeln | |
| Kaltes Pastrami-Sandwich | 15,90 € |
| BBQ-Rinderbrust Tomate-Kräuter-Focaccia Filderkraut- Coleslaw Estragon-Meerrettich-Dip Wildkräutersalat | |
| Kässpätzle | 14,90 € |
| Eierspätzle Bergkäse Zweierlei gesmokte Zwiebel Wilde Kräuter Salat | |

Speisekarte „Schmelli & Schwäbisches BBQ“

Alles mit viel Liebe und Lebensmitteln aus der Region selbstgemacht

Für die Kleinen

Ofenbrot Tomate-Käse

6,90 €

Weizenbrot | Lievito Madre – Italienischer Natursauerteig
Tomatensoße | Bergkäse

Auf Wunsch Schinken (+1 €)

Spätzle mit Soß

5,90 €

Eierspätzle | Soße

Hähnchen Nuggets mit Pommes

8,90 €

Hähnchenbrustfilet paniert (selbstgemacht) | Pommes Frites
selbstgemachte Mayonnaise und Ketchup

Kleine Portion Pommes

4,00 €

Pommes Frites | Selbstgemachte Mayonnaise und Ketchup

Speisekarte „Schmelli & Schwäbisches BBQ“

Alles mit viel Liebe und Lebensmitteln aus der Region selbstgemacht

Süße Schmankerl

Lauwarmer Schokokuchen

9,90 €

Schokokuchen mit flüssigem Kern aus der Tasse

Keks-Crumble | Vanilleeis

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|-------|--------|
| Sprudeliges Tafelwasser | 1,0l | 4,80 € |
| Teinacher Wasser still | 0,25l | 2,50 € |
| | 0,75l | 5,00 € |
| Selbstgemachte Zitronenlimonade | 0,5l | 4,90 € |
| Schwäbisches Alb-Schorle Apfelschorle | 0,33l | 3,50 € |
| Schwäbisches Alb-Schorle Apfel-Johannisbeere | 0,33l | 3,50 € |
| Erfrischungsgetränke Fritz | | |
| Cola | 0,33l | 3,80 € |
| Cola zuckerfrei | 0,33l | 3,80 € |
| Orange | 0,33l | 3,80 € |
| Zitrone | 0,33l | 3,80 € |
| Rhabarber | 0,33l | 3,80 € |
| Misch-Masch / Spezi | 0,33l | 3,80 € |
| Hej Ginger – der natürliche Energiedrink | | |
| Ananas-Mango-Ingwer | 0,33l | 4,50 € |
| Birne-Limette-Ingwer | 0,33l | 4,50 € |
| Preiselbeere-Blaubeere-Ingwer | 0,33l | 4,50 € |

Bier

Vom Fass

| | | |
|---|-------|--------|
| Schwaben Bräu „Export“ | 0,5l | 4,20 € |
| | 0,3l | 3,50 € |
| Cluss Kellerpils naturtrüb | 0,5l | 4,50 € |
| Sanwald Hefe hell / Weizen | 0,5l | 4,50 € |
| Russ (süßer Sprudel + Weizen) | 0,5l | 4,20 € |
| Radler (süßer/sauer Sprudel + Export) | 0,5l | 4,20 € |
| <hr/> | | |
| Sanwald Hefe Alkoholfrei „Sportweizen“ | 0,5l | 4,20 € |
| Dinkelacker Alkoholfrei | 0,33l | 3,50 € |
| Radler (süßer/sauer Sprudel + alkoholfreies Bier) | 0,5l | 4,20 € |

Unsere Weinauswahl

| | | |
|---|------|---------|
| Pilandro Lugana doc 2021 Luganer | 0,2l | 11,90 € |
| Trockener Weißwein mit Aromen von Apfel, Aprikose und Birne mit lebendiger Säure | 0,7l | 41,90 € |
| Niepoort Fabelhaft Douro 2020 | 0,2l | 11,90 € |
| Intensiver, lang ausklingender Rotwein | 0,7l | 41,90 € |
| Tres Reyey Tempranillo Syrah 2019 | 0,2l | 7,90 € |
| Aromen von Kirsche und Johannisbeeren, würzig langanhaltender Rotwein | 0,7l | 26,90 € |
| <hr/> | | |
| Kesselliebe Rivaner „Feuerseepferdle“ | 0,2l | 6,50 € |
| fruchtig, erfrischender Weißwein, mit tänzelnder Säure | 0,7l | 22,00 € |
| Kesselliebe Rosé „Turmrössle“ | 0,2l | 6,50 € |
| Feinfruchtig Rose mit blumigem Bukett | 0,7l | 22,00 € |
| Kesselliebe Samtrot „Wasn Hasn“ | 0,2l | 7,50 € |
| kräftig, balancierter Rotwein mit feingliedriger Tanninstruktur | 0,7l | 25,00 € |
| <hr/> | | |
| Riesling Hausmarke Weißwein | 0,2l | 4,90 € |
| Trollinger/Lemberger Hausmarke Rotwein | 0,2l | 4,90 € |
| Weißweinschorle | 0,3l | 5,50 € |

Aperitif & Spirituosen

| | | |
|--|-------|--------|
| Aperol Spritz | 0,25l | 8,50 € |
| Lillet Wild Berry | 0,25l | 8,50 € |
| <hr/> | | |
| Schnaps Willy Steinhauser Bodensee | 0,02l | 6,00 € |
| Schnaps Marille Steinhauser Bodensee | 0,02l | 6,00 € |
| Jägermeister | 0,02l | 2,50 € |
| Ramazotti | 0,02l | 5,00 € |
| Hambuca – Anis Likör | 0,02l | 6,00 € |

Heißgetränke

| | |
|---|--------|
| Espresso | 2,50 € |
| Café Creme Kaffee schwarz | 3,30 € |
| Milchkaffee | 3,80 € |
| Cappuccino | 3,80 € |
| Latte Macchiato | 4,20 € |
| Chociatto (Heiße Schokolade mit Espresso) | 4,20 € |
| Heiße Schokolade (Lindt) | 4,20 € |

Die Teeauswahl folgt auf der nächsten Seite

Tee

| | |
|--|-------|
| Keo Tee „ Pfefferminze “ (Bio) Wohltuender, frischer Kräutertee | 3,20€ |
| Keo Tee „ Kräuterharmonie “ (Bio) Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote | 3,20€ |
| Keo Tee „ Insel der Sinne “ Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer | 3,20€ |
| Keo Tee „ Polarnacht “ Frischer Kräutertee mit Lemongras | 3,20€ |
| Keo Tee „ Grüner Tee Pfirsich “ Feiner grüner Tee mit Pfirsich-Aroma | 3,20€ |
| Keo Tee „ Waldbeere “ Früchtetee mit Beerengeschmack | 3,20€ |
| Keo Tee „ Chai-Tee “ Würziger schwarzer Tee nach Chai-Art | 3,20€ |
| Keo Tee „ Darjeeling “ Zart, blumiger schwarzer Hochlandtee | 3,20€ |
| Keo Tee „ Cozy Winter Time “ Winterkräutertee mit Zimt-Vanille Geschmack | 3,20€ |