

# Schmiede-Kurier



**Ein herzliches Grüß Gott in unserer  
Traditions-Wirtschaft „Zum Schmied“**

**Sehr verehrter Gast,  
lieber Stammgast!**

**Es freut uns sehr, Sie in unserem Hause bewirten zu dürfen.**

**Wir werden Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten.  
Für Ihr leibliches Wohl sorgt unser eingespieltes  
Team in der Küche und im Service.**

**Es verwöhnt Sie mit regionalen Schmankerln, heimischen Spezialitäten  
und edlen Tröpfchen.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

**Familie Feuerstein mit Team**



**Besuchen Sie unsere Webseite  
visit our website**



**Pfarrstraße 13  
87561 Oberstdorf**



**Folgen Sie uns auf Facebook  
find us on facebook**

# Aus dem Suppentopf

## Out of the soup pot

**Rinderbrühe** (4,20,22,26,28) € 5,20  
mit Kräuterflädle

*Beef broth with herb flats*

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 5,20  
mit bayerischem Leberknödel

*Beef broth with Bavarian liver dumplings*

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 5,20  
mit bayerischem Brätknödel

*Beef broth with Bavarian dumpling*

## Salate

### Salads

**Bunt gemischter Salat** (26,29) € 6,20  
mit Kräuterdressing\*

*Colorful mixed salad with herb dressing*

**Bauern-Salat** (1,16,22,26,29) € 11,80  
gemischter Salat mit Kräuterdressing\*, Schinken-, Käsestreifen, Ei, Tomate und Zwiebelringe

*Farmers Salad - mixed salad with herb dressing, ham, Cheese, strips, egg, tomato and onion rings*

**Fitness-Salatteller** (26,29) € 15,80  
bunter Salatteller mit Kräuterdressing\* und gebratenen Putenstreifen, mit Früchten garniert

*Fitness Salad Plate – a colorful salad plate with herb dressing\* and roasted turkey strips, garnished with fruit*

\* **Kräuterdressing: Essig, Öl, Joghurt, Mayonnaise und Kräuter**

\* **Herbal dressing: vinegar, oil, yoghurt, mayonnaise and herbs**

# Deftige Hausmannskost

## Hearty home-style food

**„Sauerkrautteller“** (4,16,20,22,26) € 14,80

Leber-, Brät- und Semmelknödel mit Würstel, Grillspeck, Sauerkraut und Bratensauce

„Sauerkraut dish“ – liver, sausage, grilled bacon, sauerkraut and gravy

**Haxnfleisch** (4,20,22,26) € 15,50

mit Champignonrahmsauce und Spätzle

Haxn meat with mushrooms cream sauce and spätzle

**Schweinebraten** (17,20,22) € 15,90

mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratensauce

Roast pork with red cabbage, potato dumplings and gravy

**Oberstdorfer Bauernschmaus** (16,20,22,26) € 17,50

Schweinebraten, Kassler, Speck und Würstel auf Sauerkraut, mit Semmelknödel und Bratensauce

Oberstdorfer Bauernschmaus - Schweinebraten, Kassler, bacon and sausages on sauerkraut with bread dumpling and gravy

**Schweinshaxe** (4,20,22,26) € 18,80

mit Semmelknödel, Bratensauce und Krautsalat

with bread dumplings, gravy and coleslaw Pork knuckle

# Vom Schwein

## From the pig

**Schweineschnitzel gebacken** (4,20,22,26) € 16,50

vom Schweinerücken paniert mit Pommes frites klein € 14,50

Breaded pork schnitzel with French fries

**Schweineschnitzel natur "Jäger Art"** (4,20,22,26) € 15,50

vom Schweinerücken mit Champignonsauce und Spätzle klein € 13,50

Pork schnitzel nature „Hunters Style “  
with mushroom sauce and spätzle

**Schweineschnitzel „Rheinländer Art“** (4,20,22,26) € 16,80

paniert mit Rahmchampignons und Pommes frites

Breaded pork schnitzel „Rheinlander Style “  
with mushrooms and French fries

**Schweineschnitzel "Madagaskar Art"** (4,20,22,26) € 16,80

paniert, mit feiner Pfefferrahmsauce und Pommes frites

Breaded pork schnitzel „Madagascar style“ with  
Fine pepper cream sauce and French fries

**Schweineschnitzel "Allgäuer Art"** (1,16,20,22,26) € 19,80

paniert, mit Schinken und Käse überbacken, auf Käsespätzle,  
mit Röstzwiebeln und gebratenem Speck, an Bratensauce

Breaded pork schnitzel „Allgäu style“ baked with ham and cheese,  
on cheese spätzle with roasted onions and fried bacon with gravy

# Vom Rind

## of beef

**Wiener Zwiebelrostbraten (Rumpsteak)** (4,20) € 26,50  
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Bratensauce

Viennese onion roast (Rumpsteak) with fried onions, French fries and gravy

**Champignon-Rostbraten (Rumpsteak)** (4,20,22,26) € 26,50  
mit Spätzle und Champignonrahmsauce

Mushroom roast (Rumpsteak) with spätzle and mushroom cream sauce

# Vom Wild

## From the wild

**Hirschgoulasch** (1,4,11,20,22,26) € 18,80  
mit Preiselbeeren und Spätzle

Venison goulash with cranberries and spätzle

# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian dishes

**Hausgemachte Semmelknödel** (4,20,22,26) € 13,30  
mit frischer Champignonrahmsauce und gemischtem Salat

Homemade bread dumplings with fresh mushroom cream sauce and mixed salad

**Gemüseschnitzel** (17,20,22,26,28,30) € 14,80  
mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat

Vegetable Schnitzel with cream sauce, boiled potatoes and a small salad

**Hausgemachte Thai-Frühlingsrollen** (4,20,26) € 14,80  
mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur

Homemade Thai springs rolls with sweet-chili-sauce and salad garnish

**Käsespätzle** (1,17,20,22,26) € 15,50  
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat klein € 13,50

Cheese spätzle with fried onions and mixed salad

# Aus der Schmankerlküche

## From the specialty restaurant

**Schweinefilet "Art des Hauses"** (1,4,20,22,26) € 19,80

auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce klein € 17,80

Pork fillet „Allgäu style “on cheese spätzle with mushroom cream sauce

**Haustopf "Schmied"** (16,20,22,26) € 20,80

Rind, Schwein, Pute mit Gemüse, Spätzle, Champignonsauce,  
Würstl und Speck

Peasant „Schmied “– beef, Pork, turkey with vegetables, spätzle,  
Champignon sauce, sausage and bacon

# Von der Pute

## From the turkey

**Putenschnitzel "natur"** (1,16,20,22,26) € 19,80

auf Gemüse, mit Rahmsauce und Kroketten

Turkey escalope plain on vegetables with cream sauce and croquettes

# Vom Fisch

## From the fish

**Kabeljau gebacken** (4,20,23,29) € 14,80

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sc. Remoulade

Baked cod with homemade potato salad and Sc. Remoulade

**Zarte Matjesfilet "Hausfrauen Art"** (2,3,22,23,26) € 14,80

mit Apfel-Sahne-Sauce und Salzkartoffeln

Delicate herring fillet „Housewife style“ with apple cream sauce  
and boiled potatoes

**Gebratenes Zanderfilet** (20,23,26) € 17,80

mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln

Fried zander fillet with parsley butter and boiled potatoes

# Aus der kalten Küche

## From the cold kitchen

<b>Wurstsalat "Art des Hauses"</b> (2,3,20,22,26)	€ 10,50
Fein garniert, mit 2 Scheiben Brot	
Sausage Salad „style of house” – finely garnished, with 2 slices of bread	
<b>Schweizer Wurstsalat "Art des Hauses"</b> (1,2,3,20,22,26)	€ 11,50
mit Käse, fein garniert und 2 Scheiben Brot	
Swiss sausage „style of house” with cheese finely garnished and 2 slices of bread	
<b>Gekochter Schinken</b> (2,3,4,20,22,26)	€ 12,80
auf Brot, mit Butter und Gewürzgurke	
Cooked ham – on bread, with butter and gherkin	
<b>Gemischtes Käsebrod</b> (1,2,3,20,22,26)	€ 14,80
fein garniert, mit Gewürzgurke	
Mixed cheese bread – finely garnished and pickled cucumber	
<b>Brotzeitler "Schmiede Art"</b> (1,2,3,20,22,26)	€ 16,80
fein garniert, mit Brot und Butter	
Bread plate „Schmiede style“– garnished with bread and butter	

# Dessert

## Dessert

<b>Gemischtes Eis</b> (1,11,26,27)	€ 4,80
3 Kugeln Eis	
Mixed ice cream – 3 scoops of ice cream	
<b>Warmer Apfel- oder Topfenstrudel</b> (1,11,20,22,26,27)	€ 6,50
mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Preiselbeeren	
Warm apple or cottage cheese strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream and cranberries	
<b>Apfelküchle</b> (1,11)	€ 7,50
mit Zimt-Zucker, Preiselbeeren und Vanilleeis	
Apple fritters with cinnamon sugar, cranberries and vanilla ice cream	
<b>Heiße Sauerkirschen</b> (1,11,26,27)	€ 7,50
mit Vanilleeis und Sahne	
Hot sour cherries with vanilla ice cream and cream	