

Schömijs 
ZUM HIRSCHEN

Warme Küche

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 Uhr
17.00 - 21.00 Uhr
Samstag - Sonntag 11.00 - 21.00 Uhr

Fleischschmankerl

vom Schwein

Medaillon AW, G, L // 1, 7

in feiner Rahmsoße serviert mit Kroketten

12.80 €

Cordon-bleu AW, C, G, L // 1, 3, 6

mit Schinken und Käse gefüllt serviert mit Pommes

12.80 €

Holzfäller-Steak im Pfännchen AW // 3

mit Speck und Zwiebeln serviert mit Bratkartoffeln

12.80 €

Schweizer Schnitzel AW, G, L // 1, 3, 6

überbacken mit Schinken und Käse serviert mit Pommes

12.50 €

Schnitzel „Wiener Art“ AW, C, G, I, L

serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

10.80 €

gebackene Leber AW, I, L

serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

12.00 €

Beilagen zum Hauptgang

Bunter Beilagensalat J, L

mit Hausdressing

2.90 €

Wirsinggemüse AW

2.90 €

Unser Metzgermeister empfiehlt

Wiener Kalbsschnitzel 200 g AW, C, G, I, J, L
mit Wildpreiselbeeren serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat
16.50 €

Rumpsteak 220 g L
mit Röstzwiebeln serviert mit Pommes
17.90 €

Filetsteak 220 g G, L
mit Kräuterbutter serviert mit Bratkartoffeln
19.80 €

Putenschnitzel paniert AW, I, L
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat
12.50 €

Tatar Gebacken C
mit Röstzwiebeln serviert mit Bratkartoffeln
12.80 €

Sie möchten unsere *Fleischs- & Wurstspezialitäten* auch zuhause genießen?

Schauen Sie doch in unserer hauseigenen Metzgerei vorbei.
Gerne kühlen wir Ihren Einkauf während Ihres Aufenthaltes.

Fränkische Brotzeit

Herzhaftes aus unserer hauseigenen Metzgerei

frisch durchgedrehtes Rinder Tatar AW, AR, C, G
mit Zwiebeln, rohes Eidotter, Kapern, Butter und drei Scheiben Winzerbrot
12.80 €

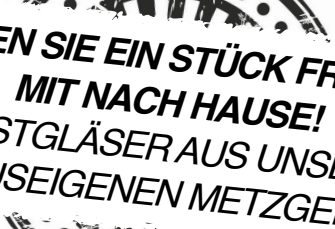
**Weinempfehlung: Grauer Burgunder, trocken
Franken, Divino Nordheim**

echt fränkisch:

Rot- und Weißgelegter AW, AR // 2
mit Gurke und zwei Scheiben Winzerbrot
6.80 €

Strammer Max AW, AR, C, G // 1, 3, 6 2
mit hausgemachtem rohen oder gekochten Schinken,
Butter, Gurke und zwei Spiegeleier
7.80 €

Schinkenplatte AW, AR, G//1, 3, 6, 2
hausgemachter gekochter oder roher Schinken
mit Gurke, Butter und zwei Scheiben Winzerbrot
8.90 €



**NEHMEN SIE EIN STÜCK FRANKEN
MIT NACH HAUSE!
WURSTGLÄSER AUS UNSERER
HAUSEIGENEN METZGEREI**

Vegetarische Speisen

Käsespätzle im Pfännchen AW, C, G // A3, A7
Eierspätzle mit Käse und Röstzwiebeln
9.90 €

Gebackener Camembert AW, G
mit Toast, Butter und Wildpreiselbeeren
8.90 €

**Weinempfehlung: Riesling, Kabinett, feinherb
Thüngersheimer Scharlachberg, Weingut Geiger & Söhne**

Obazda AW, AR, G
mit Zwiebelringen und zwei Scheiben Winzerbrot
8.80 €

Vegetarischer Salatteller J, L, G
mit Käse und Ei
8.50 €

Bunte Käseplatte AW, AR, J, G
mit Butter und zwei Scheiben Winzerbrot
8.90 €

Scheibe Winzerbrot AW, AR extra 0.30 €
Brötchen AW extra 0.60 €

für den kleinen Hunger

Genuss aus Franken

Zu Ehren unserer Tochter Luisa I.
Bayerische **Weißwurstkönigin** 2016/17

2 Stück königliche Weißwürste AW, J, I
mit süßem Senf und Laugengebäck
5.50 €

ein Paar feine fränkische Bratwürste ₁
mit Sauerkraut und Winzerbrot AW, AR 8.80 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat I, L 8.80 €

ein Paar grobe Winzerbratwürste ₁
mit Sauerkraut und Winzerbrot AW, AR 8.80 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat I, L 8.80 €



**Weinempfehlung: Bacchus, halbtrocken
Franken, Weingut Reiss**

Hawaii-Toast AW, F, G // 1, 3, 6
Schinken und Ananas mit Käse überbacken
7.80 €

Walliser-Toast AW, F, G // 1, 3, 6
Schinken, Tomaten und Champignon mit Käse überbacken
7.80 €

Mittwochs Schlachttag

Kesselfleisch

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	AW, G, I	9.50 €
mit Sauerkraut und Brot	AW, AR	8.80 €

Schlachtplatte

paar Leberwurst, Blutwurst, Scheibe Bauchfleisch	3	
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	G	9.50 €
mit Sauerkraut und Brot	AW, AR	8.80 €

**Weinempfehlung: Silvaner, trocken
Franken, Divino Nordheim**

Knöchle ³

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	G	9.50 €
mit Sauerkraut und Brot	AW, A	8.80 €

Sonntags ab 17.00 Uhr

Knöchle mit Sauerkraut und Brot AW, AR, G // 3 8.80 €

Salate

Salatteller mit Putenstreifen AW, C

serviert mit Toastbrot

11.80 €

**Weinempfehlung: Rotling, Kabinett, trocken
Sommerhäuser Ölspiel, Weingut Schwarz**

Schömiß Salatteller AW, C, G, J, L // 1, 3, 6

Salatteller garniert mit Kochschinken, Käse und Ei

serviert mit Toastbrot AW

10.80 €

für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup AW, C, G, L

5.50 €

ein Stück Bratwurst mit Pommes 1

4.50 €

Teller Pommes L

3.50 €

Spätzle mit Soße AW, C, L

3.50 €

1 Klob mit Soße AW, C, G 2.50 €

2 Klöße mit Soße AW, C, G 4.50 €

Süßes zum Abschluss

Topfenrahmstrudel AW, F, G, C
mit Vanilleeis und Sahne
4.90 €

Apfelkräpfle AW, F, G, C
mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne
6.80 €

Topfenrahmstrudel AW, F, G, C
mit Vanilleeis und Sahne
4.90 €

Himbeerzauber G
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
5.80 €

Cup Dänemark F, G
Schokoladen- und Vanilleeis
mit Schokoladensoße und Sahne
5.80 €

Gemischtes Eis AW, F, G
Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis mit Waffelröllchen 3.90 €
mit Sahne 4.40 €

Kennzeichnungsziffern

1 mit Phosphat

2 mit Süßungsmittel

3 mit Konservierungsstoff/
Natriumnitrit

4 mit Geschmacksverstärker

5 Konserviert

6 Antioxidationsmittel

7 Koffeinhaltig

8 Farbstoff

9 Phenylalaninquelle

Allergene

AW Weizenmehl

AR Roggen

AG Gerste

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnuss

F Sojabohnen

G Milch

H8H Haselnuss

H8W Walnuss

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Schwefeldioxid, Sulfite

M Lupinen