

Auszug aus unserer aktuellen Speisekarte:

Als Vorspeisen oder auch als vitaminreiche Hauptmahlzeit empfehlen wir unsere großen und kleinen "Futtertröge" - das heisst, große oder kleine Schale mit Salaten der Saison und verschiedenen Beilagen, wie z.B.: mit **mildem Schafskäse**, mit **gegrillten Lachsstreifen** oder einfach so, mit einem herrlichen **hausgemachtem Buttermilch-Joghurt-Dressing** und **frischen Kräutern** aus unserem Garten.

Bekannt ist unser Haus für seine originellen und deftigen Suppenkreationen, wie z.B.:

- Sächsische Leberknödelsuppe
- Wildsuppe "Udo"
- Alt Lückendorfer Kürbiscremesuppe
- Klare Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern
- Oberlausitzer Holunderbeersuppe

Bei den Hauptspeisen können unsere Gäste aus über 50 verschiedenen Gerichten wählen. Entweder so wie sie sie in der Menükarte vom Schmiedewirt vorgeschlagen bekommen oder auch ganz nach persönlichen Wünschen und Vorstellungen.

Als absolute Hausspezialität ist hier unter anderem die **geschmorte Lammhaxe** zu nennen. Wir servieren Ihnen eine geschmorte, äußerst zarte und magere Lammhinterhaxe, angerichtet mit einer **Knoblauch-Estragonsauce**, dazu **deftige Bohnenbündchen** und unsere **einmalige "Lückendorfer Kartoffelroulade"**. Wir garantieren Ihnen mit diesem Gericht einen Augen- und Gaumenschmaus gleichermaßen.

Hier nun weitere Spezialitäten und Empfehlungen:

- Feuriger Schmiedespieß, brennend serviert!!!
- Schmied´s Festtagsteller
- Delikate Wildschweinsülze, hausgemacht
- Ein Paar "Pferdeäpp´l"
- Wagenschmiere

Unser Weinsortiment möchten wir mit dem Satz "Klein aber Fein" überschreiben.

K l e i n, steht für das Anbaugebiet aus welchem wir unsere Weine hauptsächlich beziehen.

F e i n, für die Auswahl.

Zwischen Bingen und Bad Kreuznach, in westlicher Richtung, liegt Wallhausen an der Nahe. Vom Weingut Alfred Barth & Sohn bezieht unser Gasthof seit seiner Eröffnung 1998 eine Auswahl an exzellenten Weiß- und Rotweinen, sowie einen frischen und leichten Rosewein. Ergänzt wird die Auswahl durch einen herrlich fruchtigen weißen Traubensaft, wie er nur vom Winzerhof zu bekommen ist.

Wir beziehen 2 mal im Jahr eine große Menge an Wein, um sicherzustellen, dass der Wein nach dem Transport auch eine ausreichende Lager- und Ruhezeit hat, bevor er unseren Gästen serviert wird.

Zur Vervollständigung halten wir auch ein Sortiment ausgewählter nationaler und internationaler Weine bereit

Damit sie das ganze Angebot ausreichend testen können, empfehlen wir Ihnen unsere gemütliche Pension in unserem Gasthof.