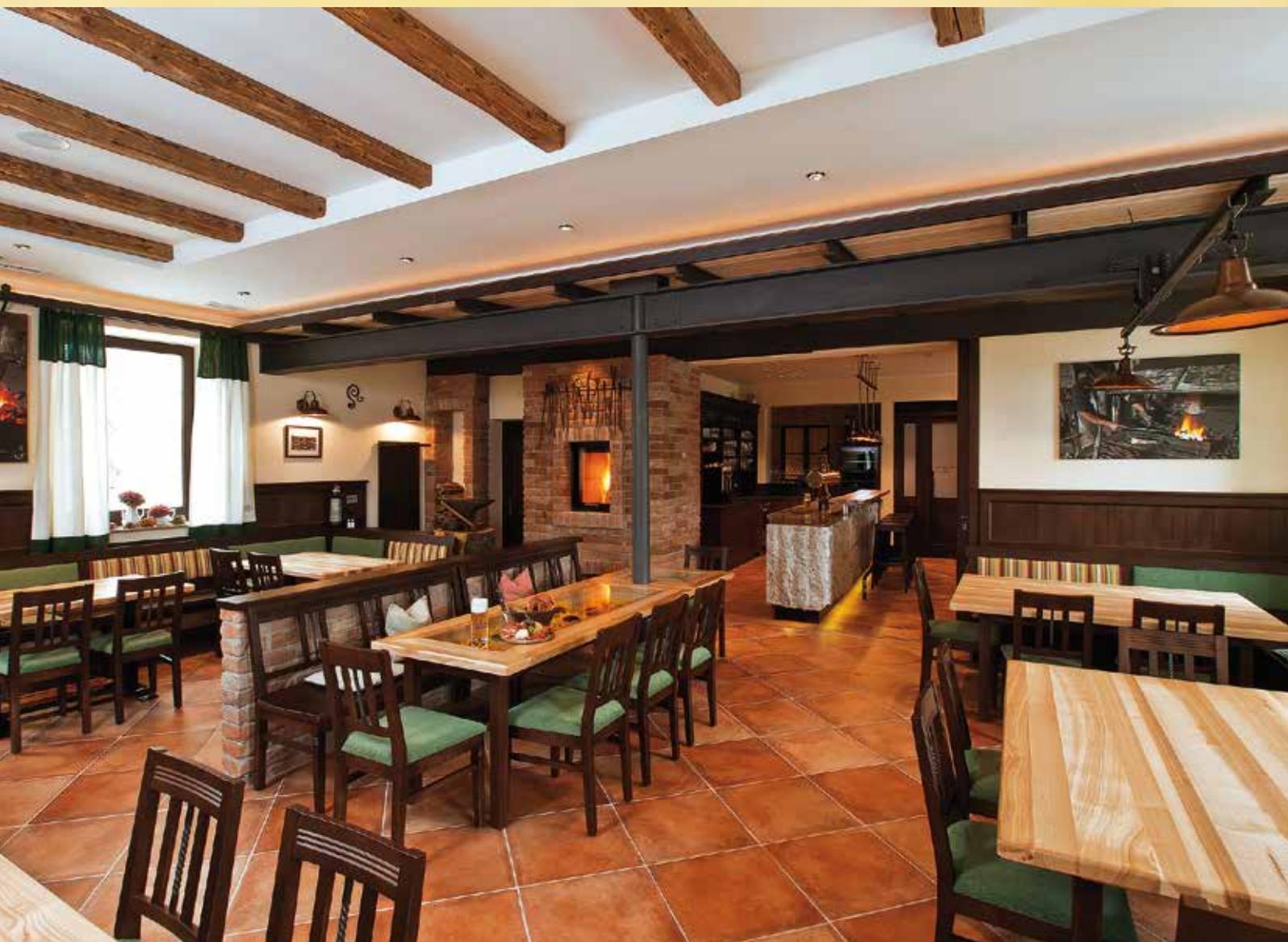




Ich bin zum
Mitnehmen

BAYRISCH. LÄSSIG. LIEBENSWERT.



84579 Unterneukirchen, Tüßlingerstr. 2
Reservierung unter: 08634 1535 oder info@raspl.de
www.raspl.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag 10 Uhr - 23 Uhr und Dienstag ab 17 Uhr

Herzlich Willkommen

Vom Frühstück bis zur Brotzeit, von Steaks, Braten, Salaten, Fisch- und Nudelvarianten, ausgesuchten Weinsortiment und Bierspezialitäten bis hin zum Kuchen von der Bäuerin, mit frisch gemahlenem Kaffee - in der Alten Schmiede gibt es alles, was das Herz begehrt. Für jede Tageszeit, für jede Lebenslage, ob allein, mit Familie, Kollegen oder Freunden.

Wir haben für Sie Gerichte zusammengestellt, die schmecken und Freude machen, weil sie mit Liebe und Sorgfalt aus besten Produkten hergestellt werden. Genau so viel Wert, wie auf unser Angebot, legen wir auf herzliche Gastlichkeit und eine gemütliche Atmosphäre.

Entdecken Sie die Alte Schmiede - unkompliziert, fröhlich, ein wenig nostalgisch und sehr, sehr lecker! War gut. Iss gut. Bleibt gut. Gasthof Raspl zur Alten Schmiede - gut essen, trinken & feiern!

Immer ein guter Start

Prosecco 0,1l 2,50

HollerSecco 0,1l 3,00

Unsere Weinempfehlung

Offene Weine weiß:

„**Hauswein weiß**“ Grüner Veltliner von der Weinkellerei Hochmeister aus Niederösterreich
0,2l 3,90 0,1l 2,50

Südtiroler Weißburgunder vom Weingut Sölva aus Kaltern
0,2l 5,90 0,1l 2,90

Chardonnay aus Italien
0,2l 4,90 0,1l 2,50

Oppenheimer Krötenbrunnen – lieblich
0,2l 3,50 0,1l 2,00

Tolle Flaschenweine zu fairen Preisen findet Ihr auf unserer Extra Weinkarte

Tipp: Die Wirtin trinkt am liebsten **Grüner Veltliner**

Der Wirt trinkt am liebsten **Kalterer See**



Offene Weine rot:

„**Hauswein rot**“ Blauer Zweigelt von der Weinkellerei Hochmeister aus Niederösterreich
0,2l 3,90 0,1l 2,50

Kalterer See „Auslese Peterleiten“ vom Weingut Sölva aus Kaltern
0,2l 5,90 0,1l 2,90

Montepulciano aus Italien
0,2l 5,90 0,1l 2,90

Spritzer weiß oder **rot**, süß oder sauer gemacht mit unserem Hauswein **Veltliner** oder **Zweigelt**
0,25l 2,50

Kennst Du einen Winzer und der hat gute Weine, dann halt dich gut mit ihm, sonst trinkt er sie alleine!

Unsere Suppenküch´ - Immer ein Genuss

Gebackener Leberknödel

(den gibt's so nur hausgemacht...) in gschmackiger Rinderkraftbrühe 4,90

Tomatencremesuppe

mit Kräutercroutons, kleinem Sahnetupfer und frischem Basilikumblatt 4,50

A Magendratzerl als kleines Vorspiel oder einfach nur so

Spießige Garnele

Black-Tiger Garnelen am Spieß gebraten auf mediterranem Gemüse und Kräuterbaguette serviert 14,90

Kräuter-Lachs-Roulade

hausgemacht, mit einem auf Buchenholz geräucherten Lachs an bunten Blattsalaten mit Honig-Senf Dressing 7,90

Knoblauch- und Kräuterbaguette mit Knobli-Dip 4,90

Allein oder auch wo dazu...

Schmied`n-Brot

ist ein geröstetes Bauernbrot mit Olivenöl, Knobli, Tomaten, frisch ge-Rastl-tem" Parmesan und Rucola 5,50 

Frische Salate der Saison

a Vitaminstoß zu jeder Jahreszeit

Knackige Pute

Gebratene Oberbayerische Putenbruststreifen auf knackig bunten Salaten der Saison 10,90

Schweindl-Salat

mit 2 Stück saftig gebratenen Filets vom heimischen Schweindl auf knackig frischen Salaten, dazu schmeckt unsere hausgemachte Teufelsoße im Schüssal 12,90



Veggie-Tipp:
Schmied`n Brot
& Schmied`n
Salatplatte

Huf-Schmied Salatplatte „Mäh“

knackig bunte Salatplatte mit Ziegenfrischkäse 10,90

Kleiner Bunter Salatteller 4,50

Großer Bunter Salatteller 6,50

Alle Gerichte in der Karte mit  sind rein vegetarisch!

Gute Frage: haben Vegetarier auch Schmetterlinge im Bauch?

*Wenns bruzzelt und zischt,
unsere Klassiker aus der Pfann´ und vom Grill*

Das Schnitzel „Wiener Art“
gibt´s vom Grundner
Schweindl oder
von der Oberbayrischen
Pute

Schnitzel „Wiener Art“ vom Grundner Schweindl

noch richtig in Butterschmalz und aus der Pfann`rausbruzzelt,
dazu gibt`s Pommes-frites 10,90

Hubertusschnitzel

vom Grundner Schweindl auf hausgemachten Spätzle mit
leicht angebratenem Speck und frischen Champignons,
dazu Preiselbeerbirne (2;4) 11,90

Unterneukirchner Grillteller

mit würzig gegrillten Filet & Rücken vom Grundner Schweindl,
saftigen Medaillons von der hiesigen Jungstierlende,
dazu gibt`s Pommes-frites, Kroketten, frisches Marktgemüse, gebratene
Champignons, unsere beliebte hausgemachte Teufelssoße & Kräuterbutter 15,90

Pfefferfilet

pfeffrig gegrillte Filets vom Grundner Schweindl an pikanter bunter Pfeffersoße
mit einem Schuss Brandy, dazu gibt`s hausgemachte Spätzle 14,90

Schwaben-Platte

Saftig gegrillte Schweinefilets auf hausgemachten Spätzle
in duftender Waldschwammerlsoße
mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln 15,50

Wiener Zwiebelrostbraten

aus der Lende vom hiesigen Jungstier,
mit Röstkartoffeln und Bratensoß´ serviert 18,90

Wein- empfehlung:

Kalterer See
„Auslese
Peterleiten“
Leichter Rotwein
mit feiner Frucht
0,75l Fl. 18,50

Teufelstoast – der Liebling unserer Stammgäste

saftige Schweinemedailleurs vom Grill,
mit unserer seit 40(!) Jahren beliebten Teufelssoß´,
dazu wahlweise Pommes-frites
oder kleine Salatgarnitur 10,90

Feuer & Flamme für unsere Schmied`n-Spezialitäten



Ambos-Steak

für richtige Fleischtiger

ca. 250gr. saftiges Steak vom hiesigen Jungstier in pikanter Pfefferrahmsoße mit **wildem Urwaldpfeffer** und einem Schuss Brandy abgeschmeckt, dazu gibt`s Kartoffelrösti 20,90

Schmied-Feuer

mit würzig gegrillten Medaillons vom Schweind`l und Pute am Spieß, in feuriger Soße mit Peperoncini & Kirschpaprika auf Djuwetschreis serviert 14,90

Nagelschmied-Schnitz`l

gebackenes Schweineschnitzel, mit fruchtigen Tomaten & Kräutern, original Südtiroler Schinken sowie Gorgonzola gefüllt, angerichtet wird`s auf Tomatenspaghetti mit frischen Kräutern 13,90

Rostiger Nagel

Saftig gebratene Medaillons vom heimischen Schweinerücken auf Röstkartoffeln in gschmackiger Speck-Gurkensoße 13,90

🔥 Für 2 Hungrige - die Richtplatte 🔥

Hier wird keiner hingerichtet, sondern so nennt man die Platte in einer Schmiede, wo u.a. verbogene Konstruktionen wieder gerade gerichtet werden. Bei uns gibt`s auf der Richtplatte u.a. einen hängenden Fleischspieß vom Grill, sowie verschiedene Beilagen quer durch unsere Speisekarte, gegrillter Garnelenspieß, hausgemachte Teufelsoß`... alles liebevoll angerichtet pro Person 18,50

„Es tröpfelt so dahi“

Der Senior auf die Frage, wie die Geschäfte so laufen

Wilder Urwaldpfeffer oder Voatsiperifery-Pfeffer

Ist die getrocknete Frucht des Tsiperifery-Baumes, der nur in Madagaskar heimisch ist. Mit einer Produktionsmenge von nur rund 1.500 kg im Jahr gehört der wild wachsende Voatsiperifery-Pfeffer zu den seltensten und damit teuersten Pfeffersorten der Welt.

**Den Wilden Urwaldpfeffer aus Madagaskar im 35gr.
Aromabeutel zum Mitnehmen für Euch 6,50**

Alle Gerichte könnt ihr auch in einer etwas kleineren Portion bestellen, abzüglich 1,50

Würst`lküch & Brotzeiten

Teufelstoast – den gib't allerweil...

Saftige Schweinemedallions vom Grill, mit unserer beliebten Teufelssöß', dazu wahlweise Pommes-frites oder kleine Salatgarnitur 10,90

Jägertoast

mit Schinken gebratenen Champignons und Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur 8,50

Gebackene Milzwurst

in der Pfanne gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat (2,4) 8,90

2 Stück Geschwollene

mit Bratensoße und Kartoffel-Gurkensalat (2,4) 5,90

Currywurst

mit Pommes-frites und kleiner Salatgarnitur (1;2;4) 8,90

Bayrischer Wurstsalat

von der Regensburger, mit Zwiebeln und Brot (1;2;4) 5,90

Bunter Brotzeiteller

u.a. mit Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten, Meerrettich, Tomaten, Essiggurke, Butter, und Brot, immer schön garniert (1;2;4) 9,90

Käseplatte

mit verschiedenen Käsespezialitäten, pikant garniert, dazu Brot (passt auch gut für später oder zum Wein) (2;4) 9,90



“Deat`s fei`s

Tringa net vergeßn”

Der Senior Chef zu den Stammtischlern, wenn wieder mal zuviel politisiert wird

Was wär die Brotzeit ohne a quat`s Bier?

Unsere Biere aus der Region

Erhartinger Export Bier vom Fass	0,5l 3,00	0,2l 2,00	
Bräu im Moos Alkoholfrei	0,5l 3,00		
Leidmanns Hefe Weißbier vom Fassl	0,5l 3,00	0,2l 2,00	
Erhartinger Leichte Weiße	0,5l 3,00		
Bräu im Moos Weißbier Alkoholfrei	0,5l 3,00		
Pils vom Bräu im Moos	0,3l 2,70		
Erhartinger Pils im Flaschl	0,33l 2,70		
Erhartinger Dunkles Export Bier	0,5l 3,00		
Leidmanns Dunkles Weißbier	0,5l 3,00		
Dunkles Roggenbier	0,5l 3,00		
Radler (Zitronenlimo und Export-Bier) (2)	0,5l 3,00	0,2l 2,00	
Ruß`n (Zitronenlimo und Weißbier) (2)	0,5l 3,00	0,2l 2,00	
Cola Weizen (Cola und Weißbier) (1;2;7;9)	0,5l 3,00		

Schmied`n-Hoibe - Kellerbier

0,5l 2,90 0,2l 2,00

Hoch%iges Bier...2cl

Bockbier-Brand vom Weißbier der Unterneukirchner Brauerei Leidmann 5,50



Vitalschmiede – kalorienarme & ernährungsbewusste Küche

Lady-Steak (mögen übrigens auch Männer...) 160gr.
mageres Steak vom hiesigen Jungstier, gegrillt, dazu gibt's
Kräuterbutter und einen großen Salatteller 15,90

Gegrillte Putenbrust
auf frischem Pfannengemüse
mit frischen Kräutern und Avocado- Dip 12,90

Schaufelschmaus - die Ofenkartoffel
Pfanngyros von der Pute mit mediterranem Gemüse & mil-
den Peperoncini gebraten, auf einer mit Kräuter- Dip, Zwiebeln & Tomaten gefüllten Ofenkartoffel
im uralten Holzschäufelchen serviert 13,50



**Adelholzener
Mineralwasser STILL**
0,75l 4,50 0,25l 2,50

Ein gutes Glas Wein von unserem
Südtiroler Winzer Sölva aus Kaltern
Weißburgunder oder
Kalterer See „Auslese Peterleiten“
0,2l 5,90 0,1l 2,90

Gärtnerkartoffel 
Ofenkartoffel gefüllt mit frischem Gemüse, Kräuter- Dip, Zwiebeln und frischen Kräutern
auf einem Buntem Salatnest angerichtet. Die gibt's auch in **Vegan**,
statt Kräuter-Quark-Dip bekommt Ihr einen pikanten Avocado-Dip. 12,50

Nudeln machen satt und glücklich

Lachsnudeln
Bandnudeln mit auf Buchenholz geräucherten Norwegischen Lachs
in feiner Dill- WeißweinsöÙe 13,90



Garnelenfest
Gegrillter Garnelenspieß und Scampi auf Tomaten- Spaghetti
mit frischen Kräutern und ge-  -ten Parmesan 17,90

Portion Kasspotz`n 
Hausgemachte Spätzle mit 3erlei ge-  -ten Käsesorten,
Röstzwiebeln 8,90

Schwammerlnudeln 
Bandnudeln in WaldschwammerlsöÙe mit frischen Kräutern 8,90



Süße-Schmiede

Duett von brauner und weißer Mousse au Chocolat

an frischem Waldbeerenspiegel 5,90

Panna Cotta

mit Waldbeerenspiegel
im Weckglas`l serviert 4,90

Tiroler Apfelstrudel

mit Sahnetupfer 4,90

Schmiede-Geheimnis

Was kleines Süßes geht immer...

Voller süßer Verführungen,
mehr schreiben wir nicht her,
sonst wärs ja kein Geheimnis mehr 6,90

Feines aus der Dinzler-Kaffeerösterei

Tasse Kaffee 2,50

Haferl Kaffee oder Milchkaffee 3,50

Cappuccino 3,00

Latte Macchiato 3,90

Espresso 2,50

doppelt 3,90

Macchiato 2,50

Caffe Coretto (Espresso mit Grappa) 4,90

Heiße Schokolade 3,90

Glas Tee nach Wahl 2,50

Früchte, Pfefferminze, Kamille, Malve, Hagebutte,
Grüner Tee



Alle Preise in €, inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Unsere Speisen und Getränke sind durch Hersteller mit Zusatzstoffen versehen. Diese sind:

- | | | | |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1) Farbstoff | 2) Konservierungsmittel | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker |
| 5) geschwefelt | 6) geschwärzt | 7) Phosphat | 8) Milcheiweiß |
| 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig | 11) gewachst | 12) Taurin |
| 13) Phenylalaninquelle | 14) Süßungsmittel | | |

Schlafen im Hotel Traumschmiede

28 Hotelzimmer und

7 Apartments

bietet Euch die Traumschmiede.


HOTEL
Traum
SCHMIEDE



Wintergarten 1311

Der Wintergarten bietet Platz für bis zu 37 Personen.

Genießen Sie Ihr Mittag- oder Abendessen,
im Wintergarten 1311.



Kuchlstubn

Mit Platz für ungefähr 40 Personen ist die Kuchlstubn der ideale Raum für Ihre kleine Familienfeier. Er lässt sich auch als Seminar- oder Tagungsraum nutzen und ist abtrennbar.



Wirtsstube mit Barothek

Die Wirtsstube mit dem Ambiente einer alten Schmiede bietet für ca. 65 Personen Platz, ist abteilbar und deshalb perfekt für Feierlichkeiten wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage, Familien- und Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern oder Stammtische geeignet - elegant oder rustikal, entsprechend Ihren Wünschen liebevoll gedeckt und dekoriert. Genießen Sie später an der Barothek gemütlich ein Glas Wein, oder treffen Sie Ihre Freunde bei einem frisch gezapften Bier.



Das ideale Geschenk - zu jedem Anlass



Rössl
GASTHOF
ZUR ALTEN SCHMIEDE

ERLEBNISGASTGEBUNG • WINTERFEST „ALTE SCHMIEDE“
WARTUNGSGARTEN 1211 • RESTAURANT „RÜCKSTUBEN“
BAR/OTEL • FREIZEITCLUB • GÄSTEWIRTSCHAFT

Gutschein



Werfen Sie doch einmal einen Blick in die Küche zu unseren fleißigen Mitarbeitern:



Alkoholfreies

Unterneukirchner Voralpenquellwasser (Tafelwasser)	0,50l 2,50	0,20l 1,50
Adelholzener Mineralwasser	0,75l 4,50	0,25l 2,50
Adelholzener Mineralwasser STILL	0,75l 4,50	0,25l 2,50
Cola-Mix (1;2;7;9)	0,5l 3,00	0,2l 2,00
Grapos Cola (1;2;7;9)	0,5l 3,00	0,2l 2,00
Coca Cola Light (1;2;7;9;13;14)	0,33l 2,50	
Grapos Zitronenlimonade (2)	0,5l 3,00	0,2l 2,00
Grapos Orangenlimonade (1;2)	0,5l 3,00	0,2l 2,00
Fruchtschorle süß oder sauer (Apfel, Orange, Holler, Traube, Johannisbeere, Maracuja) (1;2;3)	0,5l 3,00	

Saftladen

Unsere Pözl-Säfte:

Apfel-, Orangen, und Traubensaft	0,2l 2,50
Johannisbeere- und Maracuja-Nektar	0,2l 2,50



Alztaler Bio Säfte der Fa. Pözl aus unserem Nachbarort Garching/Alz

0,2l Flasche Bio Apfelsaft, Bio Orangesaft 2,50

Unsere Regionalen Lieferanten und Produzenten

Qualivo-Schweinefleisch	Fam. Kurz in Unterneukirchen/ Untergrund
Schweinefleisch	Fam. Reichenspurner in Unterneukirchen/Untergünzl
Rind- und Kalbfleisch	Fam. Freudlsperger in Halsbach Brandlhof
Reh	Jäger H. Hohenester Revier Oberburgkirchen/Unterneukirchen
Wurstwaren/Pute	Metzgerei Ott in Wiesmühl
Forellen	Fam. Salzinger in Unterneukirchen/Moos
Saibling	Fam. Westenkirchner in Burgkirchen
Spargel, Kürbis, Erdbeeren	Reichenspurner Hof in Garching
Frische Eier	Fam. Reichl in Mauerberg zwischen Unterneukirchen und Garching
Tomaten/Paprika	Gemüsebau Steiner Kirchweidach
Salate/Gemüse	Fam. Vesenmaier in Rechtmehring
Kartoffeln	Fam. Obermair in Markt/Inn
Mehl	Bruckmayer Mühle in Altötting
Kuchen & Gebäck	Maria Reichenspurner und Sybille Eder in Unterneukirchen
Brot	Bäckerei Schönstetter in Unterneukirchen
Joghurt/Milch/Sahne	Alztaler Hofmolkerei Fam. Obereisenbuchner in Garching

Ich bin zum
Mitnehmen



Liebe Gäste,
sollten Sie auf verschiedene Lebensmittel Allergisch reagieren,
so fragen Sie doch bitte nach unserer Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung.
Gerne geben Ihnen auch unsere Mitarbeiter darüber Auskunft.



Kegeln in der Alten Schmiede

Auf unseren 2 Bundeskegelbahnen könnt Ihr Eure Treffsicherheit unter Beweis stellen. Für 9 Euro in der Stunde könnt Ihr viel Spaß beim Kegeln haben. Fragt's einfach nach freien Terminen



Unser Mittags-Menü

ist gut, schnell & günstig
Von Montag bis Freitag gibt es
täglich wechselnde Mittags-Menüs.
Extra für tüchtige Leut, bei denen es
fix gehen muss!



Kostenloses WLAN

in der alten Schmiede
Gasthaus-Raspl-Netz
Code: 123456789

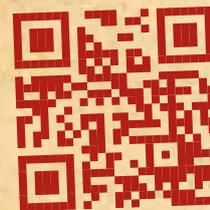


Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Jeden Donnerstag ab 18:00 Uhr:

„Sau-Guad`s“ Spanferkel*

in Dunkelbiersauce, mit Knödel u.
Kartoffelsalat für 12,50 €
(*so lang essen bist satt bist).



www.raspl.de



Stand 03/2017

Gasthof Raspl - Zur Alten Schmiede-

