

Landbäckerei Schmidt

Speise- und Getränkekarte



Landbäckerei Schmidt

Ein kurzer Blick in die Geschichte.

Unsere Bäckerei befand sich bisher inmitten der Sächsischen Schweiz in Cunnersdorf.

Ursprünglich als "brotbackende Mühle" gegründet, lässt sich die Geschichte der Mühle/Bäckerei bis ins Jahr 1415 zurückverfolgen.

Seit 1921 in Besitz der Schmidt-Erben erlebte die Bäckerei unter anderem die Geschichte der Backöfen mit, so wurde von 1925-1973 mit einem Kohle-, von 1973-1993 mit einem Elektro- und seit 1993 mit einem Ölbackofen gebacken. Seit Anfang der 90iger Jahre befindet sich die Bäckerei in einem kontinuierlichen Erweiterungsprozess, welcher sich in der wachsenden Anzahl von Filialen und Geschäftsstellen niederschlägt. Grundlage hierfür ist dabei die Ausstattung der Bäckerei mit moderner Technik.

Seit dem 10. November 2014 befindet sich unsere Produktion nun in Leupoldishain an der B172.

Der heutige Inhaber legt bei allen Erweiterungen größten Wert auf Qualität und die Bewahrung handwerklicher Traditionen.

Derzeit können Sie die ausgezeichneten Back- und Konditoreiwaren der Landbäckerei Schmidt in Geschäften zwischen Neustadt/ Sa., Cunnersdorf und Dresden erwerben.

Landbäckerei Schmidt

Liebe Gäste!

Montag und Mittwoch ist bei uns **Pizzatag**

von 11.00 – 18.00 Uhr

Die Pizza wird frisch für Sie zubereitet und in unserem Steinbackofen gebacken.

Pizza Margherita *G(W), M*

hauseigener Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Basilikum und Oregano

Pizza Salami *G(W), M*

hauseigener Pizzateig, Tomatensauce, Salami, Käse und Oregano

Pizza Schinken *G(W), M*

hauseigener Pizzateig, Tomatensauce, Schinken, Käse und Oregano

Landbäckerei Schmidt

Monatskarte Januar

Bratenbrot

Roggenmischbrot ^{G (R,W)} belegt mit Butter ^M, Braten, saurer Gurke ^{SF}, Senf ^{SF} und Zwiebeln

pfannenfrisches Omelett ^E

mit Champignons, Schinken und Preiselbeeren

ofenfrischer Flammkuchen

bestrichen mit Frischrahm ^M, belegt mit Paprika, Kirschtomaten, Rucola und geriebenem Käse ^M

Glas Glühwein ^S

mit einer Scheibe Orange

Landbäckerei Schmidt

Suppenplan

Montag, 07.01.2019 – Sonntag, 13.01.2019
grüner Bohneneintopf^{SE} mit Schweinefleisch

Montag, 14.01.2019 – Sonntag, 20.01.2019
cremige Kürbissuppe^{SE, M}

Montag, 21.01.2019 – Sonntag, 27.01.2019
herzhafter Weißkrauteintopf mit Hackfleisch

Montag, 28.01.2019 – Sonntag, 03.02.2019
deftiger Kartoffel - Brokkoli – Suppe^{SE}

Zu allen Tagessuppen servieren wir Ihnen frisches Brot.

Landbäckerei Schmidt

Tagesgerichte

Montag, 07.01.2019 – Dienstag, 08.01.2019

Schmidt's Eierkuchen ^{M, E, G (W)} mit Heidelbeerkompott

☆☆☆

Mittwoch, 09.01.2019 – Donnerstag, 10.01.2019

Königsberger Klopse ^{G (W, G), SE, E, SE} mit Kapernsauce und Reis

☆☆☆

Montag, 14.01.2019 – Dienstag, 15.01.2019

herzhafte Paprikaschote ^{G (W), SE, SE} gefüllt mit Hackfleisch,
dazu Kartoffeln

☆☆☆

Mittwoch, 16.01.2019 – Donnerstag, 17.01.2019

Schinken – Champignon – Sauce ^{M, G (W), E} auf Spaghetti ^{G (W)},
^E und geriebenem Käse ^M

Landbäckerei Schmidt

- Frühstück -

- für einen guten Start in den Tag -

Der kleine Königsteiner $G^{(W)}, M, SC^{(H)}$

1 Hörnchen $^{(M)}$, dazu reichen wir Butter, Konfitüre oder Nutella, Obst, einen Kakao mit Milchschaum und eine kleine Überraschung

Rustikus Frühstück $G^{(W, R)}, M$

Brötchen, Roggenmischbrot, dazu reichen wir Butter, Fleischsalat 3,4,8,9 , Hackepeter und Hausmacher Wurst 2,10

Vital Frühstück $G^{(W, R, H)}, M, SC^{(M)}$

Körnerbrötchen, dazu reichen wir Butter, hauseigenes Bäckermüsli mit Joghurt, Frischkäse, Käse, Konfitüre, Tomate und Mozzarella, Obst, sowie 1 Glas Multivitaminsaft 0,2 l

Fährmann-Frühstück $G^{(W)}, M$

Brötchen, dazu reichen wir Butter und Rührei mit gebratenem Schinkenspeck 1,10

Landbäckerei Schmidt

- Frühstück -

- für einen guten Start in den Tag -

Marktfrühstück ^{G(W), M}

Brötchen, dazu reichen wir Butter, Kochschinken ^{1,2,4,10} Käse, Salami ^{1,2,3,10} und Konfitüre

Cunnersdorfer Frühstück ^{G(W), M}

1 Knoten (enthält Milch), Brötchen dazu reichen wir Butter, Käse, Konfitüre, Obst und 1 Glas Orangensaft 0,2 l

Großes Bäckerfrühstück ^{G(W), M}

Brötchen, Roggenmischbrot, dazu reichen wir Butter Kochschinken, Lachsschinken, Käse, Tomate-Mozzarella, Hackepeter, ein gekochtes Ei und Konfitüre

Frühstück Festung Königstein für 2 Personen ^{G(W), R, G, H, M}

Brötchen, Körnerbrötchen, 1 Knoten ^(M), dazu reichen wir Butter, Hackepeter, Hausmacher Wurst ^{2,10}, Salami, Schinken, Käse, Camembert, süßen Aufstrich, Rührei, Obst und je nach Wahl 2 Gläser Orangensaft 0,2 l oder 1 Flasche Piccolo Sekt

Landbäckerei Schmidt

- Frühstück -

kleine Extras zum Frühstück

gekochtes Ei

Joghurt ^M mit hauseigenem Bäckermüsli ^{G(W,H), SC(M)}

Konfitüre, Honig, Nutella ^{SC(H)}

Butter ^M

Portion Rührei aus 3 Eiern

Portion Rührei aus 3 Eiern mit

gebratenem Schinkenspeck ^{1,10}

Portion Rührei mit Käse ^M aus 2 Eiern

Portion Hackepeter mit Zwiebel

Portion Fleischsalat

Portion Belag Kochschinken ^{1,2,4,10}

Salami ^{1,2,3,10}

Hausschlachte Wurst ^{2,10}

Käse

Landbäckerei Schmidt

– frisch und knackig –

*Salat mit gebratenen Hähnchenbrust- und
Zwiebelstreifen*

*gemischter Salat der Saison angerichtet mit goldbraun
gebratenen Hähnchenbrust- und Zwiebelstreifen,
dazu reichen wir Baguette ^{G(W), R, G, H, SO, S}
und ein Senf- Honig Dressing*

– Aus dem Suppentopf –

Hauseigene Tagessuppe

Soljanka ^{G(W), M, SE}

hauseigene Soljanka mit Weißbrot

Ragout fin ^{G(W), M, SO, SE}

*feines Ragout vom Hähnchenfleisch mit Champignons, und
Käse überbacken dazu getoastetes Brot*

Landbäckerei Schmidt

- Herzhaftes -

Bockwurst mit Brötchen G(W), M

1 Brötchen mit einer großen Bockwurst ^{1,2,10} und Senf

Bockwurst mit Kartoffelsalat E, M, SE

Portion hauseigenem Kartoffelsalat mit einer großen Bockwurst^{1,2,10} und Senf

Sächsischer Leberkäse

dazu reichen wir einen Knüppel

Klassisches Bauernfrühstück

Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Schinkenspeck, Zwiebeln und Ei, serviert an einem kleinen Salat

Flammkuchen G(W), M

Flammkuchen bestrichen mit Frischrahm darüber Schinkenwürfel ^{1,10}, Frühlingszwiebeln und Käse frisch aus dem Ofen

Nudelgerichte G(W), E, M, SE

mit hauseigenen Hackfleisch-Tomatensoße oder hauseigenen Schinken – Sahne – Soße, darüber geriebener Käse

Landbäckerei Schmidt

- Eisbecher und Kaffeeangebot -

frisch gebackene Waffel $G^{(W)}, E, M$

1 Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

frisch gebackene Waffel $G^{(W)}, E, M$

1 Waffel mit Kirschlorbeer und Schlagsahne

Schwedenwaffel $G^{(W)}, E, M$

*1 Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und
Eierlikör*

Kindereisbecher $G^{(W)}, M$

*2 Kugeln gemischtes Eis, Smarties, Schokoladensauce und
Schlagsahne*

Landbäckerei Schmidt

- Eisbecher und Kaffeeangebot -

Heiß und kalt ^M

*2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis mit heißen
Himbeeren und Schlagsahne*

Nusseisbecher ^M

*Schokoladeneis, Vanilleeis und Stracciatellaeis mit
Walnüssen, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln
darüber Schlagsahne*

Schwarzwaldeisbecher ^M

*3 Kugeln gemischtes Eis mit Kirschen, Kirschwasser und
Schlagsahne*

Schwedeneisbecher ^M

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör

Landbäckerei Schmidt

- Eisbecher und Kaffeeangebot -

Eiskaffee^M

Vanilleeis mit Kaffee und Schlagsahne

Eisschokolade^M

Vanilleeis mit Kakao und Schlagsahne

Kugel Eis^M

Portion Sahne^M

Stück Kuchen nach Angebot in Theke

Stück Torte nach Angebot in Theke

Landbäckerei Schmidt

- Heißgetränke -

Pott Kaffee

Pott Kaffee entkoffeiniert

Espresso einfach

Espresso doppelt

Milchkaffee ^M

Cappuccino ^M

Latte Macchiato ^M

Chocopresso ^M

Trinkschokolade ^M

Trinkschokolade mit Sahne ^M

Glas Tee (verschiedene Sorten)

Glas Glühwein

Glas Milch kalt oder warm

Landbäckerei Schmidt

- alkoholfreie Getränke -

<i>Margon Mineralwasser still</i>	0,25 l
<i>Margon Mineralwasser still</i>	0,75 l
<i>Margon Mineralwasser medium</i>	0,25 l
<i>Margon Mineralwasser medium</i>	0,75 l
<i>Margon Mineralwasser classic</i>	0,25 l
<i>Margon Mineralwasser classic</i>	0,75 l
<i>Vita Orangenlimonade</i> ³	0,2 l
<i>Vita Zitronenlimonade</i>	0,2 l
<i>Vita Cola pur</i> ^{3, 7}	0,25 l
<i>Margon Tonic Water</i> ⁶	0,25 l
<i>Margon Ginger Ale</i> ³	0,25 l
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l

Landbäckerei Schmidt

-Säfte -

<i>Orangensaft</i>	0,2 l
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l
<i>Multivitaminsaft</i>	0,2 l
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l

-Biere -

<i>Radeberger vom Fass</i> ^{G(G)}	0,3 l
<i>Radeberger vom Fass</i> ^{G(G)}	0,5 l
<i>Krusovicé vom Fass</i> ^{G(G)}	0,3 l
<i>Krusovicé vom Fass</i> ^{G(G)}	0,5 l
<i>Radler</i> ^{G(G)}	0,3 l
<i>Radler</i> ^{G(G)}	0,5 l
<i>Schöfferhofer Hefe Weizen hell</i> ^{G(G, W)}	0,5 l
<i>Schöfferhofer Hefe Weizen alkoholfrei</i> ^{G(G, W)}	0,5 l
<i>Clausthaler alkoholfrei</i> ^{G(G)}	0,33 l

Landbäckerei Schmidt

-Wein und Sekt -

offene Weißweine

Riesling⁵ QbA trocken 0,2 l
(Markus-Pfaffmann, Pfalz – Dtl.)

Scheurebe⁵ Kabinett trocken 0,2 l
(Jung und Knobloch, Rheinhessen – Dtl.)

offene Rotweine

Lemberger⁵ mit Trollinger QbA halbt. r. 0,2 l
(Kollegium Württemberg, Württemberg- Dtl.)

Cabernet Sauvignon⁵ trocken 0,2 l
(Cheval d'Or, Südfrankreich – Frankreich)

Landbäckerei Schmidt

- Wein und Sekt -

Weinschorle

Weißweinschorle ⁵ 0,2 l

Rotweinschorle ⁵ 0,2 l

Sekt

Flasche Piccolo Sekt halbtr. 0,2 l
(Bernard Massard Tradition)

Flasche Sekt halbtr. 0,75 l
(Bernard Massard Tradition)

*Für den Verzehr unserer Back- und Konditoreierzeugnissen
im Café, berechnen wir Ihnen einen Aufschlag von 30 %.*



Kartenzahlung ab 10 € möglich

Allergen- und Zusatzstoffinformation

Allergene:

- G () **Glutenhaltiges Getreide**
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) (W), **Roggen** (R), **Gerste** (G),
Hafer (H) *
- K **Krebstiere** *
- F **Fische** *
- E **Eier** *
- EN **Erdnüsse** *
- SO **Sojabohnen** *
- M **Milch** *
- SC () **Schalenfrüchte** *
Mandeln (M), *Haselnüsse* (H), *Walnüsse* (W), *Cashewnüsse* (C),
Pinienkerne (P), *Pecannüsse* (Pe), *Paranüsse* (Pa), *Pistazien* (Pi),
Macadamia- od. Queenslandnüsse (MQ) *
- SE **Sellerie** *
- SF **Senf** *
- S **Sesamsamen** *
- So₂, SU **Schwefeldioxid und Sulphite** *
- L **Lupinen** *
- W **Weichtiere** *
- * sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsmittel
2. Süßungsmittel
3. Farbstoff
4. Phosphate
5. Sulfide
6. Chinin und Chininsalze
7. Coffein
8. Wachse
9. Geschmacksverstärker
10. Nitritpökelsalz
11. Antioxidationsmittel

Achtung !!!

Bei größtmöglicher Sorgfalt für die Zubereitung unserer Speisen und Getränke, können neben den ausgewiesenen Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen und Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.