

# Landbäckerei Schmidt

## *Speise- und Getränkekarte*



## *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 Fachgeschäften 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 Fachgeschäften zwischen Neustadt/ Sa., Cunnersdorf und Dresden erwerben.*

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Frühstück –

- für einen guten Start in den Tag -

### *Der kleine Königsteiner*

1 Milchkörnchen, Konfitüre oder Nutella, Butter,  
1 Trinkschokolade mit Milchschaum, frisches Obst und eine  
kleine Überraschung

### *Fährmann-Frühstück*

2 Frühstücksbrotchen, dazu servieren wir Ihnen  
Butter und Rührei aus 3 Eiern mit gebratenem Schinkenspeck

### *Marktfrühstück*

3 Frühstücksbrotchen, Butter, Kochschinken, Käse, Salami  
und Konfitüre

### *Cunnersdorfer Frühstück*

1 Milchknoten, 2 Frühstücksbrotchen, Butter, Käse,  
Konfitüre, Honig, frisches Obst, dazu reichen wir 1 Glas  
Orangensaft 0,2 l

### *Rustikus Frühstück*

2 Frühstücksbrotchen, 2 Scheiben Roggenmischbrot, dazu  
reichen wir Butter, Fleischsalat, Zwiebelmatt oder Hackepeter  
nach Angebot, Blutwurst und Leberwurst

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Frühstück –

- für einen guten Start in den Tag -

### *Vital Frühstück*

3 Frühstücksbrötchen, Butter, Joghurt mit hauseigenem Bäckermüsli, Konfitüre, Käse, Frischkäse, frisches Obst, Tomate-Mozzarella, 1 Glas Multivitaminsaft 0,2 l

### *Großes Bäckerfrühstück*

3 Frühstücksbrötchen, 2 Scheiben Roggenmischbrot, Butter, Kochschinken, Käse, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Lachsschinken, Hackepeter oder Zwiebelmett nach Angebot, Tomate – Mozzarella und Gemüse

### *Festungsfrühstück für 2 Personen*

6 Frühstücksbrötchen, 1 Milchknollen, dazu reichen wir Butter, Zwiebelmett oder Hackepeter nach Angebot, Lachsschinken, Blutwurst, Leberwurst, Salami, Kochschinken, Käse, Weichkäse, Konfitüre, Rührei aus 3 Eiern naturell, frisches Obst und je nach Wahl 2 Gläser Orangensaft 0,2 l oder 1 Flasche Piccolo Sekt 0,2 l

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Frühstück –

### *Kleine Extras zum Frühstück*

*gekochtes Ei*

*Joghurt mit hauseigenem Bäckermüsli*

*Konfitüre, Honig, Nutella*

*Portion Butter*

*Portion Rührei aus 3 Eiern*

*Portion Rührei aus 3 Eiern mit*

*gebratenem Schinkenspeck*

*Portion Rührei aus 3 Eiern mit Käse*

*Portion Hackepeter mit Zwiebel oder*

*Zwiebelmett nach Angebot*

*Portion Fleischsalat*

*Portion Belag*

*Kochschinken*

*Salami*

*Leberwurst*

*Blutwurst*

*Käse*

*Weichkäse*

*Lachsschinken*

# Landbäckerei Schmidt

---

– heiße Getränke für kalte Tage –

*Latte Macchiato mit Eierlikör*

**Heißer Lumumba**

*Trinkschokolade mit Rum und Schlagsahne*

*Glühwein mit Rum*

**Schneemann**

*heißer Apfelsaft mit Amaretto und Schlagsahne*

*Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne*

# Landbäckerei Schmidt

---

## *-Suppe der Woche-*

*Montag, 02.03.2020 – Sonntag, 08.03.2020*

*Nudelsuppe mit Hühnchenfleisch*

\*\*\*

*Montag, 09.03.2020 – Sonntag, 15.03.2020*

*Bohneneintopf mit Schweinefleisch*

\*\*\*

*Montag, 16.03.2020 – Sonntag, 22.03.2020*

*Gräupcheneintopf mit Kassler, dazu Roggenmischbrot*

\*\*\*

*Montag, 23.03.2020 – Sonntag, 29.03.2020*

*Ungarischer Kesselgulasch mit Paprika und Weißbrot*

\*\*\*

# Landbäckerei Schmidt

---

## - Gerichte der Woche -

*Montag, 02.03.2020 – Donnerstag, 06.03.2020*  
*Szegediner Schweinegulasch mit hausgemachten Semmelknödel*  
\*\*\*

*Montag, 09.03.2020 – Donnerstag, 12.03.2020*  
*Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße, dazu Reis*  
\*\*\*

*Montag, 16.03.2020 – Donnerstag, 19.03.2020*  
*Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei*  
\*\*\*



# Landbäckerei Schmidt

---

## – Monatskarte März –

### *Toast Hawaii*

2 Toastscheiben, bestrichen mit Butter, belegt mit Kochschinken und Ananasscheiben, mit Käse überbacken und Preiselbeeren garniert

### *ofenfrischer Flammkuchen*

bestrichen mit Schmand, belegt mit Rosenkohl, Hirtenkäse, roten Zwiebeln und geriebenem Käse

### *vegetarisches Gericht*

Gnocchi in cremiger Spinat – Gorgonzola – Soße

### *Nutellawaffel*

1 frisch gebackene Waffel mit Nutella und Schlagsahne, garniert mit Schokoladenstreusel

### *Cookie-Eisbecher*

mit einer Kugel Stracciatella Eis, einer Kugel Vanilleeis einer Kugel Butterkekseis, Schlagsahne, Schokoladen- und Karamellsoße und einem Cookie

# 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 und ein Senf- Honig Dressing*

*-Aus dem Suppentopf -*

*Hauseigene Suppen und Eintöpfe nach Angebot*

*Soljanĳa*

*hauseigene Soljanĳa mit Schmand und einer Scheibe Weißbrot*

# Landbäckerei Schmidt

---

– Für den kleinen Hunger –

## *hausgemachtes Würzfleisch*

*mit Hähnchenfleisch, Champignons und Käse überbacken,  
dazu getoastetes Brot*

## *Bäckerwurst mit Weizenbrötchen*

*1 große Bockwurst mit Senf oder Ketchup, dazu reichen wir  
einen Knüppel*

## *Bockwurst mit Kartoffelsalat*

*Portion hauseigener Kartoffelsalat mit einer großen  
Bockwurst und Senf oder Ketchup*

## *Sächsischer Leberkäse*

*eine Scheibe warmer Leberkäse im Knüppel mit Senf ihrer  
Wahl, dazu Krautsalat*

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Herzhaftes –

### *Klassisches Bauernfrühstück*

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

### *Flammkuchen*

*Flammkuchen bestrichen mit Schmand, darüber Schinkenwürfel, Frühlingszwiebeln und Käse, frisch aus dem Ofen*

### *Pasta „Bolognese Art“*

*Nudeln mit hauseigener Hackfleisch-Tomatensoße, darüber geriebener Käse*

### *Pasta „Carbonara Art“*

*Nudeln mit hauseigener Schinken – Sahne – Soße, darüber geriebener Käse*

# Landbäckerei Schmidt

---

## – frisch gebackene Waffeln –

### *Vanillewaffel*

1 Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

### *Kirschwaffel*

1 Waffel mit Kirschsoße und Schlagsahne

### *Schwedenwaffel*

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

## – Eisbecher –

### *Schwarzwaldeisbecher*

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis und  
1 Kugel Sweet Cherry\* mit Kirschen, Kirschwasser,  
Schlagsahne, Schokoladenraspel und hausgemachten  
Blätterteig

### *Schwedeneisbecher*

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne, Eierlikör,  
Schokostreuseln und hausgemachten Blätterteig

\* Eiscreme mit Kirschgeschmack

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Eisbecher –

### *Kindereisbecher*

*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Schokoladenlinsen, Schokoladensoße, Schlagsahne und einem Eishörnchen*

### *Nusseisbecher*

*1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Haselnusseis und 1 Kugel Vanilleeis mit Walnüssen, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln, Schlagsahne, Karamell – und Schokoladensoße, Haselnusskrokant und hausgemachten Blätterteig*

### *Heiß und kalt*

*2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Stracciatellaeis mit heiße Himbeeren, Schlagsahne, Himbeersoße und hausgemachten Blätterteig*

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Eisbecher –

### *Erdbeereisbecher (Saisonal)*

*2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Erdbeereis mit frische Erdbeeren, hauseigener Erdbeersoße, Schlagsahne und hausgemachten Blätterteig*

### *Eiskaffee*

*1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee und Schlagsahne*

### *Eisschokolade*

*1 Kugel Vanilleeis mit Kakaomilch, Schlagsahne und Schokoladensoße*

*Kugel Eis*

*Portion Sahne*

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Heißgetränke und Kaffeeangebot –

*Pott Kaffee*

*Pott Kaffee entkoffeiniert*

*Espresso einfach*

*Espresso doppelt*

*Milchkaffee*

*Cappuccino*

*Latte Macchiato*

*Chocopresso*

*Trinkschokolade*

*Trinkschokolade mit Sahne*

*Glas Tee (verschiedene Sorten)*

*Glas Glühwein*

*Glas Milch kalt oder warm*

*Ein reichliches Angebot an Kuchen und Torten finden Sie in  
unserer Theke.*



# Landbäckerei Schmidt

---

## – alkoholfreie Getränke –

<i>Margon Mineralwasser still</i>	0,25 l 0,75 l
<i>Margon Mineralwasser medium</i>	0,25 l 0,75 l
<i>Margon Mineralwasser classic</i>	0,25 l 0,75 l
<i>Vita Orangenlimonade</i>	0,2 l
<i>Vita Zitronenlimonade</i>	0,2 l
<i>Vita Cola pur</i>	0,25 l
<i>Margon Tonic Water</i>	0,25 l
<i>Margon Ginger Ale</i>	0,25 l
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l 0,4 l
<i>Bionade Kräuter</i>	0,33 l
<i>Bionade Holunder</i>	0,33 l

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Saft –

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

## – Bier –

<i>Radeberger vom Fass</i>	0,3 l 0,5 l
<i>Urkröstitzer vom Fass</i>	0,3 l 0,5 l
<i>Radler</i>	0,3 l 0,5 l
<i>Schöffelhofer Hefe Weizen hell</i>	0,5 l
<i>Schöffelhofer Hefe Weizen alkoholfrei</i>	0,5 l
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,33 l

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Wein –

### *offener Weißwein*

Riesling Q.b.A. trocken 0,2 l

(Markus-Pfaffmann, Pfalz – Dtl.)

Scheurebe Kabinett trocken 0,2 l

(Jung und Knobloch, Rheinhessen – Dtl.)

Federweißer (saisonal) 0,2 l

### *offener Rotwein*

Lemberger mit Trollinger Q.b.A. halbt. 0,2 l

(Kollegium Württemberg, Württemberg- Dtl.)

Cabernet Sauvignon trocken 0,2 l

(Cheval d'Or, Südfrankreich – Frankreich)

### *Weinschorle*

Weißweinschorle 0,2 l

Rotweinschorle 0,2 l

# Landbäckerei Schmidt

---

## - Sekt -

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

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

## - Schnaps -

Eierlikör 2 cl  
4 cl

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



Kartenzahlung ab 10 € möglich