

# 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 Ölbäckofen 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



### *Frühstück Kochschinken – Salami*

3 Frühstücksbrotchen, dazu Kochschinken, Salami, Butter,  
Konfitüre, sowie eine kleine Garnitur aus Salat und einer  
Scheibe Ei

### *Frühstück Käse*

3 Frühstücksbrotchen, dazu reichen wir Ihnen Käse, Konfitüre,  
Frischkäse, 1 Ei in Scheiben geschnitten und Butter, sowie eine  
kleine Salatgarnitur

# Landbäckerei Schmidt

## – Frühstück –

- für einen guten Start in den Tag -

### *Frühstück Kochschinken – Salami - Käse*

3 Frühstücksbrotchen, Kochschinken, Salami, Käse, Konfitüre, Butter sowie eine kleine Garnitur aus Salat und einer Scheibe Ei

### *Vital Frühstück*

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



### *Cunnersdorfer Frühstück*

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

# Landbäckerei Schmidt

---

## – Frühstück –

### *kleine Extras zum Frühstück*

*gekochtes Ei*

*Joghurt mit hauseigenem Bäckermüsli*

*Konfitüre, Honig, Nutella*

*Portion Butter oder Frischkäse*

*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*  
                         *Käse*

*Obstteller*

*Gemüseteller*

# Landbäckerei Schmidt

---

*– Für den kleinen Hunger –*

## *hausgemachtes Würzfleisch*

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

## *Soljanکا*

*hauseigene Soljanکا mit Schmand  
und einer Scheibe Brot*



## *Sächsischer Leberkäse*

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

## *Bäckerwurst mit Weizenbrötchen*

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

## *Bäckerwurst mit Kartoffelsalat*

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

# Landbäckerei Schmidt

---

## - Herzhaftes -

### *Flammkuchen*

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

### *Pasta „Bolognese Art“*

*mit hauseigener Hackfleisch-Tomatensoße, darüber geriebener Käse  
auch als kleine Portion möglich*

### *Klassisches Bauernfrühstück*

*Bauernfrühstück mit Kartoffeln, Schinkenspeck, Zwiebeln und Ei*

## - frisch gebackene Waffeln -

### *Vanillewaffel*

*1 Waffel mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne*

### *Kirschwaffel*

*1 Waffel mit heißen Kirschen und Schlagsahne*

### *Schwedenwaffel*

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



# Landbäckerei Schmidt

---

## – Eisbecher –

### *Kindereisbecher*

1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Schokoladenlinsen, Schokoladensoße, Schlagsahne und hausgemachten Blätterteig

### *Schwarzwaldeisbecher*

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Stracciatellaeis mit Kirschen, Kirschwasser, Schlagsahne, Schokoladensoße und hausgemachten Blätterteig

### *Schwedeneisbecher*

2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Apfelmus, Schlagsahne, Eierlikör, Schokoladensoße und hausgemachten Blätterteig

### *Nuss –Krokant –Eisbecher*

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Haselnusseis und 1 Kugel Vanilleeis mit Walnüssen, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln, Schlagsahne, Karamellsoße, Haselnusskrokant und hausgemachten Blätterteig





# Landbäckerei Schmidt

---

## – Eisbecher –

### *Eis & Heiß*

2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Erdbeereis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne, Erdbeersoße und hausgemachten Blätterteig

### *Erdbeereisbecher (Saisonal)*

2 Kugeln Erdbeereis und 1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersoße, Schlagsahne und hausgemachten Blätterteig

### *Joghurteisbecher*

2 Kugeln Joghurteis und eine Kugel Erdbeereis mit Joghurt, hausgemachten Bäckermüsli und Erdbeersoße, garniert mit frischen Früchten und hausgemachten Blätterteig

### *Früchteisbecher*

2 Kugeln Früchteis und 1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne, frischen Früchten, Erdbeersoße und hausgemachten Blätterteig



# Zandbäckerei Schmidt

---

## – Eisbecher –

### *Bananeneisbecher*

*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Stracciatellaeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Bananenscheiben, Schokoladensoße, Schlagsahne, Haselnusskrokant und hausgemachten Blätterteig*

### *Eiskaffee*

*1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee und Schlagsahne*

### *Eisschokolade*

*1 Kugel Vanilleeis mit Kakaomilch, Schlagsahne und Schokoladensoße*

### *Affogato*

*heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

*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 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>	0,2 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>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.)

### *offener Rotwein*

*Lemberger mit Trollinger Q.b.A. halbttr.* 0,2 l  
(Kollegium Württemberg, Württemberg- Dtl.)

### *Weinschorle*

*Weißweinschorle* 0,2 l

*Rotweinschorle* 0,2 l

# Landbäckerei Schmidt

---

## *-Sekt-*

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

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

## *- Schnaps -*

*Eierlikör 2 cl*  
*4 cl*

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



*Kartenzahlung ab 5 € möglich*