

Zollernweg 2 86609 Donauwörth www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de



EHEMALIGES AMTSPFLEGEHAUS DES KLOSTERS KAISHEIM

Wörnitzstein, das erstmals im Jahre 1216 als Stein urkundlich erwähnt wird, gelangt bereits während des 13. Jahrhunderts -1262- größtenteils durch das Kloster Kaisheim, bei dem es bis zur Säkularisation 1803 verbleibt Bekanntheit. Zu den noch gut erhaltenen profanen Bauten des Klosters Kaisheim im Ort Wörnitzstein zählt neben dem Pfarrhaus vor allem das ehemalige Amtspflegehaus, das bis heute als "Pflegerwirt" an die längst vergangene Klosterzeit erinnert.

Der stattliche, zweigeschossige Bau mit hohem Walmdach aus der Mitte des 18. Jahrhunderts wird dem Baumeister Johann Georg Hitzelberger (1714 – 1729) zugeschrieben, der es im Auftrag des Reichsabtes Cölestin 1. Mermos im Jahr 1769 erbaut hat. Die Wörnitzsteiner Kalvarienbergkapelle, die als schönste Barockkapelle des Landkreises gilt, die elegante Rokokoingestaltung des Leitheimer Schlosses, sowie die schönen Dorfkirchen von Sulzdorf und Tapfheim sind u.a. auf diesen Baumeister zurückzuführen.

Als beachtenswerte Details am ehemaligen Amtspflegerhaus sind das Supraportengitter über dem Eingang, eine qualitativ hochwertige Schmiedearbeit der Kaisheimer Klosterwerkstatt, die Bauinschrift MDCCLXIX (1769) an der Nordwestecke des Hauses, sowie der Riegelbalken als Schließeinrichtung des Hauptportals zu nennen.

Von der Schmidbaurischen "Zapfwirthsgerechtigkeit" zum Landgasthof Schmidbaur:

<u>1820</u> erwirbt Andreas Schmidbaur das ehemalige **Kaisheimische Pflegerhaus**. Im damaligen Amtsjargon " **eine Soelde mit Zapfwirthsgerechtigkeit** ".

Er gestaltet es zu einer ansehnlichen Dorfschenke um und bemüht sich, diese zur Schildwirtschaft "ZUM SCHWARZEN ADLER" zu erheben. Das wird amtlicherseits nicht genehmigt, auch damals wieherte der Schimmel schon kräftig in den Amtsstübchen.

Für die Wörnitzsteiner wird der "Wirt auf dem Pflegerhaus" schließlich zum "Pflegerwirt"

<u>1849</u> erbt Sohn Mathias die Wirtschaft und den Hof. Er nennt sich nun "**Tafernwirth**". Dies bedeutet, dass neben Getränken auch warme Speisen gereicht und Gäste beherbergt werden.

Er baut um 1860 entlang der westlichen Hofgrenze eine Kegelbahn, auf der alljährlich zu Johanni, also am 24. Juni, ein Hammel "herausgeschoben" wird.

Der Liter braunes Winterbier kostet 6 Kreuzer, Sommerbier gab's für 8 Kreuzer. Das Bier war im Sommer weniger haltbar und zur Erntezeit stieg die Nachfrage. Getrunken wurde aus tönernen Humpen. Die aus schwedischen Besatzungszeiten stammende Unsitte aus "Stiefeln" zu trinken und das schwäbische Sprichwort "Ein Stiefelchen in Ehren kann niemand verwehren" stammt vermutlich aus dieser Zeit, verlor aber schnell an Bedeutung.



Zollernweg 2 86609 Donauwörth





1883 übernimmt der Sohn Joseph "die Heimat". Das Bier liefert die Kronenbrauerei Donauwörth. Im Sommer wird nun auch das billigere Erntebier angeboten. Am Fastnachtsdienstag, im Frühling (Mai), im Sommer (August) und an Kirchweih (Oktober) wird alljährlich schon ab 2 Uhr nachmittags zum Tanz aufgespielt. Um 1900 kostet eine Maß Bier 22 Pfennige. Ab Januar 1915 erhellt elektrisches Licht die Wirtsstube.

<u>1920</u> ist der Sohn Joseph der neue Gast- und Landwirt. Eigene Hausschlachtung und deftige preiswerte Brotzeiten locken nicht nur die Wörnitzsteiner.

Gäste aus der Kreisstadt und den umliegenden Ortschaften zählen bald zur zufriedenen Stammkundschaft.

Auch der damalige Ortspfarrer fühlt sich beim Kartenspiel und dem einen oder anderen frisch gezapften Bierchen in der heimeligen Atmosphäre wohl.

1955 Sohn Josef Schmidbaur versteht es, den guten Ruf des Gasthauses zu festigen und durch die ausgezeichnete Qualität seiner Produkte diesen weiter auszubauen. Warmer Leberkäs und geräucherte Würste aus der Schlachtung vom Pflegerwirt sind ein Begriff. Bei Hochzeiten und Festlichkeiten wird bestens aufgetischt. Die Hochzeitssuppe von der Theres war damals weit über den Kreis hinaus berühmt. Die Kegelbahn wurde bis Ende 1950 betrieben.

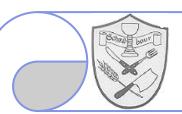
Der Eiskeller wird noch bis 1956 alljährlich mit Natureis gefüllt. Geschlagen im strengen Winter in der Wörnitz wird es auf schweren Schlitten herbeigeschafft um den Gästen ein kühles Bier bieten zu können.

1986 tritt Stefan Schmidbaur, der heutige Wirt, in die Fußstapfen seiner Eltern. Mit Elan und Kreativität erweitern er und seine Frau das Angebot an feinen und deftigen Gaumenfreuden, gepflegten Bieren und einer liebevollen Auswahl an deutschen Weinen.

Im Januar 1991 nimmt das Ehepaar den Umbau der zu klein gewordenen Gaststube in Angriff. Das Resultat ist eine große und gemütliche Stube in der sich mittlerweile Gäste aus aller Welt zu Hause fühlen. 1992 bietet der Landgasthof Schmidbaur Übernachtungsmöglichkeit für 10 Gäste in gemütlich eingerichteten Gästezimmern im Wirtshaus. 1994 wird das Wirtshaus durch einen Anbau für die Metzgerei und ein Nebenzimmer - dem heutigen Frühstücksraum - erweitert. Die Produkte der eigenen Metzgerei sind auch heute noch auf der Speisekarte und dem Frühstücksbuffet zu finden. Dienstags gibt es nach wie vor die deftige "Schlachtpartie" mit Kesselfleisch und haugemachten Würsten. 1996 wird die Bettenzahl auf 24 erhöht. Gerne nutzen Gäste aus aller Herren Länder die ruhige Übernachtungsmöglichkeit in Wörnitzstein, nur wenige Autominuten von der Kreisstadt Donauwörth entfernt. Aufgrund der hohen Nachfrage steht im zum Jahrtausendwechsel 2000 der nächste große Schritt für den Landgasthof Schmidbaur an. Neben dem laufenden Betrieb weicht der ehemalige Schweine- und Pferdestall innerhalb von wenigen Monaten dem Hotelgebäude.

Die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten steht nach wie vor im Vordergrund. Da sowohl der Wirt als auch die beiden Kinder der Wirtsleute leidenschaftliche Jäger sind, stehen ganzjährig Wildgerichte aus dem Donau- Ries auf der Speisekarte. Die urgemütliche, rustikale Gaststube vermittelt ein Gefühl von Geborgenheit, die Jagdtrophäen und Tierpräparate sorgen für Staunen bei Groß und Klein. Lassen Sie sich von der Wirtin berichten, wie ihr Mann zwei Wildsauen mit einer Kugel erlegte. Waldmannsglück- kein Jägerlatein.

Noch heute wird nachts der aus Pflegerhauszeit stammende schwere Verriegelungsbalken in die Mauernische geschoben, dieser in seiner Einfachheit so endgültig wirkende Akt lässt manch Einem einen Schauer den Rücken hinunterlaufen und die Geschichtsträchtigkeit des Gemäuers spüren.



Zollernweg 2 86609 Donauwörth



www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de

Aperitif:			
Campari- Orange (mit Farbstoff)		4 CL	5,80€
Aperol Spritz		0,25 Liter	5,80 €
Schnäpse:			
Original Hausschnaps	50%	2 CL	3,50 €
Bodensee- Obstler	38%	2 CL	3,50 €
Williamsbirnenbrand	38%	2 CL	3,50€
Ramazotti	30%	2 CL	3,50 €
Empfehlungen der Weinkellerei Aug	sburg	<u>.</u>	
Williamsbirne mit Bienenhonig		6 2CL	3,50 €
Nocciolo Haselnuss	35 %	% 2CL	3,50€
0.14			
Sekt: Flasche Jahrgangssekt trocken	0,75	l iter	15,00 €
i idoone vanigangooekt trocken	0,10	Littoi	10,00 €
Fläschchen Sekt	0,20 L	Liter	5,50 €



Orangennektar - Schorle -



Landgasthof Schmidbaur

Zollernweg 2 86609 Donauwörth

www.hotel-.de info@hotel-schmidbaur.de

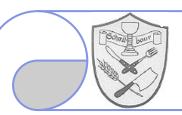
0,25 Liter

2,90€



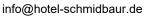
GETRÄNKEKARTE

GETRANKEKARTE			
Vom Fass: Ustersbacher Biere			
Helles Bier	0,50 Liter	4,00€	
	0,25 Liter	2,90€	
Dunkles Bier	0,50 Liter	4,00€	
	0,25 Liter	2,90€	
Weizenbier hell	0,50 Liter	4,00€	
Pils	0,30 Liter	4,00€	
Radler hell/dunkel	0,50 Liter	4,00€	
	0,25 Liter	2,90€	
Vom Fass: Ustersbacher alkoholfreie G			
Tafelwasser	0,50 Liter	3,80€	
	0,25 Liter	2,70€	
Spezi (coffeinhaltig)	0,50 Liter	4,00€	
	0,25 Liter	2,90€	
Aus der Flasche kommen:			
Fanta (mit Farbstoff), Limo weiß	0,50 Liter	4,00€	
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	0,25 Liter	2,90 €	
Coca Cola (mit Farbstoff und Coffein)	0,50 Liter	4,00€	
	0,25 Liter	2,90€	
Colaweizen (mit Coffein)	0,50 Liter	4,00€	
Alkoholfreies Weizen	0,50 Liter	4,00€	
Alkoholfreies Bier	0,50 Liter	4,00€	
Saft u. Nektar aus dem Kesseltal:			
Apfelsaft, Johannisbeernektar,	0,50 Liter	4,00€	



Zollernweg 2 86609 Donauwörth







HEIßE GETRÄNKE:

Kaffees	pezialitäten
IVALICUS	pcziantaten

Haferl Kaffee	3,50€
Tasse Kaffee	3,00€
Milchkaffee	3,50€
Capuccino	3,50€
Espresso	2,20€
Espresso doppelt	4,00€

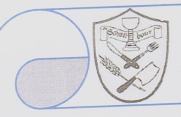
Heiße Schokolade

11:0 0 1 1 1 1 1 10 11	0.50.6
Heiße Schokolade mit Schlag	3,50 €

<u>Teespezialitäten</u>

Tasse Tee	3,00 €
Cantana Manaillantaa	

Sorten: Kamillentee
Pfefferminztee
Kräutertee
Grüner Tee
Früchtetee
Schwarzer Tee



Zollernweg 2 86609 Donauwörth

www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de

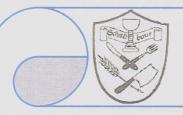


ROTWEINE

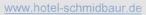
Als Betrieb mit eigener Landwirtschaft möchten wir den heimischen Weinbau unterstützen und setzen daher ausschließlich auf Qualität aus deutschen Anbaugebieten.

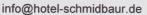
	einschorle:	iter	5,50€	
rot,	, süß oder sauer 0,25 L		3,50€	
04	St. Laurent mild Bekömmlicher Zecherschoppen Erzeugerabfüllung - Pfalz	0,25 Liter	5,50€	
05	Trollinger Trocken -Cleebronner Michaelsberg Feingliedriges Aroma nach Kirschen Gutsabfüllung Ranspacher Hof Q.b.A Württemberg	0,25 Liter	5,50€	
06	Schwarzriesling Trocken- Cleebronner Michaelsberg Q.b.A Gutsabfüllung Ranspacher Hof Württemberg	0,25 Liter	5,50€	
0	7 <u>Lemberger</u> Trocken – kräftiger Wein – Württemberg Aromen nach Brombeeren und Waldbeeren Cleebronner Michaelsberg Q.b.A Gutsabfüllung Ranspacher Hof	0,25 Liter	5,50 €	
C	Meißherbst Milder Rosewein – schönes Fruchtaroma Cleebronner Michaelsberg -Württemberg Gutsabfüllung Ranspacher Hof	0,25 Lite	r 5,50€	

Die jeweiligen Jahrgänge können Sie gerne bei uns erfragen.



Zollernweg 2 86609 Donauwörth







WEISWEINE

Als Betrieb mit eigener Landwirtschaft möchten wir den heimischen Weinbau unterstützen und setzen daher ausschließlich auf Qualität aus deutschen Anbaugebieten.

Weinschorle:

weiß, süß oder sauer

0,50 Liter

5,50€

0,25 Liter

3,50€

01 Riesling

Trocken – Cleebronner Michaelsberg

Q.B.A - Württemberg

Aromen nach Citrus, Apfel und Ananas

Gutsabfüllung Ranspacher Hof

0,25 Liter

5,50€

02 <u>Silvaner</u>

Trocken

QBA

Erzeugerabfüllung – Pfalz

0,25 Liter

5,50€

03 Forster Stift

trocken

Riesling QBA

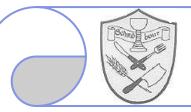
Erzeugerabfüllung – Pfalz

0,25 Liter

5,50€

Die jeweiligen Jahrgänge können Sie gerne bei uns erfragen.





Zollernweg 2 86609 Donauwörth www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de



AN SONN- UND FEIERTAGEN EMPFEHLEN WIR:

(von 11.00 Uhr – 13.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr)

Vorc	peise:
VUIS	DEISE.
	P0.00.

Gemischte Suppe	4,80€
Pfannkuchensuppe	4,80€

Vom Schwein:

Rahmfilet

Schweinelendchen mit Kroketten und Gemüse, dazu ein Salatteller 18,90 €

Paniertes Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, dazu ein Salatteller 15,90 €

Schweizer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel überbacken mit Schinken (2,3)und Käse mit Pommes Frites, dazu ein Salatteller 17,00 €

Schweinebraten

Frisch gebratener Schweinebraten mit Kartoffelknödel und 13,90 € Blaukraut, dazu ein Salatteller

Holzfällersteak

Saftig marinierte Schweinesteaks mit Pommes Frites, dazu ein Salatteller 14,90 €

Schwabentöpfle

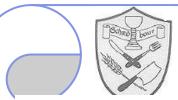
Schweinelendchen mit Käsespätzle und Gemüse, dazu ein Salatteller 18,90 €

Jägerbraten

Frisch gebratener Schweinebraten mit Jägersoße, Blaukraut und hausgemachtem Semmelknödel, dazu ein Salatteller 14,50 €

Beilagenänderung 1,50 € Aufpreis

(8 = mit Phosphat, 2 = mit Konservierungsmittel, 3 = mit Antioxidationsmittel)



Zollernweg 2 86609 Donauwörth www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de



AN SONN- UND FEIERTAGEN EMPFEHLEN WIR:

von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

VOIT 11:00 OTII — 14:00 OTII	
Vom Geflügel: Chicken Chips Knusprige Hähnchenteile mit Pommes Frites, dazu ein Salatteller	13,90 €
½ gebratene Ente ½ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut, dazu ein Salatteller	18,50 €
Vom Wild: Aus eigenem Abschuss Rehbraten	
Saftig gebratenes Reh mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut, dazu ein Salatteller	18,90€
Wildschweinbraten Saftig gebratenes Wildschwein mit hausgemachtem Semmelknödel, Blaukraut, dazu ein Salatteller	18,90 €
Tournadas vam Pahrijakan	

roumedos vom Renrucken	
Gegrillter Rehrücken mit Kroketten, Gemüse,	
dazu ein Salatteller	20,90€

Wildtöpfchen	
Gegrillter Rücken und Filetstückchen vom Reh und Wildschwein	
mit Käsespätzle und Gemüse, dazu ein Salatteller	20,90€

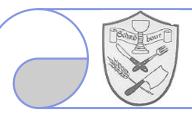
Vom Rind:
Zwiebelrostbraten
Gegrillte Rinderlanke mit Pommes Frites und Gemüse,

dazu ein Salatteller	20,90 €
<u>Verschiedenes:</u> Hausgemachte <i>Käsespätzle</i> , dazu ein Salatteller	12,90 €
Rotbarsch Gebackenes Rotbarschfilet natur mit Rösti und Gemüse, dazu ein Salatteller	17,00€
Großer Salatteller Gemischte Salatvariation mit Schinken (2,3) und Käse	10,90 €

Beilagenänderung 1,50 € Aufpreis

3,0

(8 = mit Phosphat, 2 = mit Konservierungsmittel, 3 = mit Antioxidationsmittel)



Zollernweg 2 86609 Donauwörth www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de



HITS FÜR KIDS-FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

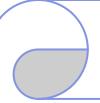
Kids Pommes Portion frisch gebackener Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	4,00€
<u>Kids Spätzle</u> Portion hausgemachte Spätzle mit Soße	4,00€
<u>Kids Menü 1</u> Ein kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	6,50 €
Kids Menü 2 Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und Salatgarnitur	6,50 €



Eiszwerg

 Ob als Dessert oder als Belohnung, leckeres Crème Vanilla

 und Chocolate Chips garniert mit Smarties und Sahne
 3,50 €





<u>Landgasthof Schmidbaur</u>

Zollernweg 2 86609 Donauwörth www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de



17,00€

ZUM ABENDTISCH EMPFEHLEN WIR:

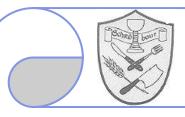
(werktags von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr)

<u>Vom</u>	Schwein:	

National Control of the Control of t	
Schweinelendchen mit Kroketten und Gemüse, dazu ein Salatteller	18,90 €
Paniertes Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, dazu ein Salatteller	15,90 €
Schweizer Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel überbacken mit Schinken (2,3) und Käse mit Pommes Frites, dazu ein Salatteller	17,00€
Vom Geflügel: ChickenChips Knusprige Hähnchenteile mit Pommes Frites, dazu ein Salatteller	13,90 €
Hähnchenspieß Saftiger Hähnchenspieß mit Pommes Frites, Gemüse, dazu ein Salatteller	16,90 €
Sportlersalat Gemischte Salatvariation mit Putenstreifen	13,90 €
Vom Wild: Aus eigenem Abschuss	
Rehbraten Saftig gebratenes Reh mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut, dazu ein Salatteller	18,90€
Wildschweinbraten Saftig gebratenes Wildschwein mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut, dazu ein Salatteller	18,90€
Vom Rind:	
Zwiebelrostbraten Gegrilltes Rostbeef mit Pommes Frites und Gemüse, dazu ein Salatteller	20,90€
Verschiedenes: Hausgemachte Käsespätzle, dazu ein Salatteller	12,90 €
O	,

Beilagenänderung 1,50 € Aufpreis

Rotbarschfilet natur mit Rösti und Gemüse, dazu ein Salatteller



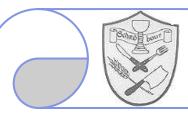
Zollernweg 2 86609 Donauwörth www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de



WARME BROTZEITEN:

(täglich von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr)

1 Paar hausgemachte Bauernbratwürste (8) mit Kraut	9,00€
1 Paar hausgemachte Bauernbratwürste (8) mit Kraut und Bratkartoffeln	10,00 €
3 Stück hausgemachte Bauernbratwürste (8) mit Kraut	10,50€
3 Stück hausgemachte Bauernbratwürste (8) mit Kraut und Bratkartoffeln	11,50 €
Warmer hausgemachter Leberkäse (8,2,3) mit Spiegelei und Bratkartoffeln	10,50€
Toast Hawai Toast mit Ananas, Schinken und Käse an Salatdekoration	10,50 €
Jägertoast Toast mit Schweinefilet, Schinken (2,3), Pilzen und Käse an Salatdekoration	11,80 €
Strammer Max Bauernbrot mit Schinken (2,3) und Spiegelei	9,00€
Jeden 2. Dienstag im Monat gibt's Schlachtplatte:	
Kesselfleisch mit Brot	9,00€
Kesselfleisch mit Brot Kesselfleisch mit Kraut und Bratkartoffeln	9,00 € 10,50 €
Kesselfleisch mit Kraut und Bratkartoffeln	10,50 €
Kesselfleisch mit Kraut und Bratkartoffeln Blut-und Leberwurst mit Kraut und Bratkartoffeln Gemischte Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Blut-und Leberwurst	10,50 € 11,50 €



Zollernweg 2 86609 Donauwörth www.hotel-schmidbaur.de info@hotel-schmidbaur.de



KALTE BROTZEITEN:

(täglich von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr)

Hausmacherplatte Gemischte hausgemachte Wurstspezialitäten (8), dazu Bauernbrot	10,50 €
Geräuchertes Geräucherter Hausmacherschinken (8) mit Bauernbrot	10,50 €
Kalter Braten Kalter Schweinebraten (8) mit Meerrettich und Bauernbrot	10,80 €
Schweizer Wurstsalat Wurstsalat (8) mit Käse und Bauernbrot	10,50 €
Bayerischer Wurstsalat Wurstsalat (8) mit Bauernbrot	9,00€
Käsebrot	6,50€
Wurstbrot (8)	6,50€

Natürlich erhalten Sie für unsere Brotzeitteller auf Nachfrage extra Brot für einen Unkostenbeitrag.