



Save
the
Date

Termine

08.11.25 ab 18:00

“Wilder Abend” in unserm Veranstaltungssaal
Weitere Informationen auf unserer Homepage!

24.12.25 Heilig Abend - Geschlossen

25.12.25 & 26.12.25 Weihnachtsessen

An den Weihnachtstagen wählen Sie aus unserer
Speisekarte. Reservierung erforderlich!

31.12.25 ab 18:30

“Silvester” im Hotel & Restaurant Schmachtendorf
Weitere Informationen auf unserer Homepage!

27.12.25 - 06.01.26 Geschlossen

Ausgenommen 31.12.25

Ab dem 07.01.26 sind wir zu den gewohnten Zeiten
wieder für Euch da.

Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT



Dessert

&

BRÄNDE / RUM / WHISKY

Zum Ausklang

Feine Süßspeisen und Kaffeespezialitäten

Brände

Scheibel - je 2cl

Altes Pflümle - 5,50€

Haselnuss Edles Fass - 6,50€

Himbeergeist - 5,50€

Kirschbrand - 5,00€

Marille - 5,50€

Obstbrand - 5,00€

Schlehengeist - 5,00€

Williams Birne - 5,00€

Moorbirne - 6,00€

Apothekerflasche - je 2cl

Apfel Edelbrand - 7,50€

Himbeere - 11,00€

Quitte Edelbrand - 10,00€

Williams Edelbrand - 10,00€

Zwetschke Edelbrand - 7,50€

Ziegler Obstbrände - je 2cl

Wildkirsch 2005 - 14,00€



Whisky von torfig bis süßlich

je 2cl

2 Laphroaig Quarter cask - 6,50 €

Rauch, Torf und Seetang in der Nase. Am Gaumen rauchig und Salzlig mit samtiger Süße. Honigsüße im Finish

3 Talisker 10J - 6,00 €

Trockenfrüchte, dazu Rauch und eine kräftige Note von malziger Gerste

4 Auchentoshan Three Wood - 4,50 €

Dunkle Früchte, brauner Zucker, Orangen und Rosinen zeichnen sein Aroma aus

5 Aureum Chesnut 5J - 7,00 €

Süße Noten von Maronen, Zitronen und Birnen, Vollmundig, geschmeidig, würzige Vanille und cremige Süße

8 Lagavulin 8J - 6,50 €

Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang. Rauchig keit im Finish

9 Old Particular 10J - 10,00 €

Aroma von exotischer Frucht und Getreide, Geschmack von Vanille und Cerealien, im Abgang ein Hauch von Tabak

12 Wolfburn - 6,50 €

Süße Vanille und Karamell, die mit Zitrusfrüchten und Eichenholz harmoniert

13 Benriach 24J Best Dram - 12,50 €

Aprikose, Eukalyptus und Kastanie

14/15 Coopers Choice 1996 / 2008 - 13,00 € / 10,00 €

Getreide, Zitrusfrüchte, Weintrauben und Honig

16 Evermann „Theo“ aus dem Schwarzwald - 5,50 €

Fruchtig, Orange, Trockenfrüchte, Honig, Schokolade und Holz

17 Evermann „Wilhelm“ aus dem Schwarzwald - 8,50 €

Kandierte Früchte, Nüsse, Getreide, Holzlig, Rauchig, Honig und Karamell

18 Macphail Macduff 1997 - 15,00 €

Würzig mit einer Sherrysüße, leichte zitrusnote und Sherryaromen

20 Scotch Universe U1 - 10,00 €

Bourbon, Getreide und Nüsse. Danach immer süßer werdend mit Honig, Vanille und Eiche. Winterliche Früchte, Lebkuchen und etwas Rauch

22 The First Colonist 35J Edition Schmachtendorf - 19,00 €

Fruchtige Noten, grüne Tauben, Creme Brulée, dunkler Rohrzucker, Mango und rote Früchte

23 Tomatin Legacy - 4,50 €

Vanilleschoten, Marshmallows und Ananas in der Nase, Geschmack nach leichter Karamellsüße

24 Weest Cork 12J - 7,50 €

In der Nase rote Trauben und dunkle Beeren, mit Kakao, Minze und einer Holz Note. Der Geschmack ist mild, Süß, trocken, Kakao, Rohrzucker und Holz

25 Arran Single Malt Scotch - 7,00 €

Im Geruch: Vanille und Äpfel. Im Geschmack: Äpfel, Limette und Vanille. Kurze Lagerung.





Unsere Dessertauswahl

Birne Helene

pochierte Williamsbirne mit warmer Schokoladensauce,
Vanilleeis und Sahne
9,00 €

Mandel Crème brûlée

mit Walnusseis
10,00 €

Gebackener Boskop-Apfel

auf Marzipan-Preiselbeersauce
mit Vanilleeis
11,00 €

Eisbecher

je Kugel - 2,50 €

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, Pistazie, Amarena
Himbeersorbet, Casissorbet, Passionsfruchtsorbet 
Schokosauce, Karamellsauce, Sahne - je 1,00 €



Kaffeespezialitäten

Cafe Creme - 3,10 €

Cappuccino - 3,60 €

Espresso - 2,80 €

Doppelter Espresso - 3,50 €

Latte Macchiato - 4,50 € / mit Karamellflavor - 6,10 €



Digestif Empfehlung

Sarpa Ori di Poli - 2cl - 6,50 €

Sarpa di Poli - 2cl - 5,50 €

Nonino Vuisinar 2J - 2cl - 7,50 €

Wildkirsche Ziegler 2005 - 2cl - 14,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Rum von süßlich bis trocken

je 2cl

1 Don Papa - 5,00€

7 Jahre gereift, fruchtbetonte Nase, elegant, Vanille, Honig, von den Philippinen

2 Botucal Reserva Exclusiva - 6,00€

getrocknete Früchte, Leder, Tabak, Vanille, Karamell, Gewürze aus Venezuela

4 Malteco 20J - 8,50€

Bernsteinfarbener Rum, süße, warme Noten von Schokolade, Vanille, etwas Rauchig, aus Guatemala

5 Rumulupu - 6,50€

Eichenfass, kandierte Früchte, Honig, Vanille, Limitierte Auflage

6 Dos Manderas 5+3 - 8,00€

Besteht aus mehreren Rum Sorten aus Guyana und Barbados – Sie werden mit einander gemischt (blended), Sherry Note, Eiche, Vanille
Karamell, Rauchige Note

8 Ron Zacapa - 9,00€

Honig, Karamell, gereifte Früchte



Grappa

Nonino - je 2cl

Nonino - 4,00€

Nonino Prosecco Barrique - 6,50€

Nonino die Moscato - 6,00€

Nonino Vuisinar 2J - 7,50€

Nonino Prosecco - 4,00€

Nonino Amaro - 4,50€

Nonino Vendemmia(aus der 3l Flasche) - 6,50€

Nonino Vendemmia Riserva(aus der 3l Flasche) - 7,50€

Poli - je 2cl

Poli Classica Bassano - 6,00€

Sarpa di Poli - 2cl - 5,50 €

Sarpa Oro di Poli - 6,50€

Poli Barrique - 7,50€

Rondena Amarone Riserva (aus der 3l Flasche) - 12,00€