Geschichte der Nagelschmiede

1725 Erbauung

Ein „Frischhammer“, später Nagelhütte, wird oberhalb des Blochhauers errichtet.

1762 Gründung der Nagelhütte

Der in der Eisenindustrie herrschende Konkurrenzkampf zwingt die gräfliche Hütte zusätzliche eigene Absatzmöglichkeiten des Roheisens zu schaffen. Mit dem Umbau des „Frischhammers“ zu einer „Nagelhütte“ entsteht mit der Nagelfabrikation ein weiterer Fertigungszweig. Es wird mit der Produktion von u.a. Radnägeln zur Befestigung von Eisenreifen auf Felge und Speiche begonnen. Mit der Entwicklung der Eisenbahn in Deutschland beginnt die Produktion von langen Schienennägeln.

1880 Pressen von Schienennägeln

Die Nagelhütte produziert mit zwei Glühöfen und zwei Nagelpressen. Das Wasser des nebenliegenden Teiches dient über ein Wasserrad als Antriebskraft.

1913 Stilllegung

Der Bedarf an Schienennägeln ging aufgrund der Umstellung auf Schraubverbindungen zurück, dadurch muss die Nagelhütte schließen. In den Restgebäuden wird der städtische Bauhof untergebracht.

2006 Restauration

Die Nagelhütte wurde in Privatbesitz übergeben und restauriert.

Weitere Informationen findet ihr hier!

Scan mich!

Unser Credo lautet…

Unsere Produkte…

stammen fast alle aus unserer Region, manches ist überregional

Unsere Speisen…

…werden getragen und belebt durch unsere Ideen

… sind hausgemacht

… sowie traditionell oder individuell á la minute gekocht und zubereitet

Getränke

		Euro
Aperitifs		
Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	3.7
Martini-Spritz -alkoholfrei-	25cl	7.0
Sherry fino, medium dry	5cl	3.7
Portwein white, ruby	5cl	3.5
Granatapfel-Spritz mit Hauslikör "Heisse Glut"(1)	5cl	8.5
Aperol Spritz (1)	25cl	7.5
Aperol-Passionsfrucht Spritz(1)	25cl	8.5
Ramazzotti Rosato(1)	25cl	8.5
Campari Orange(1)	30cl	7.5
Haussekt "Nagelschmiede"		
Schloß Würzburg J. Oppermann	10cl	4.2
Glas alkoholfreier Traubensecco „Aecht Bitter"	10cl	5.5
Weingut Manufaktur Jörg Geiger		
Prosecco „II Fresco" Spumante DOC	10cl	5.0
Weingut Villa Sandi		

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerda Wasser		
laut oder leise	0,25l	2.9
laut oder leise	0,75l	6.0
Bad Liebenwerda		
Bitter Lemon, Tonic(9), Ginger Ale(9)	0,25l	2.9
Creyt "Der Fruchtsaft" -vegan-		
Orangensaft	0,3l	3.7
Apfelsaft „naturtrüb"	0,3l	3.7
Kirschnektar	0,3l	3.7
Bananennektar	0,3l	3.7
Kiba	0,3l	3.7
Cranberrysaft, Rhabarber	0,3l	3.7
diverse Saftschorlen	0,3l	3,7
diverse Saftschorlen	0,4l	4.5
Coca-Cola, Cola zero(1,10,13,16)	0,33l	3.2
Fanta, Sprite, Mezzo Mix(1,10,13,16)	0,33l	3.2

Getränke

Unsere Durstlöscher

Münchner Hell „Spaten" Alster mit Maracuja- oder Kirschsaft	0,5l	5.9
hausgemachte Limonade (Fruchtlimonade)	1l	9.9
Dassler		
Cider-Apfelwein	0,33l 5 Vol.%	5.5
Rose-Rhabarberwein	0,33l 5,5 Vol.%	5.5
Creydt		
alkoholfreier Spritz auf Eis Apfel-Minze. Rhabarber-Vanille oder Ananas-Limette	0,33l	5.0

Getränke

Bier vom Fass und aus der Flasche(a,)

Hasseröder Premium Pils	0,3l	3.0
Hasseröder Premium Pils	0,5l	5.0
Münchner Hell „Spaten"	0,3l	3.0
Münchner Hell „Spaten"	0,5l	5.0
Kellerbier vom Fass (unfiltiert, naturtrüb)	0,5l	5.0
Alsterwasser	0,3l	3.0
Alsterwasser	0,5l	5.0
Beeren-Alsterwasser	0,5l	5.0
Hasseröder Schwarzbier	0,3l	3.0
Hasseröder Schwarzbier	0,5l	5.0
„Harzer Hüttenbier" aus Altenau	0,33l Fl.	3.5
Beck´s alkoholfrei oder Malzbier	0,33l Fl.	3.5
Franziskaner alkoholfrei	0,5l Fl.	5.0

Obstbrände-Grappa

Grappa di Prosecco	2cl 40 Vol.%	6.5
Obstgarten „Edelbrand"	2cl 39 Vol.%	2.9

Getränke

Kräuterliköre - Bitter

Underberg	2cl 44 Vol.%	2.4
„Schmiedewasser" Kräuterlikör	2cl 54 Vol.%	2.6
Kräuter „Tonkrug"	2cl 56 Vol.%	3.6
Ramazzotti	4cl 30 Vol.%	4.5
Brockengold Kräuterlikör (mit Blattgold)	2cl 50 Vol.%	4,5

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2cl 40 Vol.%	2.2
Linie Aquavit	2cl 41,5 Vol.%	2.5
Monokel Harzer Premium Gin	2cl 45,5 Vol.%	4.9
Harzer Single Malt Whisky	2cl 43 Vol.%	6.5

Long Drinks

Ramazzotti Rosato(1)	25cl 15 Vol.%	8.5
Cuba Libre(10)	38cl 40 Vol.%	8.5
Vodka Lemon	30cl 40 Vol.%	8.5
Whisky Cola(10)	38cl 40 Vol.%	8.5
Gin Tonic Bombay(9) oder alkoholfrei	30cl 37,5 Vol.%	8.5
Gordon's Pink(9)	35cl 37,5 Vol.%	8.5

Getränke

Harzer Likör-Manufaktur

„Schmiedewasser" Kräuterlikör	2cl 54 Vol.%	2.6
Schokoteufel Likör	2cl 51 Vol.%	2.6
Nusslikör(h2)	2cl 30 Vol.%	2.6
Weinbrand Nusslikör(h2)	2cl 28 Vol.%	2.6
Apfel-Gurkenlikör oder Schoko-Kirschlikör	2cl 20 Vol.%	2.6
„Heiße Glut" Likör aus Granatapfel, Blutorange mit einem Hauch Chili	2cl 25 Vol.%	2.6
Butterscotch Likör	2cl 22 Vol.%	2.7
Brockengold Kräuterlikör (mit Blattgold)	2cl 50 Vol.%	4,5

Getränke

Heiße Getränke

Tasse Café Créme(10)		2.7
Kännchen Kaffee(10)		5.0
Tasse koffeinfreier Café Créme		2.7
Kännchen koffeinfreier Kaffee		5.0
Pott Kaffee(10)		4.5
Große Tasse Tee **„Ronnefeldt"**		4.5
(Spring Darjeeling. Assam Bari Irish Breakfast. Earl Grey. Green Dragon Lung Ching. Morgentau. Ayurveda Herbs & Ginger. Bergkräuter. Fruity Camomile. Refreshing Mint. Rooibos Cream Orange. Sweet Berries)		
Espresso(10)		2.5
Doppelter Espresso(10)		4.4
Espresso Macchiato(g,10)		2.9
Cappuccino(g,10)		2.9
Doppelter Cappuccino(g,10)		5.1
Milchkaffee(g,10)		4.4
Latte Macchiato(g,10)		4.4
Große Tasse heiße Schokolade(g,10)		3.9
-mit Sahne		4.4
-mit Haferdrink zubereitet	Aufpreis:	0.8

Getränke

Weißwein(0)

2022er Bettina Schumann Weißburgunder	0,1l	5.2
„Bis in die Puppen" Baden	0,75l	35.0
herzhafter, kräftiger Weißwein -trocken-		
ein Hauch von Holz, knackige Säure und mineralischer Pepp		
2023er Auf den Sommer Weißweincuvée	0,1l	4.8
Weingut Seebrich Rheinhessen	0,75l	33.0
erfrischend, saftiger Weißwein -halbtrocken-		
kräftige Aromen von Zitronengras und grünen Früchten		
2022er Vinho Verde DOC Anjos de Portugal	0,1l	4.4
Quinta da Lixa Minho.	0,75l	28.0
leichter, frischer Weißwein -trocken-		
verführerisch am Gaumen, ideal als Aperitif		
2022er Sommer Riesling		
Weingut Schloß Vollrads Rheinhessen	0,1l	4.2
belebender spritziger Riesling -trocken-	0,75l	30.0
jugendliche Art und Zitrusaromen begleiten den Sommer		

Getränke

2021er Chardonnay Vin de Pays de I`Aude	0,1l	4,2
Weingut Domaine Martinolles	0,75l	30.0
kräftig-frischer Weißwein -trocken-		
einer der beliebtesten Weißweine aus dem Süden		

Rosé-Wein(o)

2022er Clarette Rosé	0,1l	6.5
Weingut Knipser Pfalz	0,75l	45.0
knackig-fruchtiger Sommerwein für die Terrasse -trocken-		
toller Begleiter zu Salaten oder Gegrilltem		

2022er Badisch Rotgold		
Bettina Schumann Baden	0,1l	5.4
saftiger, vollmundiger Roséwein -trocken-	0,75l	37.0
harmonischer Essensbegleiter-trägt die Sonne Badens in sich		

2022er Corail Rosé Château de Roquefort	0,1l	6.5
Côtes de Provence AOP	0,75l	45.0
würzig-fruchtiger Rosé aus der Provence -trocken-		
Aromen von roten Beeren, Quitten und ein Hauch von Zitrus,		
charaktervoll mit klarer Säure und fruchtigem Finale		

Getränke

Rotwein(o)

Wildklasse Cuvée	0,1l	4,2
Weingut Christian Hirsch Württemberg	0,75l	28.0
samtig, fruchtiger Rotwein -tocken-		
Aromen von dunklen Beeren, Vanille und Zimt		
2021er Chianti classico DOCG	0,1l	6.0
Rocca delle Macie Italien	0,75l	41.0
kräftiger Rotwein aus dem Herzen der Toskana -trocken-		
ideal zu herzhaften Speisen, Gebratenem oder Käse		
2021er Lichtenberg Burgunder-	0,1l	5.8
Bourgogne Gamay A.C.	0,75l	40.0
leichter Rotwein für gesellige Runden -trocken-		
einer der großen Rotweinklassiker aus Frankreich		
feine und schöne Frucht, Ideal für feine Fleischgerichte		
2021 Fuentespina 3 meses	0,1l	5.2
Avelino Vegas Ribera del Duero	0,75l	35.0
fruchtig samtiger Rotwein -trocken-		
klassische, rote Beerenfrucht, mit toller samtig frischer Struktur		
toller Begleiter zu gebratenem Fleisch und Gemüse		

Getränke

Christian‘s & Mario’s Lieblingsweine(o)

2022er Gavi di Gavi DOCG	0,1l	7.2
Weingut Fontanafredda Italien	0,75l	50.0
frische, leckere Frucht, saftige, schöne, fröhliche Art, ein Italiener wie er sein sollte		
2021er Grauburgunder trocken	0,1l	6.0
Weingut Markus Schneider Ellerstadt	0,75l	43.0
herzhafter, trockener Grauburgunder vom Starwinzer Markus Schneider in der Südpfalz.		
2018er „Black Print“ Rotweincuvèe -trocken-	0,1l	7.0
Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75l	50.0
in der Nase und am Gaumen sehr konzentriert, mit viel dunkler Frucht, Gewürzen und blumigen Noten		
2021er Sasbacher Limburg Spätburgunder Rosé	0,1l	7.4
Weingut Bercher VDP.ERSTE LAGE	0,75l	55.0
wunderbar vollmundig und ausdrucksstark im Geruch, dabei kräftig und intensiv im Geschmack, auf dem Bergrücken des Limbergs gewachsen, ein typischer Kaiserstühler		

Getränke

Prickelndes & Perlendes(o)

Lambrusco Promabolla Amabile	0,1l	3.9
großartige Fruchtfülle, wunderschöne Aromen	0,75l	27.0
leicht moussierend		
Prosecco „II Fresco" Spurmante DOC	0,1l	5.0
Weingut Villa Sandi Venetien	0,75l	36.0
Hocheleganter Prosecco, nach der traditionellen		
Methode gekeltert, feinste Perlage.		
Haussekt „Nagelschmiede"	0,1l	4.2
Sektkellerei J. Oppmann	0,75l	30.0
Fruchtig und mild, schöne Frische, harmonisch, sehr		
Klare und saubere Aromatik, feiner Abgang.		
Winterling Fleur de Rosé Crémant brut	0,1l	7.4
Weingut Winterling	0,75l	55.0
im Geruch frische Erdbeeren mit einen Schuss Minze,		
elegant, dezente Säure, feine Blume, herrlich frische Frucht		

Getränke

Champagne Aspasie Réserve brut	0,375l	39.0
Champagnerhaus Aspasie Champagne	0,75l	79.0

Anspruchsvoller, harmonischer und wunderbar frischer Champagner für alles Gelegenheiten.

Als Erinnerung zum Mitnehmen…

„Schmiedewasser" Kräuterlikör	0,1l/ 0,5l 54 Vol.%
Mitnahmepreis:	7.95/ 19.95 €
„Heiße Glut" Likör aus Granatapfel, Blutorange mit einem Hauch Chili	0,1l/ 0,5l 25 Vol.%
Mitnahmepreis:	7.95/ 19.95 €

Vorspeisen

Starter & more …

gepickeltes Frühlingsgemüse Sauerrahm. geräucherte Forelle	14.0
Rindertatar Knoblauch. Tomate. Petersilie. geröstetes Brot	18.0
Mousse vom griechischen Feta Rucola. Datterino Tomaten (veggi)	14.0

Vorspeisen

Bowl Wildkräuterzupf fruchtiges Himbeer- Balsamico Dressing (veggi)	9.0
Schmiede-Trilogie Variation aus unseren Vorspeisen	32.0
Korb verschiedener Brote aufgeschlagene Butter. Frühlingsquark. Kräuterpesto	8.0

Vorspeisen

Bärlauch–Schaumsüppchen Haselnusscrunch (veggi)	12.0
Kartoffelcremesüppchen Speckcroûtons	10.0
Eintopf aus gelben Erbsen (vegan)	10.0

Hauptspeisen

in Butterschmalz gebratenes Schnitzel
vom Apfelschwein 21.0

gegrillte Paderborner Maispoulardenbrust ``Supreme´´ 31.0

dazu reichen wir:
cremiger Kartoffelstampf. Röstzwiebeln
grüne Pfefferrahmsauce. kleiner Frühlingzupf

auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet
Ofenkartoffel. Hausfrauensauce. gepickelte Schalotten 29.0

Hauptspeisen

gebratene frische „Harzer Forelle“ lauwarmer Kartoffelsalat. Radieschen. Bärlauch	26.0
220g argentinisches Rindersteak - 100% Weiderind	35.0
in Rotwein geschmortes Rinderwangerl	29.0

dazu reichen wir:
Thymiankartoffeln. grüner Spargel. Datterino Tomaten

Hauptspeisen

Spinat-Brezenknödel
braune Butter. Babyblattspinat 16.0

Spaghetti. feurige Gemüsesauce
Knoblauch. französischer Frischkäse (veggi) 21.0

veganes Gemüse Curry
Kokosmilch. Koriander. gerösteter Sesam. Kräuterseitlinge 24.0

Hauptspeisen

Tagespasta sprechen Sie unseren Service an	16.0

***

Für unsere kleinen Gäste ...

Tagespasta klein	8.0
Schweineschnitzelchen Kartoffelpüree. Gemüse	8.5
Fries	4.6

Süsser Abschluss Zauber

Dessertweinempfehlung

Moscato d‘ Asti DOCG	0,1l	5.5
Weingut Azienda Agricola Negro	0,75l	39.0

mit dem sortentypischen Bouquet der Moscato-Traube und feiner Perlage präsentiert sich dieser delikate, zarte und liebliche Weißwein, kühl serviert, ist er idealer sommerlicher Durstlöscher

Eis „Mövenpick“	
pro Kugel	*1,9*
Sahne / Schlagobers extra(g)	*1.2*

Süsser Abschluss Zauber

frisch gebackene Schokoladen Pinsa Mascarponecreme. Beeren. Buttermilcheis	12.0
Nougat Creme Brûlée Erdbeer-Basilikum-Sorbet	10.0
Vanille Panna Cotta Rhabarber-Himbeer-Ragout. Buttercrumbel	10.0
veganes Rhabarber Sorbet	5.0

Süsser Abschluss Zauber

Rohmilchkäse Variation
Feigensenf. hausgebackenes Brot 12.0

Café & Eis
doppelter Espresso. frische Schlagobers. Krokant-Eis 8.0

zum Kaffee. Cappuccino oder Espresso,
empfehlen wir:

eine Auswahl handgemachter Pralinés und Macaron`s 10.0

Hausgemachte Kuchen und Torten&

Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

Ein Stück Blechkuchen(a,c,g) (je nach Tagesangebot)	4.5
Ein Stück Torte(a,c,g) (je nach Tagesangebot)	4.5

Hausgemachte Kuchen und Torten&

Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

Mövenpick- Eiscreme

Geeister Mocca(g,10)
Frischer Kaffee auf Eis. 1 Kugel Mövenpick- Vanilleeis.
frische Schlagsahne 7.0

„Süsses Schokoladen– Duell"(g)
Eisschokolade. 1 Kugel Mövenpick- Schokoladeeiscreme.
frische Schlagsahne 7.0

„Kaffee de Schmiede"(g)
Doppelter Espresso. 1 Kugel Mövenpick- Espresso–
Kokanteiscreme. frische Schlagsahne 8.0

Hausgemachte Kuchen und Torten&

Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

„Kleine Verführung“ (g)
3 Kugeln Mövenpick-Rahmeis. Vanille. Schoko. Erdbeer
frische Schlagsahne 6.5

„Alter Schwede“ (g)
2 Kugeln Mövenpick-Vanilleeiscreme. Apfelmus.
frische Schlagsahne. Eierlikör 9.0

„Gartensaison“ (g)
2 Kugeln Mövenpick-Rahmeis. Fruchtgrütze der Saison.
frische Schlagsahne 7.9

Vorspeisen

Starter & more …

pickled spring vegetables Sour cream. smoked trout	16.0
Beef tartare Garlic. Tomato. Parsley. toasted bread	18.0
Greek feta mousse Arugula. Datterino tomatoes (veggi)	14.0

Vorspeisen

Bowl of wild herb salad fruity raspberry balsamic dressing (veggi)	9.0
Schmiede-Trilogie Variation from our starters	32.0
Basket of various breads whipped butter. Spring curd. Herb pesto	8.0

Vorspeisen

Wild garlic – Foam soup Hazelnut crunch (veggi)	12.0
Cream of potato soup Bacon croutons	10.0
Yellow pea stew (vegan)	10.0

Hauptspeisen

crispy fried apple pork schnitzel 21.0

grilled Paderborn corn-fed chicken breast “Supreme”. 31.0

We serve with:
creamy meshed potato. roasted onions
green pepper cream - sauce . small spring pluck

fried Char fillet
baked potato . „Hausfrauensauce“. pickled shallots 29.0

Hauptspeisen

fried fresh „Harzer Forelle“ lukewarm potato salad. radish. wild garlic	26.0
220g Argentinian beef steak - 100% Grass-fed beef	35.0
stewed „Rinderwangerl“	29.0

We serve with:
thyme potatoes . green asparagus. Datterino tomatoes

Hauptspeisen

Spinach pretzel dumplings brown butter. baby leaf spinach	16.0
Spaghetti. fiery vegetable sauce garlic. french cream cheese (veggi)	21.0
vegan vegetable curry coconut milk. coriander. roasted sesame. king oyster mushrooms	26.0

Hauptspeisen

Pasta of the day please contact our service	16.0

***

for our little guests ...

Pasta of the day small	8.0
Pork schnitzel Meshed potato. vegetables	8.5
Fries	4.6

Süsser Abschluss Zauber

Dessertweinempfehlung

Moscato d‘ Asti DOCG	0,1l	5.5
Weingut Azienda Agricola Negro	0,75l	39.0

With the typical bouquet of the Moscato grape and fine perlage, this delicate, and sweet white wine, served chilled, is the ideal summer thirst quencher

Eis „Mövenpick“	
per scoop	*1,9*
Cream/whipped cream extra(g)	*1.2*

Süsser Abschluss Zauber

freshly baked chocolate pinsa Mascarpone cream. Berrys. Buttermilk ice cream	12.0
Nougat creme brûlèe strawberry- basil- sorbet	10.0
Vanilla Panna cotta rhubarb-raspberry ragu. buttercrumble	10.0
vegan rhubarb sorbet	6.0

Süsser Abschluss Zauber

Raw milk cheese variation
fig mustard . home baked bread 12.0

Café & Eis
double espresso. fresh whipped cream. brittle ice cream 8.0

to the coffee. cappuccino or espresso,
we recommend:

a selection of handmade pralines and macaron`s 10.0

Hausgemachte Kuchen und Torten&

Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

A piece of cake(a,c,g) 4.5

(depending on the daily offer)

Mövenpick- Eiscreme

Iced mocha (g,10)
Fresh coffee on ice. 1 scoop of Mövenpick vanilla ice cream.
resh whipped cream 7.0

„Sweet chocolate duel" (g)
Ice chocolate. 1 scoop of Mövenpick chocolate ice cream.
fresh whipped cream 7.0

Hausgemachte Kuchen und Torten&

Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

„Kaffee de Schmiede“ (g)
Double espresso. 1 scoop of Mövenpick espresso coconut ice cream.
fresh whipped cream 8.0

„Kleine Verführung “ (g)
3 scoops of Mövenpick cream ice cream. Vanilla. Chocolate.
Strawberry fresh whipped cream 6.5

„Alter Schwede“ (g)
2 scoops of Mövenpick vanilla ice cream.
Applesauce. fresh whipped cream. Advocaat 9.0

Hausgemachte Kuchen und Torten&

Eiskreationen von 14.00-17.00 Uhr

„Gartensaison“ (g)
2 scoops of Mövenpick cream ice cream. Seasonal fruit jelly. fresh whipped cream
7.9