

## Zur Schmied'n Herbstmenü



Frittatensuppe  
oder  
Kürbisrahmsuppe

\*\*\*

**Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“ vom Rost**  
auf Schwammerlsauce mit Erdäpfelwürfel

oder

**Steirertascherl**

mit Kräutertopfen und Schinken gefülltes Hühnerbrustfilet,  
in Kürbis-Baguettebrösel gebacken, dazu kleiner Grazer Krauthauptelsalat mit Kernöl

oder

**Duett Lachsforelle und Zanderfilet vom Rost**

auf Kürbisrisotto

\*\*\*

Zweierlei Dessert

€ 40,- /Person

Gerne decken wir für Sie auf Wunsch zu Beginn Aufstrichgedecke mit Gebäck ein € 3,40 / Person

---

## Die passende Weinempfehlung

**Weichselfrizzante – Red Lady**  
als Aperitif vom Weingut Pugl € 5,40

**2023er Sauvignon Blanc**  
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC  
€ 36,-

**2021er Zweigelt**  
Weingut Strauss, Gamlitz, Südsteiermark  
€ 30,-



Römerquelle prickelnd und still

