

Mhhhahlzeit!



Griaß Gott
beinand!

Zur Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Herzlich willkommen in der Steiermark und im Gasthaus Zur Schmied'n!

Wir stehen für regionale Produkte, authentische Küche und steirische Gastfreundschaft.
Deshalb sind wir stolzes „Kulinarium Steiermark“ Mitglied.

Vorspeisen

Beefsteak Tartare

handgehackt und fein garniert mit Toastbrot

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

Tafelspitzsulzerl mit Essig, Zwieberl und Kürbiskernöl

Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskrustel und Kernöltröpfle
Schwammerlsuppe...auf Wunsch mit Heidensterz

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnsensalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

Gemischter Salat

Grazer Krauthauptelsalat vom Nachbarn Schwarzbauer
mit Kernöl und Radieschen, auf Wunsch mit bissi Erdäpfelsalat

Alteingesessene Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Röstzwieberl

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites

Halbes oder ganzes Bauernbackhendl

Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit Kernöl

Käsespätzle in der Pfanne knusprig gebraten

Linsencurry (vegan)

mit Kichererbsen und bunten Linsen, dazu Reis

Schweinsmedaillons „Landpfarrer Art“

mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

„Schmied´n Pfandl“

gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Truthahn
in Rahmsauce mit Schwammerln, Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

Schweinsfilet „zart rosa“ im Speckmantel gebraten

auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelwürfel

Rindsroulade mit Erdäpfelpürree

Gekochtes Rindfleisch

mit Kürbisgemüse und Rösterdäpferl

250g Beiriedschnitte „medium“ gebraten vom Salon Beef

auf Pilzrisotto mit Grillgemüse

Unsere Weinempfehlung:

2023er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

Rahm-Linguine mit Eierschwammerln

Kürbisrisotto fein garniert

„Schmied´n Cordon Bleu“

Hühnerbrust mit Österkron und Rohschinken gefüllt und im Getreidemantel
gebacken, dazu Petersilerdäpferl

Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm

klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Lachsforellen Filet vom Rost aus der Weizklamm

auf Kürbisrisotto

Ein süßer Abschluss

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Kürbiskernparfait fein garniert

Zwetschkenknödel

handgemacht und in Butterbrösel gewälzt, dazu Zwetschkenröster

Kastanienreis mit Schlagobers und Weichseln

Steirisches Apfeltiramisu

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Dessertvariation für zwei Personen

Marillenpalatschinke

Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüssen

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

Dazu ein passender Dessertwein:

Eiswein Cuvée 2009, Weingut Kast, Neusiedl am See

Eisig

Eiskaffee

Coupe Dänemark

Steirerbecher

Vanilleeis | Kernöl | Schlag

Heiße Liebe

A' bs'onderer Kaffee

Steirercafe: Zimt | Honig | Schlag

Café Mafioso: Mandellikör | Schlag

Irish Coffee: Irish Whiskey | Schlag