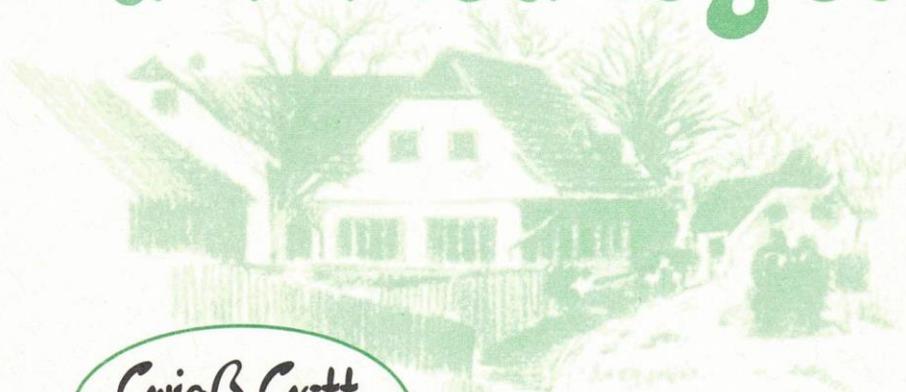


Mhhahlzeit!



Griab Gott
beinand!

Zur Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

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

Wir legen großen Wert auf regionale Produkte, authentische Küche und steirische Gastfreundschaft.
Aus diesem Grund dürfen wir uns stolzes „Kulinarium Steiermark“ Mitglied nennen.

Vorspeisen

Beefsteak Tartare

handgehackt und fein garniert mit Toastbrot

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskrustel und Kernöltröpfle

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnsensalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

Gemischter Salat

Vogerlsalat oder **Endiviensalat** mit warmen Erdäpfeln, Knobfl und Kernöl

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

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 Erdäpfelplätzchen und Gemüse

250g Beiriedschnitte „medium“ gebraten vom Salon Beef

mit Pfefferrahmsauce und gratinierte Rahmerdäpfel, dazu Grillgemüse

Unsere Weinempfehlung:

2023er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

Linsencurry mit Kichererbsen und bunten Linsen, dazu Reis (vegan)

Spinatknödel auf leichter Tomatensauce

Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm

klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Wildwochen aus eigener Damwildzucht !

Seit mehr als zwei Jahrzehnten betreibt die Schmied'n eine eigene Damwildzucht außerhalb von Graz, wo das Wild mit viel Auslauf und Ruhe aufwächst.

Wilde Vorspeisen

Wildeinmachsuppe mit Spinatserviettenknödel

Klare Wildsuppe mit Wildleberschnitte und Wurzelgemüse

Hirschcarpaccio mit gebratenen Seitlingen und Vogerlsalat

Wildpilztascherl in Butter gebraten, mit Rucola

Wilde Hauptspeisen

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeerapfel

Hirschkrone „rosa“ gebraten

auf Pfeffertraubensafterl, mit Speckbohnen und Erdäpfel-Kastanienrolle

Hirschmedaillons „rosa“ vom Rost

auf Pilzrahmsauce, mit Brokkoli, Mandelkroketten und Kastanien

Gänseleber gebraten mit Rotwein-Zwiebel-Sauce auf Erdäpfelrösti

Gschmackig' faschierte Wildlaibchen

auf Wurzelrahmsauce, klassisch mit Erdäpfelpüree und Rotkraut

Jägerpfandl – gebratene Hirschstreifen

im Weichsel-Traubensafterl mit Schwammerln, dazu gibt's Bandnudeln

Martiniganserl

mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Kastanien (wir bitten um Vorbestellung)

Ein süßer Abschluss

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Kürbiskernparfait fein garniert

Herbst Duett

Kastanienmousse und Zimt-Mohn-Parfait, dazu Rühr-Zwetschken

Kastanienreis mit Schlagobers und Weichseln

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