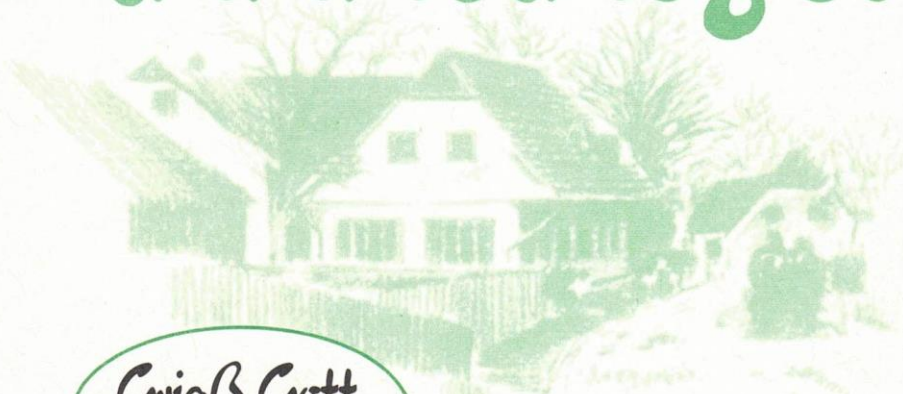


# Mhhahlzeit!



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