

# Mhhhahlzeit!



Griaß 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 stolz „Kulinarium Steiermark“ Mitglied nennen.

### Vorspeisen

**Beefsteak Tartare**

handgehackt und fein garniert mit Toastbrot

**Carpaccio vom „Styria Beef“**

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

**Tafelspitzsulzerl** vom „Styria Beef“ mit Kernöl

**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

**Riesenkäferbohnsalat** 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** (Vorbestellung empfehlenswert)

**Gebackene Hühnerstreifen** auf buntem Salatteller mit Kernöl

**Käsespätzle** in der Pfanne knusprig gebraten

**Spinatknödel** auf leichter Tomatensauce

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

**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

**Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“ vom Rost**

auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelplätzchen und Gemüse

**Lammkrone vom Rost**

mit Speckbohnen und Polentaschnitte

**250g Beiriedschnitte „medium“ gebraten vom Salon Beef**

mit Pfefferrahmsauce und gratinierte Rahmerdäpfel, dazu Grillgemüse

**Weinempfehlung:**

**2023er Grauburgunder**

Weingut Pfeifer, St. Anna am Aigen,  
Vulkanland Steiermark DAC

**2020er Cuvée K7**

Merlot, Syrah, Blaufränkisch  
Weingut Höppler, Leithaberg, Burgenland

**Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Kroketten**

**ca. 350g Tomahawk Steak vom Vulkanlandschwein gegrillt**

mit Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel, dazu Knoblauchdip

**Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm**

klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

## Ein süßer Abschluss

**Dunkles Schokoladenmousse** auf Beerenragout

**Kürbiskernparfait fein garniert**

**Herbstduett**

Kastanienmousse und Zimt-Mohn-Parfait, dazu Rum Zwetschen

**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