



Frühlingsmenü

Carpaccio vom Styria Beef
auf Spezialdressing mit Rucola

Bärlauchsuppe

Schmied'n Cordon Bleu
Hühnerbrustfilet mit Rohschinken und Österkron gefüllt
und im Getreidekernmantel gebacken, dazu Erbsenreis

oder

Schweinsmedaillons „zart rosa“ vom Rost
auf Weichsel-Johannisbeersafterl mit gratinierte Rahmerdäpfel

oder

Duett Lachsforelle und Forellenfilet vom Rost
aus der Weizklamm, auf Bärlauchrisotto

Zweierlei Dessert

€ 52,- / Person exkl. Gebäck

Auf Wunsch bieten wir auch ein **Filetsteak** gegen einen Aufpreis von € 22,- an.
Bitte geben Sie uns vorab die gewünschte Anzahl an Filetsteaks bekannt.

Weinempfehlung

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

2024er Welschriesling
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC Fl. 0,75l € 31,-

2019er Blaufränkisch
Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee, Burgenland Fl. 0,75l € 33,-

Römerquelle prickelnd und still

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) siehe
<https://www.schmiedn.at/agb/>

