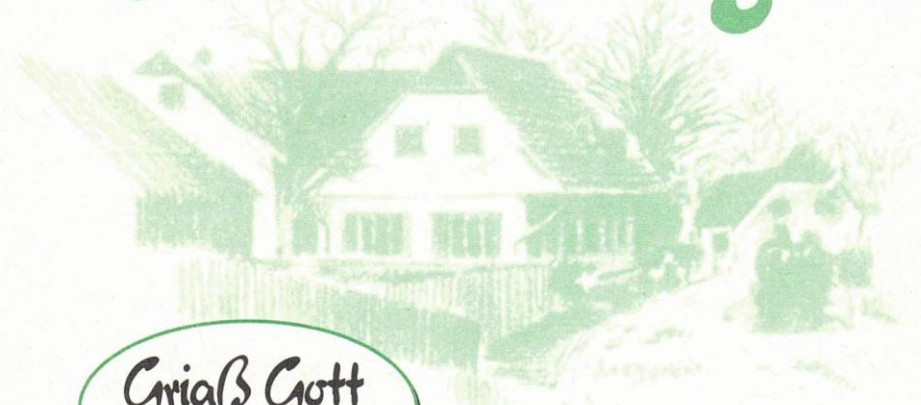


Mhhhlzeit!



Griaß Gott
beinand!

**Zur
Schmied'n**

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Herzlich willkommen in der Steiermark & 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

Bärlauch-Nudeltascherl auf Vogerlsalat

Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Bärlauchrahmsuppe mit Croutons

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnsensalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

Gemischter Salat

Vogersalat 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

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

250g Filetsteak „medium“ oder Lammkrone gebraten

Wechsel-Johannisbeersafterl, dazu gratinierte Rahmerdäpfel

Forelle oder Saibling im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm

mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Bärlauchzeit is´ !

Selbstgemachte Gnocchi in Bärlauchsauce

Bärlauch Risotto mit Asmonte

Maishendl Suprême vom Rost

mit Gnocchi in Bärlauchsauce mit buntem Gemüse

Bärlauch Tagliatelle mit Gambarini (ausgelösten Garnelen)

Zanderfilet vom Rost auf Bärlauch Risotto mit Kirschtomaten

Ein süßer Abschluss

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Grießflammerie auf Fruchragout

Erdbeeren in Minze-Joghurt mit Eis

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