

### Einleitung

Wir, das Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus „Zur Schmied'n“  
sind „stolz“ eines von 117 Mitgliedsbetrieben von  
„KULINARIUM STEIERMARK“  
zu sein,

die sich dem klaren Ziel verschrieben haben, die kulinarischen Schätze der Steiermark mit  
der einen oder anderen Idee gemeinsam mit steirischen Produkten und Produzenten zeitgemäß  
zu beleben.

**Lieber Gast, entdecken Sie Ihre Liebe zu unverfälschter Küche und unverwechselbarem  
steirischen Genuss.**

**Ihr Toni Maier  
Tel: 0650/ 76 15 280**

**Sehr geehrter Gast!**

#### **Zur Begrüßung halten wir gerne verschiedene Aperitifs für Sie bereit:**

**Für die Damen:** Sekt von wilden Weintrauben oder Sekt mit Hollunderblütensaft

**Für die Herren:** Schilchersekt vom Müller oder ein Glaserl Most ( preisgekrönt) vom Brunner/Ilz

#### **Für Gäste, die keinen Alkohol wünschen, halten wir gerne bereit:**

Naturtrüber Apfelsaft, Pfirsichnektar, roter Traubensaft vom Tement oder frisch gepresster  
Orangensaft

#### **Auf Vorbestellung :**

.....Fingerfood.....12 Stück € 18.- zum Aperitif

.....Jourgebäck .....wird nach Verbrauch verrechnet und bei allen Vorspeisen automatisch  
.....eingedeckt

.....Verhackertes und Leberaufstrich mit Bauernbrot

..... oder Steirischer Wurzelspeck am Brettl zum sölber runterschneid'n mit Bauernbrot

**Speisen können untereinander getauscht werden.  
leider ist es nicht möglich, zwei Vorspeisen bzw. mehrere Menüblöcke auszuwählen.**

Im Menüpreis beinhaltet sind Menükarten, Stoffservietten und Hausdeko !

**Unsere Weinkarte finden Sie unter [www.schmiedn.at](http://www.schmiedn.at)  
( Seitenfenster: Menüvorschläge und Weinkarte)**

## ...“Das Gute liegt so nah....“

### Menü 1)

Tafelspitzsuzl mit Kernöl  
und Käferbohnen

\*\*\*

Lungenstrudelsuppe

\*\*\*

**Im Rohr gebratenes Hühnerbrustfilet mit Flügerl  
auf Paprikacreme mit Bandnudeln  
oder  
Schweinsmedaillons mit Kräuterkruste gratiniert  
auf Wirsingrahm mit Gnocchi**

\*\*\*

Mohn-Zimtparfait mit Zwetschken-Rumsauce

€ 24.-

---

### Menü 2)

Hausgebeizter Lachs  
mit Erdäpfel-Laibchen, Buttermilchgelee und Forellenkaviar

\*\*\*

Käserahmsüppchen

\*\*\*

**Lammstelze „von den Weizer Schafbauern“  
mit Speckbohnschoten und Polenta  
oder  
„Unser Pfandl“  
Rösti mit Rinderfiletspitzen und Pfefferrahmsauce**

\*\*\*

Dessertvariation

€ 32.-

### **Menü 3)**

Schinkenröllchen mit Salaten

\*\*\*

Grießnockerlsuppe

\*\*\*

**Hauspfeß mit Pommes frites  
und steirischem Eiwa**

**oder**

**Hühnerbrustfilet  
in Butter gebacken mit Schinken und Topfen gefüllt, dazu Erbsenreis**

\*\*\*

Nussküchlein mit Eierlikörschaum

**€ 25.-**

Um Ihnen die Auswahl für **EIN Menü** zu erleichtern, können Sie sich auch Ihr eigenes Menü aus allen angeführten Gerichten zusammenstellen.

Bitte beachten Sie dabei **dass maximal zwei verschiedene Hauptspeisen ausgewählt werden können....**

**Vorspeise, Suppe und Dessert sollten einheitlich sein.**

Für Fragen können Sie mich gerne unter 0650/ 76 15 280 kontaktieren.  
Toni Maier

## Menü 4 )

### Fünf-Gänge-Menü

Carpaccio vom StyriaBeef  
auf Steirischem Balsamicodressing mit Ruccola und Asmonte

\*\*\*

Petersilschaumsuppe

\*\*\*

mit Shrimps gefüllte Zucchini gratiniert  
( als Zwischengericht)

\*\*\*

**Filet vom Jungstier**  
**auf cremigen Steinpilzrisotto und geschmorter Kirsch-Paradeiser**

**oder**

**Gegrillte Filets von Edelfischen**  
**mit Frühlingsrolle**

\*\*\*

Schachbrett  
vom weissen und dunklen Schokoladenmus  
auf Früchtespiegel

**€ 45.- ( 5 Gang Menü )**  
**€ 40.- ohne Zwischengericht**

### Auf Vorbestellung:

Fingerfood zum Aperitif  
12 Stück € 18.-

## Menü 5)

'Knuspersalat'  
Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

\*\*\*

Schilcherrahmsuppe

\*\*\*

**Rostbraten „Peter Rosegger“  
in Wurzelrahmsauce, dazu Schupfnudeln**

oder

**Saiblingsfilet „aus Schröcker´s Fischzucht“  
im Getreidekernmantel auf Bouillonerdäpfel mit Krensauce**

\*\*\*

Kastanien-Tiramisu

€ 26.-

---

## Menü 6)

Vogersalat mit Naaser Schafkäse  
&  
Schinken-Duett von der Mary-Bäuerin

\*\*\*

Gemüsesuppe

\*\*\*

**Duett vom   
Gebratenes & Gedünstetes auf Erdäpfelpüree  
mit Portweinsafterl**

oder

**Zart rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Sauce Hollandaise und Erdäpfelgratin**

\*\*\*

Schokoladenvariation

€ 37.-

**Bei Reduzierung um mehr als 5 Personen bitten wir Sie, uns dies .....**  
.....2 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekanntzugeben.  
Wir behalten uns vor, den bestätigten Raum zu verändern.

Mögliche Änderungen durch Saisonellen Einkauf.

..... Wir freuen uns auf ein kulinarisches Wiedersehen verbunden mit einem schönen  
und angenehmen Tag/Abend  
aus unserem  
Alt – Grazer-Vorstadtgasthaus „Zur Schmied’n“

**Ihre Familie Maier & Mitarbeiter**  
**Tel: 0316 / 40 28 32 oder Toni Maier 0650/ 76 15 280**

**Fotos unter**  
**[www.schmiedn.at](http://www.schmiedn.at)**  
unsere Stüberln