

Steirisch g'redt

Wir, das Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus „Zur Schmied'n“
sind „stolz“ einer von 165 Genussadressen von
www.kulinariumsteiermark.at
zu sein !

Zur Begrüßung servieren wir verschiedene Aperitifs

Im Winter Glühmost - Empfang im „do find is guat“ Platzerl im Freien
bei Kaminfeuer gesüßt mit Holunderblütensaft
vom Fauster € 4,20

Für die Damen: Wilder Hibiskus – Prosecco mit Hibiskusblüte € 5.80
Sekt mit Hollunderblütensaft € 3.80
Sekt von wilden Weintrauben € 4.60
Steirischer Wermut € 3,50
Aroniawein – Glas nur 5 Vol. % € 3,20

Für die Herren: Schilchersekt € 3.80
Steirischer Wermut € 3.50

Für zersch't servieren wir beim Empfang oder am Tisch

Appetit Teller

mit geschnittenen Wurzelspeck, Leber.- & Liptaueraufstrich.

dazu verschiedene Jourgebäcksorten

€ 3,40 / Pers.

Für Gäste, die keinen Alkohol wünschen, empfehlen wir:

Naturtrüber Apfelsaft & Pfirsichnektar (Zaunschirm),
oder roter Traubensaft (Lang),
Holunderblütensaft (TOSO),
frisch gepresster Orangensaft

Im Menüpreis beinhaltet sind Menükarten, Stoffservietten und Hausdeko !
Brot und Jourgebäck werden nach Verzehr verrechnet.

Es ist nicht möglich mehrere Menüblöcke auszuwählen.

Bei Unklarheit Bitte höflich um telefonische Kontaktaufnahme.

Für mitgebrachte Torten und Kleingebäck verrechnen wir
ein „Mehlspeisenservice“ von € 0,80 pro Erw. – wir bitten dafür um Verständnis.

„....Das Gute liegt so nah....“

Menü Steirerland

Rindsuppe mit Kaspressknödel

auf Wunsch Vogerl oder Endivien Salat (Saisonell)
mit warmen Erdäpfeln, Knobfl und Kernöl

Styria Beef Schnitte

in Baguettebröseln und Butterschmalz gebacken

oder

Schweinsluntenbraten „zart rosa“ im Ganzen gebraten

auf Pilzrahmsauce, mit Broccoli und Erdäpfelplätzchen

oder

Duett von Forellen & Eismeersaiblingsfilet

aus Schröckers Fischzucht
auf Kürbisrisotto mit Aroniasafterl

Dessertvariation

€ 38.- / Person

Weinempfehlung:

2016er Gelber Muskateller

Bio-Wein

Weingut Ploder, Rosenberg, Stmk.

€ 26,00.-

&

2014er Zweigelt

Weingut Winkler Hermaden

Kapfenstein Stmk.

€ 26,00.-

Menü Peter Rosegger

Duett vom geräucherten Forellentatere & hausgebeizten Lachs
mit Kren und Gurkenchutney

Erdäpfel-Krensuppe

Rosa gebratene Rinderlende
an Pfefferrahmsauce, mit Speckbohnschoten und Maisplätzchen

oder

Hühnerbrust „Supreme“
mit Kräuterfarce gefüllt auf Schilcherrahmsauce mit Tagliatelle

oder

Zanderfilet
auf Stampferdäpfel mit Garnelen im Krustentiersud

Schokovariation

€ 48 ./Person

Weinempfehlung:

2017er Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“
Weingut Sabathi, Leutschach

€ 28,00.-

&

2011er Eruption Rot
Weingut Ploder-Rosenberg, St.Peter am Ottersberg

€ 39,00.-

Es ist nicht möglich mehrere Menüblöcke auszuwählen.

Bei Unklarheit Bitte höflich um telefonische Kontaktaufnahme.

Menü „Zur Schmied’n“

Tafelspitzsuzl
mit Krebs - Vinigrette

Gemüsesuppe
mit Apfelwein vom Brunner und einem kräftigen Schuss Sherry

Schweinsfilet „Landpfarrer Art“
mit Österkron gratiniert, Speckbohnschoten, Petersilienerdäpfel

oder

Zwiebelrostbraten
mit Butterspätzle

oder

Cordon Bleu
mit Pommes Frites

Joghurttörtchen mit Früchten

€ 36.- /Person

Weinempfehlung:

2017er Jakobi – Sauvignon blanc
Weingut Gross, Ratsch an der Weinstraße, Stmk

€ 25,00.-

&


2015er Zweigelt Schlossberger
Landesweingut Silberberg, Leibnitz, Stmk

€ 24,00.-

Menü Erzherzog Johann

Carpaccio vom Styria Beef
auf Apfel-Balsamico-Dressing, Ruccola

Kürbissuppe

Beiriedschnitte vom  rosa gegart
auf Rotwein-Zwiebelsauce mit Gemüsebouquet
und gratinierten Rahmerdäpfeln

oder

Lammkrone „rosa“
auf Riesenbohneintopf mit Pepperonata und Karotte,
Petersilienerdäpfel

oder

Gegrillte Garnelen
auf geschwenkten Erbsen- und Erbsenschoten mit Püree

Mohn-Zimt-Parfait
mit Rumzweitschen

€ 46.- / Person

Weinempfehlung:

2017er Weissburgunder „Steirische Klassik“
Weingut Tement, Berghausen

€ 28,00.-

&

2011er Urbani Cuvee
Weingut Polz, Grassnitzberg, Stmk.

€ 34,00.-

Vegatarisch & Vegan

Fruit Bowl

mit Mango - Birnen- Reis
und in Olivenöl geschwenkte Tomaten - Nuss- Lauch Veggie

Gemüsesuppe mit Apfelwein

Tofu - Gemüsespieß

auf Wedges mit Apfelchutney

Kokosmehlpalatschinke
mit Rumzwetschken

Unsere Weinkarte finden Sie unter

www.schmiedn.at

Kontakt.- Unsere Weinkarte

.....Wir freuen uns auf ein Kulinarisches Wiedersehen verbunden mit einem schönen
und angenehmen Aufenthalt in unserem
Alt – Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Ihre Küchen & Service-Mitarbeiter

Tel: 0316 / 40 28 32 Fax DW 15

mahlzeit@schmiedn.at

www.schmiedn.at