

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 € 4,40

Für die Damen: Wilder Hibiskus – Prosecco mit Essbarer Hibiskusblüte € 5,80
Sekt von wilden Weintrauben € 4,80
Muskateller Frizzante „Weingut Fauster“ € 4,20

Für die Herren: Schilchersekt € 4,20
Steirischer Wermut € 4,80

Für Gäste, die keinen Alkohol wünschen, empfehlen wir:

Naturtrüber Apfelsaft & Pfirsichnektar (Zaunschirm),
Roter Traubensaft (Lang),
Holunderblütensaft (TOSO),

Im Menüpreis beinhaltet sind die Menükarten, Stoffservietten und Tischdeko.
Brot und Jourgebäck werden nach Verzehr verrechnet.

Höflicher Hinweis

**Es ist nicht möglich mehrere Menüblöcke auszuwählen,
jedoch können sie gerne ein Gericht untereinander tauschen.**

Gerne geben Ich Ihnen unter 0650/ 76 15 280

Kulinarische AUSKUNFT:

**Bei Abweichung von mehr als 5 Gästen
ohne einer Bekanntgabe am davorliegenden Tag, verrechnen wir eine Stornogebühr
abweichend von der reservierten Gästeanzahl .**

Für mitgebrachte Torten und Kleingebäck
wird ein „Mehlspeisenservice“ von € 1,00 pro Erwachsenen eingehoben.

Menü „Steirerland“

Tafelspitzsulz mit Kürbiskernöl

Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel

Südsteirischer Wurzelrostbraten
in pikanter Rahmsauce mit Schupfnudeln

oder

„Steirertascherl“
in Butterschmalz gebackenes,
mit Frischkäse und Rohschinken gefülltes Hühnerbrustfilet
in Kürbis- Baguettbrösel gebacken, dazu mitgebratene Erdäpfel

oder

Knuspriges Karpfenfilet vom Rost
aus „Schröckers Weizklamm Fischzucht“
auf Wurzelgemüse, mit Krensauce und Petersilienerdäpfel

Marillen - Joghurtpalatschinke

Dazu empfehlen wir einen „Steirerkaffee“ mit Schlagobers, Zimt & Honig

€ 38.- / Person

Weinempfehlung:

2019er Riesling DAC

Weingut Platzer, Tieschen, Vulkanland Stmk.

€ 24,00

2017er Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum – Horitschon, Bgld.

€ 30,00

Menü „Zur Schmied'n“

Garnelen an leichter Safransauce
mit Gnocchi
Alternativ Suppe, Minderpreis: € 6,00

Vogersalat mit warmen Erdäpfeln, Knoblauch und Kernöl

Beiriedschnitte vom  rosa gegart
mit Marchfelder Spargel, Sauce Hollandaise, Balsamico – Zwiebelsauce
Gratinierte Rahmerdäpfel

Schweinslunzenbraten „Zur Schmied'n“
mit Duxelle von Kräutern und Pilzen in der Blätterteighülle „zart rosa“
Portweinsafterl, Gemüse

oder

Raubfischsteller

Eismeersaibling.- Lachsforellen und Welsfilet vom Rost
mit Grillgemüse, dazu Ofenerdäpfel mit Sauerrahm

Mousse aux Chocolate
dazu ein Glas Dessertwein

€ 47.-/Person

Weineempfehlung:

2018er Weissbrugunder DAC

Weingut Frauwallner – Straden, vulkanland Stmk.
€ 27,00

2015er Alte Lagen

Weingut Gsellmann, Gols Bgld.
€ 35,00

Es ist nicht möglich mehrere Menüblöcke auszuwählen, jedoch können sie gerne ein Gericht untereinander tauschen Bei Unklarheit

Bitte höflich um telefonische Kontaktaufnahme unter 0650/ 76 15 280

Menü „Peter Rosegger“

Carpaccio vom „Styria Beef“
auf Balsamicodressing mit Ruccula

Rindsuppe mit dreierlei Einlage
Fleischstrudel.- Frittaten.- Grießnockerl

Rindermedallions „zart rosa“

mit Champignons a la Creme
Gratinierte Rahmerdäpfel

oder

Kronenstück vom Kalb „leicht rosa“ vom Rost
auf Rotweinsafterl mit Kohlsprossen und Erdäpfelpüree

oder

Lachsforellenfilet
mit Marchfelder Spargel, Sauce Hollandaise,
Petersilienerdäpfel

Dessertvariation
fein garniert

€ 48.- /Person

Weinempfehlung:

2018er Morillion

Weingut Lambauer, Gaisberg/Kitzeck, Stmk.
€ 27,00

2017er Villa Nomine Lusman

Weingut Nusman Weber, Lutzmannsburg, Bgld.
€ 35,00

Vegatarisch

Blattsalate
mit in Olivenöl gebratenen Seitlingen

Kürbisrahmsuppe

Schwammerlsauce
mit Zucchini und Walnüssen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Unsere Weinkarte finden Sie auch unter
www.schmiedn.at

Kontakt - Unsere Weinkarte

Wir freuen uns auf ein Kulinarisches Wiedersehen verbunden mit einem schönen und
angenehmen Aufenthalt in unserem neuen Steirerstüberl

Ihr

Alt – Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Es freuen sich unsere Küchen & Service-Mitarbeiter

Tel: 0316 / 40 28 32 Fax DW 15

mahlzeit@schmiedn.at

www.schmiedn.at