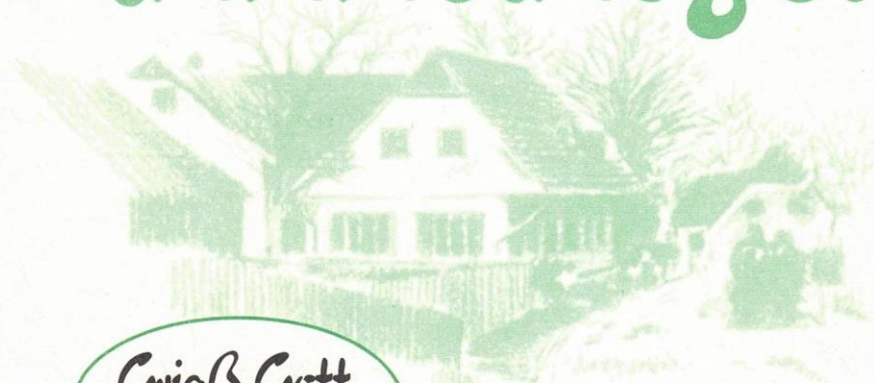


Mhhhahlzeit!



Griab Gott
beinand!

**Zur
Schmied'n**

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Vorspeisen

Frühlingsvariation

Spargelsulzerl und Spargelmousse, dazu Rohschinken

Spargelcocktail mit Garnelen

Selbst g'machtes Tafelspitzsulzerl vom „Styria Beef“ mit Kernöl

In Butter gebratene Seitlinge auf Blattsalaten mit Knobf und Kernöl

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

Geräuchertes Forellenfilet

auf Kohlrabicarpaccio aus „Schröckers Fischzucht“

Vulkanlandschnecken gratiniert mit Knoblauchbaguette

Wurzelspeck „zum selber runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel- oder Fleischstrudelsupp'n
Kürbisrahmsupp'n mit Kürbiskrustel
Spargelcremesupp'n mit gebackener Semmelschnitte

Unsere Salateck'n

Knuspersalat – Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck
Haussalat – Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing
Käferbohnsalat vom Riedisser
Gemischter Salat
Grazer Krauthäuptel vom Riedisser

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel

Unser Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites

Halbes Bauern – Backhendl

Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit Kernöl

Käsespätzle

Melanzani gebacken mit Sauce Tartare

Spaghetti Bolognese

Unser „Schmied'n Pfandl“

gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Truthahn
in pikanter Rahmsauce mit Schwammerl, Gemüse, dazu Butterspätzle

Schweinsmedaillon „Landpfarrer Art“

mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“

auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelplätzchen und Brokkoli

Frühlingserwachen – Spargelzeit vom Marchfeld is‘

Spargel,„Klassisch“ mit Sauce Hollandaise

.....mit Butterbrösel

.....gebacken mit Sauce Tartare

dazu gibt’s Petersilienerdäpfel

Spargelrisotto

auf Wunsch mit gegrillten Riesengarnelen

Hühnerbrustfilet vom Rost

auf Spargelsauce mit Erdäpfelgemüsestrudel

Schweinskotelette Nelson

mit Schinken, Käse und Spargel gratiniert, Petersilienerdäpfel

Unsere Weinempfehlung

2021er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

2020er Grauburgunder

Weingut Pfeifer, St. Anna am Aigen, Vulkanland Steiermark DAC

Beiriedschnitte „rosa“ vom Rost

auf Spargelrisotto mit Portweinsafterl, dazu Gemüse

Styria Beef Rose „medium“ – kernig und etwas fester

mit Gemüse und gratinierte Rahmerdäpfel

wahlweise mit Pilzsauce oder Pfefferrahmsauce

Rindermedaillons „rosa“ gebraten

auf Portweinsafterl mit Spargel und Sauce Hollandaise,

dazu gratinierte Rahmerdäpfel

Forelle oder Saibling im Ganzen aus der Weizklamm

mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm

auf Wunsch mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Duett Lachsforelle aus der Weizklamm und **Zander**

auf Spargelrisotto, dazu Gemüse

Desserts

Kirschjoghurtparfait oder **Kürbiskernparfait**

Joghurnockerl auf Früchtespiegel

Tiramisu

Schokoküchlein mit Weichselsauce

Kastanienreis mit Schlag und Weichseln

Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout

Dessertvariation

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag

Marillenpalatschinke per Stück

Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüsse

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

Falls es dann doch länger dauert

Steirischer Käseteller

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