

Mhhhahlzeit!



Griaß Gott
beinand!

Zur
Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Vorspeisen

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

Blattsalate mit in Butter gebratenen Seitlingen

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

Steirische Vulkanlandschnecken

gratiniert mit Café de Paris Butter, dazu Knoblauchbaguette

Geräuchertes Forellenfilet aus der Weizklamm

auf Kohlrabicarpaccio

Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödelsuppe
Kürbisrahmsupp'n mit Kürbiskrustel
Schwammerlsuppe, auf Wunsch mit Heidensterz

Unsere Salateck'n

Knuspersalat – Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck
Haussalat – Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing
Käferbohnsalat vom Riedisser
Gemischter Salat
Vogersalat oder **Endiviensalat** mit warmen Erdäpfeln, Knoblauch und Kernöl

Kürbiskernöl vom Jöbstl- Genussregion Steiermark
Hausdressing (Rahmdressing mit Kräutern) oder Joghurtdressing

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites
Halbes Bauern – Backhendl
Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller
Käsespätzle
Melanzani gebacken mit Sauce Tartare
Spaghetti Bolognese

Hauptspeisen

Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“
auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelplätzchen und Brokkoli

Schweinsmedaillon „Landpfarrer Art“
mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

„Schmied´n Pfandl“
gebraten Filetspitzen vom Schwein, Truthahn und Rind
in Rahmsauce mit Schwammerln und Gemüse, dazu Butterspätzle

Forelle im Ganzen aus der Weizklamm
mit Ofenerdapfl und Sauerrahm, wahlweise Kräuterbutter oder Knoblauch

Zanderfilet vom Rost mit Grillgemüse und Mascarpone-Zitronenpolenta

Weinempfehlung vom Thomas

2021er Weissburgunder
Weingut Lambauer, Kitzeck, Stmk.
1/8 5,00 / 0,7l € 31,00

2020er K7 Cuvée
Weingut Höppler, Leithaberg, Burgenland
Blaufränkisch, Syrah, Merlot
0,125l € 6,90 / 0,7l € 43,00

Beiriedschnitte „medium gebraten“
auf Schwammerlreis mit Rotwein-Zwiebelsauce und Grillgemüse

Lammkrone „zart rosa“
mit Specklinsen und Serviettenknödel

Hüftsteak „zart rosa“ vom Styria Beef
etwas bissfest, auf Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel

Bauernente
mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Ein süßer Abschluss

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Zwetschkenparfait oder **Kürbiskernparfait**

Joghurtknockerl auf Früchtespiegel

Tiramisu

Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout

Kastanienreis mit Schlag und Weichseln

Dessertvariation

Schokoküchlein auf Früchtespiegel

Marillenpalatschinke per Stück

Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüsse

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

Dazu ein Dessertwein!

Eiswein Cuvée 2009, Weingut Kast Fl. 0,375l

Käsecke

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