



Menüvorschläge für Gruppen

**„Sche, dass ma uns noch soooo...
langer Zeit wieder sech'n!“**

Winter-Frühjahrspecial

Empfang im „Do find is guat“-Platzerl

bei offenem Kaminfeuer

Muskateller Frizzante/Fauster € 4,20

Schilchersekt/Regele € 4,80

Steirischer Wermuth/Thaller € 5,60

Ribiselwein-Spritzer/Lang € 5,80

Sekt von wilden Weintrauben/Bottega € 4,90

Chandon Garden Spritz, Orange Peel Glas € 12,00

Alkoholfreie Getränke

Naturtrüber Apfelsaft/Zaunschirm

Pfirsichnektar/Zaunschirm

Roter Traubensaft/Lang

Holunderblütensaft/Toso

Der Menüpreis beinhaltet die Menükarten, Stoffservietten und Tischdekoration.

Brot und Jour-Gebäck werden nach Verzehr verrechnet.

Wir bitten um Verständnis, dass bei Abweichung von mehr als 5 reservierten Gästen, ohne vorheriger Bekanntgabe, eine Stornogebühr von € 20,- inklusive 20 % Ust. pro fehlendem Gast verrechnet wird.

**Bitte beachten Sie, dass nur ein Menüblock gewählt werden kann.
Bei Wünschen, Allergien oder Menütausch können Sie uns gerne per
E-Mail unter mahlzeit@schmiedn.at im Vorfeld kontaktieren.**

Unsere MitarbeiterInnen stehen Ihnen bis 24:00 Uhr kostenfrei zur Verfügung.
Ab 24:00 Uhr wird pro benötigten Mitarbeiter und begonnener Stunde ein Kostenbeitrag
von € 45,00 brutto verrechnet.



Menü 1

Carpaccio vom „Styria Beef“ auf geheimen Hausdressing
garniert mit Rucolasalat

Frittaten- oder Kürbisrahmsuppe mit Croutons

Steirertascherl

mit Rohschinken und Kräutertopfen gefülltes und
in Kürbiskernbaguette-Brösel gebackenes Hühnerbrustfilet
dazu Braterdäpferl, kleiner Salat

oder

Rostbraten „Peter Rosegger“

in pikanter Rahmsauce mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln

oder

Hausspieß

zartes Schweinsfilet im Speckmantel gebraten,
dazu Gemüse, Wedges und Dip

Dreierlei Dessert

€ 45.- / Person

Weinempfehlung

Muskateller Sekt vom Fauster

2021er Gelber Muskateller

Weingut Skoff, Gamlitz,
Südsteiermark DAC

€ 34,00

2019er Heideboden

Weingut Stiegelmar, Gols,
Neusiedlersee

€ 39,00



Menü 2

Vogersalat mit warmen Erdäpfeln, Knoblauch und Kernöl

Käserahmsuppe mit Weißbrotschnecken

250g Filetsteak „medium“ gebraten

auf sämiger Pfefferrahmsauce mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

oder

Kalbskrone „zart rosa“ vom Rost

auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelplätzchen
und Gemüse

oder

Duett vom Eismeersaibling und Forellenfilet

aus der Weizklamm vom „Schröcker“
auf Mascarpone-Zitronen-Polenta

Mohn-Zimt-Parfait

€ 52.- pro Person ohne Zwischengang Suppe

€ 56.- pro Person 4 gängig

Weinempfehlung

Sekt von wilden Weintrauben

2021er Riesling

Weingut Lambauer, Ried Gaisriegel,
Südsteiermark DAC

€ 35,00

2017er Cuvée de Merín

Weingut Neumeister, Straden, Vulkanland Steiermark
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 48,00



Vegetarisches Menü

Knusprige Schafskäsetascherl
auf Salatvariation

Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskrustel

Pilzrisotto
fein garniert

Dreierlei Dessert

Zum Schluss empfehlen wir einen

„Steirercafé“
mit Schlagobers, Zimt und Honig
€ 4,40

Wir wünschen einen guten Appetit
und schöne Stunden bei uns in der Schmied'n !

Herzlichst

Familie Muskatel Anna-Lisa & Stefan sowie Toni Maier Senjor und unsere braven Mitarbeiter*innen

