

Mhhhahlzeit!



Griaß Gott
beinand!

Zur Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Aufgepasst, da kommt was guad's!

Ab 2. Februar beginnen die Fischwochen wieder bei uns.
Leckereien aus Fluss & Meer in steirischem Ambiente...Mhhhhhm!

Vorspeisen

Beefsteak Tartare fein garniert

Schafskäseterrine mit Vulcanoschinken

Carpaccio vom „Styria Beef“
auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

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

Blattsalate mit in Butter gebratenen Seitlingen

Steirische Vulkanlandschnecken
gratiniert mit Café de Paris Butter, dazu Knoblauchbaguette

Geräuchertes Forellenfilet aus der Weizklamm
auf Kohlrabincarpaccio

Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Kürbisrahmsupp'n mit Kürbiskrustel

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, Knobfl und Kernöl

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

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites
Halbes Bauern – Backhendl
Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller
Spaghetti Bolognese

Vegetarische Speisen

Pilzrisotto fein garniert
Gemüsepfanne mit Käse gratiniert
Gebackene Schafskäsetascherl auf Blattsalaten
Käsespätzle
Melanzani gebacken mit Sauce Tartare

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“
gebratene 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 Getreide-Gemüsegröstl

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

Hüftsteak „zart rosa“ vom Styria Beef
etwas bissfesteres Fleisch auf Pfefferrahmsauce oder Pilzrahmsauce
mit Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel

Weinempfehlung

2021er Weissburgunder

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

2020er K7 Cuvée

Weingut Höppler, Leithaberg, Burgenland
Blaufränkisch, Syrah, Merlot

Ein süßer Abschluss

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Zwetschkenparfait oder **Kürbiskernparfait** oder **Mohn-Zimt-Parfait**

Joghurtknockerl auf Früchtespiegel

Tiramisu

Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout

Kastanienreis mit Schlag und Weichseln

Dessertvariation

Schokoküchlein mit Rumzwetschken

Marillenpalatschinke

Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüsse

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

Dazu ein Dessertwein?

Eiswein Cuvée 2009
Weingut Kast, Neusiedl am See

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