

# Mhhhahlzeit!



Griaß Gott  
beinand!

Zur  
Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

## Vorspeisen

**Beefsteak „Tartare“** fein garniert

**Carpaccio vom „Styria Beef“**

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

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

**Steirische Vulkanlandschnecken**

gratiniert mit Café de Paris Butter, dazu Knoblauchbaguette

**Geräuchertes Forellenfilet** aus der Weizklamm

auf Kohlrabiacarpaccio

**Wurzelspeck „zum sölba runterschneid'n“** vom Monschein

## Supp'n

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

## Unsere Salateck'n

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

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 oder Ganzes Bauern – Backhendl**  
**Gebackene Hühnerstreifen** auf buntem Salatteller  
**Spaghetti Bolognese**  
**Käsespätzle**  
**Zucchini gebacken** mit Sauce Tartare



## Hauptspeisen

**Spaghetti „Gamberini“** in Rahmsauce mit ausgelösten Garnelen

**Erdäpfelgemüsestrudel** auf Spargelsauce

**Selbstgemachte Schafskäsetascherl** auf Blattsalaten, Balsamessig-Olivenöl

## Marchfelder Spargelzeit!

**Spargelrisotto** fein garniert

**Gebratenes Hühnerbrustfilet**

auf Spargelsauce mit Erdäpfelgemüsestrudel

**Beiriedschnitte „medium gebraten“**

auf Rotwein-Zwiebelsauce-Spargelrisotto

**250 Gramm Hüftsteak „etwas bissfester“ vom Styria Beef**

auf frischem Reherahm, dazu Spargel und Petersilienerdäpfel

**Duett Lachsforelle & Zander vom Rost** mit Spargelrisotto

### Klassisch:

**Spargel mit Butterbrösel**

oder mit **Sauce Hollandaise**

oder **gebacken mit Sauce Tartare**

dazu gibt's jeweils Petersilienerdäpfel

Dazu empfehlen wir den 2022er Sauvignon Blanc vom

**Weingut Lambauer, Kitzack im Sausal**

**Südsteiermark DAC**

**Schweinsmedaillons nach „Landpfarrer Art“**

mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

**Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“**

auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelpätzchen und Brokkoli

**„Schmied'n Pfandl“**

gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Truthahn

in Rahmsauce mit Schwammerln, Gemüse, hausgemachte Butterspätzle

**Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm**

mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

## Desserts

Erdbeeren mit Vanilletopfenobers gratiniert  
..... mit Vanilleeis und Schlagobers  
.....mit Zucker und Zitrone mariniert  
Erdbeertiramisu  
Erdbeerknödel mit Butterbrösel

**Wachauerstrudel** ( Topfen & Marille)

**Erdbeerjoghurtparfait** oder **Kürbiskernparfait**

**Joghurtnockerl** auf Früchtespiegel

**Tiramisu**

**Dunkles Schokoladenmousse** mit Beerenragout

**Kastanienreis** mit Schlag und Weichseln

**Dessertvariation**

**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