

Herzlich Willkommen !

Ab 6. Februar sind endlich wieder Fischwochen!

Vorspeisen

Beefsteak „Tartare“ handgehackt und mit Toastbrot serviert

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

Wurzelspeck zum selber Runterschneiden vom Monschein

Suppen

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 Nachbarn Riedisser

Gemischter Salat

Vogersalat oder **Endiviensalat** mit warmen Erdäpfeln, Knoblauch und Kernöl

Kürbiskernöl vom Jöbstl- Genussregion Steiermark

Hausdressing (Kräuterrahmdressing)

Unsere Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites

Halbes oder Ganzes Bauern – Backhendl

Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller

Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“

auf Schwammerlsauce mit Erdäpfelplätzchen und Brokkoli

„Schmied'n Pfandl“

gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Truthahn

in Rahmsauce mit Schwammerln, Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

Schweinsmedaillons „Landpfarrer Art“

mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

250g Filetsteak „medium“ gebraten

mit gratinierte Rahmerdäpfel und Gemüse

auf Wunsch mit Pfefferrahmsauce oder Schwammerlsauce

Surf & Turf

170g Filetsteak mit Garnele, dazu gratinierte Rahmerdäpfel und Gemüse

Vegetarische Hauptgerichte

Linsencurry (vegan)

mit Kichererbsen und bunten Linsen, dazu Reis

Rote Rüben Risotto mit feiner Krensauce

Warme Fischvorspeisen

Miesmuscheln „Buzzara Art“
in Weißwein-Gemüsefond mit Knobfl

Meeresfrüchterisotto

Frittierte Calamari mit Knoblauch-Olivenöl

2 Stk. Jakobsmuscheln
mit Café de Paris Butter gratiniert, auf Blattspinat

Fischsuppen

Fischsuppe a la „Zur Schmied’n
tomatisiert, mit edlen Fisch & Meeresfrüchten

Erdäpferl-Sellerie-Schaumsüppchen mit knuspriger Garnele

Kalte Fischvorspeisen

Duett vom Lachsforellentartare & geräucherter Forelle
auf Rote Rüben Carpaccio, Sauerkrautpuffer und Apfelkrenobers

Selbst g’machte Lachstascherl
geschwenkt in Basilikumbutter, mit Rucola

Fischhauptspeisen

Knuspriges Karpfenfilet aus der Weizklamm

auf Rote Rüben Risotto mit feiner Krensaucce

Forelle oder Saibling im Ganzen aus der Weizklamm

klassisch mit Ofenerdapfel und Sauerrahm
wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Rahmbandnudeln

mit gebeizten Lachsforellenstreifen

Spaghetti e'Gambarini

mit ausgelösten Garnelen, leicht tomatisiert und etwas schärfer

Duett von gegrillten Calamari & Garnelen

mit Grillgemüse und Erdäpferln, dazu Sauce Aioli

Kabeljaurücken in Sesamkruste gebraten

mit Wokgemüse und pfiffiger Sauce

Bunt g'mischter Fischteller aus Fluss & Meer

mit Grillgemüse und Ofenerdapfel mit Sauerrahm

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout

Topfenknödel handgemacht, 2 Stück
mit Butterbrösel und Erdbeersauce

Apfelstrudel „mal anders“
fein geschichtet, mit Nougatcreme

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
auf weißer Schokoladensauce und Weichseln

Joghurtknockerl auf Früchtespiegel

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Kastanienreis mit Schlag und Weichseln

Dessertvariation für zwei Personen

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