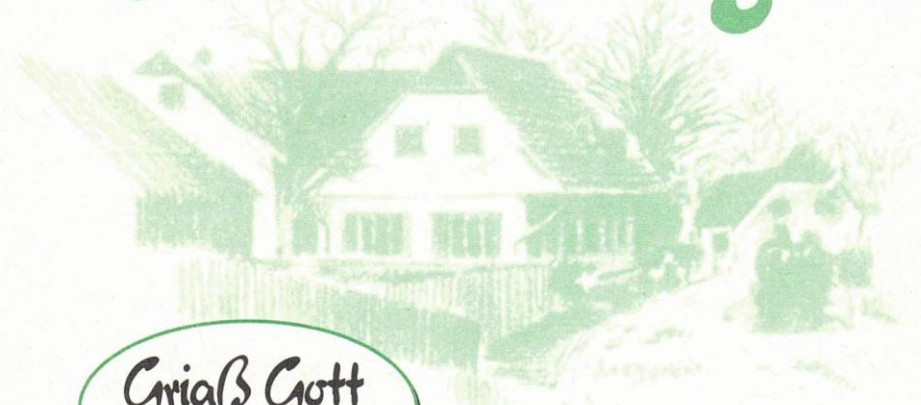


Mhhhahlzeit!



Griaß Gott
beinand!

**Zur
Schmied'n**

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Der Frühling ist da – Jetzt sind Bärlauchwochen!

Vorspeisen

Beefsteak „Tartare“ handgehackt und mit Toastbrot serviert

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

In Butter gebratene Seitlinge & Shiitakepilze auf Vogerlsalat

Bärlauchtascherl selbstgemacht und in Butter geschwenkt, auf Blattsalat

Wurzelspeck zum selber Runterschneiden vom Monschein

Suppen

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

Unsere Salateck'n

Knuspersalat – Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck
Haussalat – Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing
Käferbohnsalat vom Nachbarn Riedisser
Gemischter Salat
Vogersalat oder **Endiviansalat** 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

Forelle oder Saibling im Ganzen aus der Weizklamm
klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm,
wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Linsencurry (vegan)
mit Kichererbsen und bunten Linsen, dazu Reis

Bärlauchzeit is‘ !

Selbstgemachte Topfengnocchi in Bärlauchsauce

Bärlauch Tagliatelle mit Gambarini (ausgelöste Garnelen)

Gebratenes Maishendl Suprême
dazu selbstgemachte Topfengnocchi in Bärlauchsauce

Lammrücken im Rosmarinsafterl geschmort
auf cremiger Bärlauchpolenta mit Zucchini-Tomaten-Gemüse

250g Beiriedschnitte „medium“ gebraten
mit Bärlauchgröstl

Zanderfilet vom Rost
auf cremiger Bärlauchpolenta mit saisonalem Gemüse

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout

Topfenknödel handgemacht, 2 Stück
mit Butterbrösel und Erdbeersauce

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