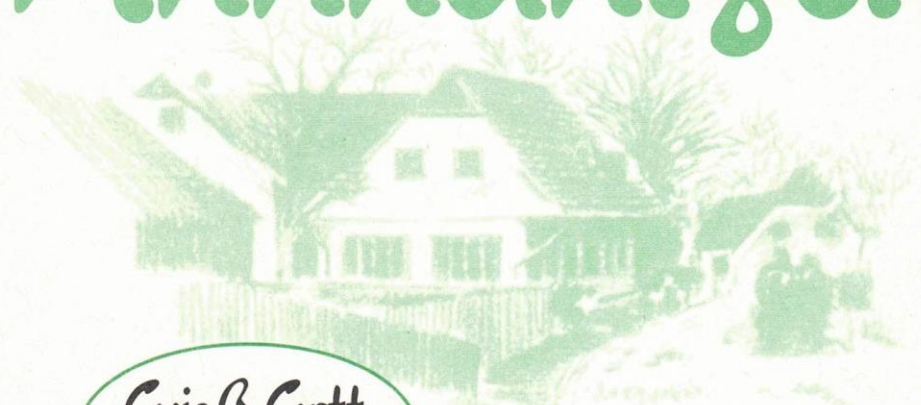


Mhhhahlzeit!



Griaß Gott
beinand!

Zur
Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Der Sommer ist da – jetzt sind südländische Wochen !

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

Unsere Salateck'n

Knuspersalat – Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Haussalat – Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

Käferbohnsalat vom Nachbarn Riedisser

Gemischter Salat

Grazer Krauthauptelsalat vom Nachbarn Schwarzbauer

mit Kernöl und Radieschen, auf Wunsch mit bissi Erdäpfelsalat

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

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

Recherlrisotto fein garniert

„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 im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm

klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Duett Lachsforelle und Zander vom Rost

mit selbstgemachten Topfengnocchi in pikanter Tomatensauce

Südländische Wochen !

Suppen & Vorspeise

Toskanische Tomatenbrotsuppe

Fischsuppe „Zur Schmied'n“

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Caprese - Steirische Ochsenherztomaten vom Schwarzbauer mit Burrata und selbstgemacht'n Basilikumpesto aus unserem Garten

Südländische Hauptgerichte

Souvlaki

Marinierte Schaschlikspießchen vom Huhn und Schwein, dazu Pommes Frites und Tzatziki

Calamari-Gamberi all' griglia

Gegrillte Calamari und Riesengarnelen mit Mangolderdäpfeln und Aioli Sauce

Ossobucco di Vitello von österreichischen Kalbinnen

geschmorte Kalbshaxe auf Risotto Milanese

Fileto di Manzo

250g Filetsteak „medium“ gebraten vom Styria Beef auf Rotwein-Perlzwiebeljus mit mediterranem Gemüse

Penne „Frutti di Mare“

mit Meeresfrüchte in leicht scharfer Tomatensauce

Melanzane ripiene alla Sicilana (vegetarisch)

Melanzani mit Ebly Gemüse gefüllt und mit Ziegenkäse gratiniert, auf Tomatensauce

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel mit Cassis Sorbet

Marillenknödel

handgemacht und in Butterbrösel gewälzt, dazu Marillenröster

Parfait Duett von der Erdbeere und grünem Apfel

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

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