

Zur Schmied'n Herbstmenü

Frittatensuppe
oder
Kürbisrahmsuppe

Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“ vom Rost
auf Schwammerlsauce mit Erdäpfelwürfel

oder

Steirertascherl

mit Kräutertopfen und Schinken gefülltes Hühnerbrustfilet,
in Kürbis-Baguettebrösel gebacken, dazu kleiner Grazer Krauthauptelsalat mit Kernöl

oder

Duett Lachsforelle und Zanderfilet vom Rost

auf Kürbisrisotto

Zweierlei Dessert

€ 40,- /Person

Gerne decken wir für Sie auf Wunsch zu Beginn Aufstrichgedecke mit Gebäck ein € 3,40 / Person

Die passende Weinempfehlung

Weichselfrizzante – Red Lady
als Aperitif vom Weingut Pugl € 5,40

2023er Sauvignon Blanc
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC
€ 36,-

2021er Zweigelt
Weingut Strauss, Gamlitz, Südsteiermark
€ 30,-

Römerquelle prickelnd und still

