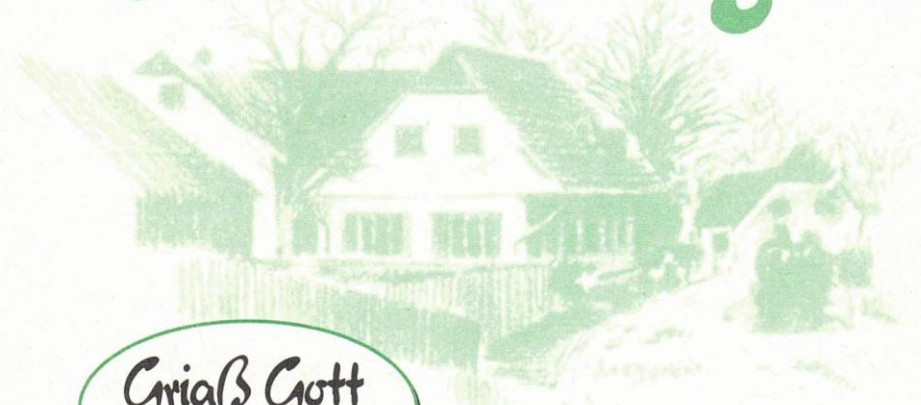


Mhhhahlzeit!



Griaß Gott
beinand!

Zur Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

Herzlich willkommen in der Steiermark und im Gasthaus Zur Schmied'n!

Wir stehen für regionale Produkte, authentische Küche und steirische Gastfreundschaft. Deshalb sind wir stolzes „Kulinarium Steiermark“ Mitglied.

Vorspeis'n

Rindfleisch Tartare handgehackt und mit Toastbrot serviert

Roh mariniertes Rindfleisch vom „Styria Beef“
auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

Tafelspitzsülzchen mit Essig, Zwieberl und Kürbiskernöl

Wurzelspeck zum söba' runterschneid'n vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Paradaisercremesuppe mit Garnele

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
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Alteing'sessene 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)

Schweinsmedaillons „Landpfarrer Art“

mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

„Schmied´n Pfandl“

gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Truthahn
in Rahmsauce mit Schwammerln und Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

Schweinsfilet „zart rosa“ im Speckmantel gebraten

auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelwürfel

Maishendl „Supreme“ von steirischen Bauern

mit Rosmarinjus auf Asmonte-Risotto

350g Steak von der Querrippe (Chuck Steak vom Schirnhofer)

am schmackhaftesten „medium rare“ gebraten
auf Pfefferrahmsauce, mit Ofenerdäpfel und Grillgemüse

Unsere Weinempfehlung:

2023er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

1/8l € 6,10 Flasche 0,75 l € 36,-

Rahm-Linguine mit Eierschwammerln

Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm

klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Lachsforelle filetiert vom Rost aus der Weizklamm

auf Süßerdäpfelcreme mit Zucchini-Gemüse und Schafskäse

Desserts

Duett vom dunklen & hellen Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel

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