

Mhhhahlzeit!



Griaß Gott
beinand!

Zur Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

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

Wir legen großen Wert auf regionale Produkte, authentische Küche und steirische Gastfreundschaft.
Aus diesem Grund dürfen wir uns stolz „Kulinarium Steiermark“ Mitglied nennen.

Vorspeisen

Beefsteak Tartare

handgehackt und fein garniert mit Toastbrot

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf steirischem Apfel-Balsamico-Dressing mit Asmonte

Tafelspitzsulzerl vom „Styria Beef“ mit Kernöl

Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskrustel und Kernöltröpfle

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnsalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

Gemischter Salat

Vogelersalat oder **Endiviensalat** mit warmen Erdäpfeln, Knobfl und Kernöl

Alteingesessene Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Röstzwieberl

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites

Halbes oder **ganzes Bauernbackhendl** (Vorbestellung empfehlenswert)

Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit Kernöl

Käsespätzle in der Pfanne knusprig gebraten

Spinatknödel auf leichter Tomatensauce

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, Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“ vom Rost

auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelplätzchen und Gemüse

Lammkrone vom Rost

mit Speckbohnen und Polentaschnitte

250g Beiriedschnitte „medium“ gebraten vom Salon Beef

mit Pfefferrahmsauce und gratinierte Rahmerdäpfel, dazu Grillgemüse

Weinempfehlung:

2023er Grauburgunder

Weingut Pfeifer, St. Anna am Aigen,
Vulkanland Steiermark DAC

2020er Cuvée K7

Merlot, Syrah, Blaufränkisch
Weingut Höppler, Leithaberg, Burgenland

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Kroketten

ca. 350g Tomahawk Steak vom Vulkanlandschwein gegrillt

mit Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel, dazu Knoblauchdip

Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm

klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Ein süßer Abschluss

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Kürbiskernparfait fein garniert

Herbstduett

Kastanienmousse und Zimt-Mohn-Parfait, dazu Rum Zwetschen

Kastanienreis mit Schlagobers und Weichseln

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Dessertvariation für zwei Personen

Marillenpalatschinke

Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüssen

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

Dazu ein passender 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