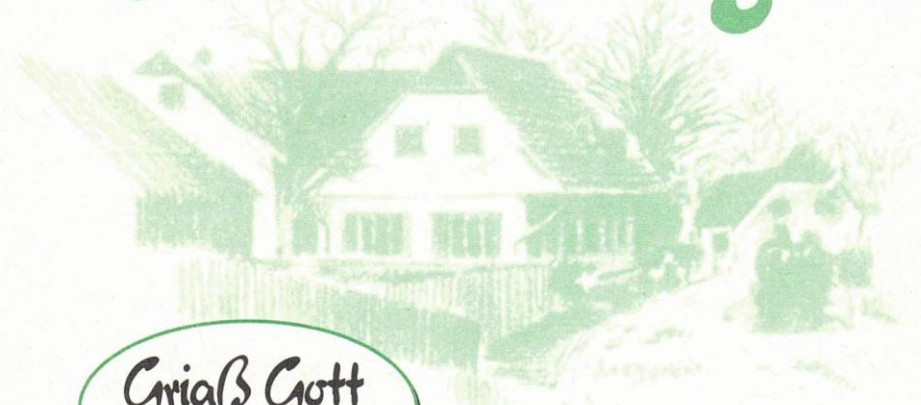


# Mhhhahlzeit!



Griaß Gott  
beinand!

## Zur Schmied'n

Alt-Grazer-Vorstadtgasthaus & Kellerstöckel

**Herzlich willkommen in der Steiermark & 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

#### **Frühlingshafter Spargelsalat mit Erdbeeren**

**Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein**

## Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe  
Spargelcremesuppe

## Salateck'n

**Knuspersalat** - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

**Riesenkäferbohnenalat** vom Nachbarn Riedisser

**Haussalat** - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

**Gemischter Salat**

**Grazer Krauthauptelsalat** mit Kernöl und Radieschen

## Alteingesessene Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel vom Schwein**

**Zwiebelrostbraten** mit Braterdäpfel

**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

**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

**Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm**

mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

**Spargelwochen...Mhhhh!**

**Weißer Spargel.....aus Österreich**

- .....mit Butterbrösel
- .....gebacken mit Sauce Tartare
- .....mit Sauce Hollandaise
- serviert mit Petersilerdäpfel

**Zanderfilet vom Rost** auf Spargelrisotto mit Kirschtomaten

**Schweinslungenbraten im Speckmantel „zart rosa“ gebraten**  
auf Spargelragout mit Erdäpfelwürfel

**Tagliatelle in Spargelrahmsauce** mit Garnelen

**Spargelrisotto** fein garniert

**250g Filetsteak „medium“ gebraten** oder **Lammkrone „rosa“ gebraten**  
mit Spargel, Sauce Hollandaise, bissi Johannisbeersafterl, dazu Erdäpfelgratin

## **Ein süßer Abschluss**

**Topfenknödel auf Erdbeersauce**  
in Butterbrösel gewälzt

**Erdbeeren** mit Vanilleeis

**Dunkles Schokoladenmousse** auf Beerenragout

**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