



Frühlingsmenü

Frittaten- oder Spargelcremesuppe

kleiner Grazer Krauthauptelsalat mit a bissi Erdäpfelsalat, Kernöl und Radieschen

Schweinslungenbraten im Speckmantel „zart rosa“
auf Weichsel-Johannisbeersafterl und Spargelragout, mit Erdäpfelplätzchen

oder

Schmied'n Cordon Bleu
Hühnerbrustfilet mit Österkron und Rohschinken gefüllt
und im Getreidekernmantel gebacken, dazu Erbsenreis

oder

Duett Lachsforelle und Forellenfilet vom Rost
aus der Weizklamm, auf Spargelrisotto

Eisparfait – fein garniert

€ 52,- / Pers.

Weinempfehlung

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

2024er Sauvignon Blanc
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC Fl. € 36,-

2021er Cuvée Edelschwarz
Weingut Schwarz, Andau, Burgenland Fl. € 36,-

Römerquelle prickelnd und still

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)
<https://www.schmiedn.at/agb/>

