

# Mhhhahhlzeit!



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

**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  
**Gebackene Melanzani** mit Sauce Tartare  
**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 Huhn  
in Rahmsauce mit Schwammerln, Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

**Schweinslungenbraten im Speckmantel „zart rosa“ gebraten**

mit Nudeln und sautierten Pilzen

**Uns're Weinempfehlung:**

**2024er Sauvignon Blanc**

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

**2020er St. Laurent Reserve**

Weingut Bannert, Ried Kreuzberg, Niederösterreich

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

mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

**Zanderfilet vom Rost**

auf Spargelrisotto mit Kirschtomaten

**250g Filetsteak „medium“ gebraten**

oder

**Lammkrone „rosa“ gebraten**

mit Erdäpfelgratin und Grillgemüse, Johannisbeer-Safterl

# **Sommer, Sonne – Südländische Wochen !**

## **Suppen & Vorspeisen**

**Toskanische Tomatenbrotsuppe**

**Griechischer Salat mit Schafskäse**

**Oktopus-Meeresfrüchtesalat**

## **Südländische Hauptgerichte**

### **Souvlaki-Trio**

Dreierlei Spießchen vom Lamm, Huhn und Schwein, serviert mit Tzatziki und Focaccia

### **Calamari-Gamberi alla griglia**

Gegrillte Calamari und Riesengarnelen mit Mangold-Erdäpfeln und Knobfl

### **Saltimbocca di pollo**

Hühnerbrustfilet vom Rost mit Rohschinken und Salbei, dazu Safranrisotto

### **Filetto di branzino**

Wolfsbarschfilet vom Rost auf Fregula Sarda, mit mediterranem Gemüse

### **Melanzane ripiene alla Sicilana** (vegetarisch)

Gefüllte Melanzani mit Eblyreis, mit Mozzarella gratiniert, Tomatensauce

### **Paella .....**

mit Fisch, Meeresfrüchten, Huhn und würziger Chorizo

## **Ein süßer Abschluss**

**Topfenknödel auf Erdbeersauce**  
in Butterbrösel gewälzt

**Erdbeeren in Minz-Joghurt** 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