

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

Griechischer Salat mit Schafskäse

Wurzelspeck „zum söba runterschneid'n“ vom Monschein

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Tomatenbrotsuppe

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnsalat 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

Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm

mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Souvlaki-Trio

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

Calamari-Gamberi alla griglia

Gegrillte Calamari & Riesengarnelen mit Knobfl und heurigen Erdäpfeln

Uns're Weinempfehlung:

2024er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

2020er St. Laurent Reserve

Weingut Bannert, Ried Kreuzberg, Niederösterreich

Rahmbandnudeln mit Recherln – die ersten Eierschwammerln!

Zanderfilet vom Rost mit Mangold-Erdäpfeln

250g Filetsteak „medium“ gebraten

mit gratinierte Rahmerdäpfel und Grillgemüse

Ein süßer Abschluss

Marillenknödel

in Butterbrösel gewälzt

Steirische Kulturheidelbeeren von Familie Fink

mit Zucker und Zitronensaft mariniert, dazu Vanilleeis

Tiramisu mit Heidelbeeren

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