

Sommermenü



Frittatensuppe oder Kürbisrahmsuppe

kleiner Grazer Krauthauptelsalat
mit bissi Erdäpfelsalat, Kernöl und Radieschen

Schmied'n Cordon Bleu

Hühnerbrustfilet mit Schinken und Kräutertopfen gefüllt
und im Getreidekernmantel gebacken, dazu Erbsenreis

oder

Duett Lachsforelle und Forellenfilet vom Rost

aus der Weizklamm, mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, dazu Grillgemüse

oder

Pilzrisotto

fein garniert

Zweierlei Dessert

48,- / Pers.

Aperitifempfehlung:

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

Weinempfehlung:

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

2019er Blaufränkisch
Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee, Burgenland € 33,-

Römerquelle prickelnd und still

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)

<https://www.schmiedn.at/agb/>

