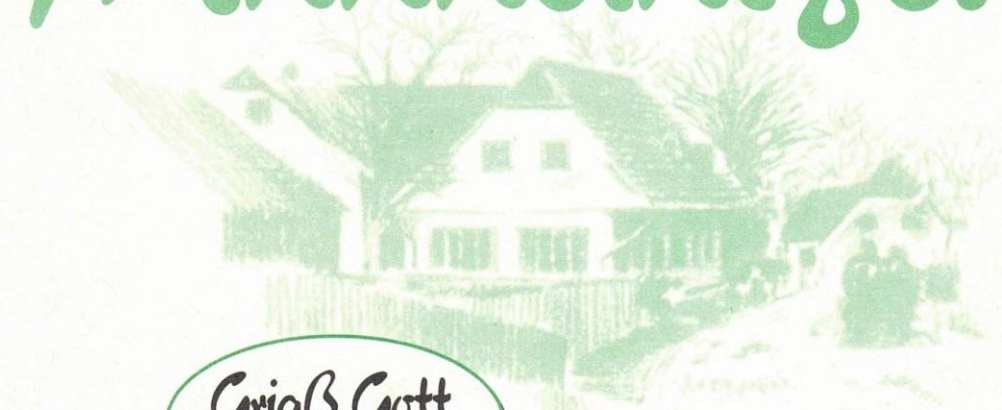
Mhhahlzeit!



Griaß Gott beinånd!

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.

Steiermark Kulinarium STEIERMARK

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
Kürbisrahmsuppe
Schwammerlsuppe …… auf Wunsch mit Heidensterz

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnensalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing

Gemischter Salat

Grazer Krauthäuptelsalat mit Kernöl vom Nachbarn Schwarzbauer

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 Ofenerdapfel und Sauerrahm, wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

Lachsforellenfilet vom Rost aus der Weizklamm
auf cremiger Zitronenpolenta mit Grillgemüse

„Hansi’s“ Rindsgulasch
…….auf Wunsch mit Butterspätzle

250g Filetsteak „medium“ vom Rost
mit Café de París Butter und gratinierte Rahmerdäpfel

Unsere Weinempfehlung:

2024er Sauvignon Blanc
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

Pilzzeit is‘ !

Pilzrisotto fein garniert

Rahmtagliatelle mit Pilzen

Schweinslungenbraten „zart rosa“ gebraten
auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelwürfel und Gemüse

Steinpilze gebacken……nach Verfügbarkeit
mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare

Ein süßer Abschluss

Marillenknödel in Butterbrösel gewälzt

Eisparfait-Duett fein garniert

Apfeltiramisu

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