

Zur Schmied'n Herbstmenü



Frittaten- oder Kürbisrahmsuppe

kleiner Grazer Krauthauptelsalat mit bissi Erdäpfelsalat und Kernöl

Schweinslungenbraten im Ganzen „zart rosa“ vom Rost
auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelwürfel und Gemüse

oder

„Schmied'n Cordon Bleu“

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

oder

Duett Lachsforelle und Forellenfilet vom Rost aus der Weizklamm
auf Kürbisrisotto

Zweierlei Dessert

€ 50,- / Person

Muskateller Frizzante

als Aperitif € 4,90



Die passende Empfehlung:

2024er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC € 36,-

2019er Blaufränkisch

Weingut Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee,
Burgenland € 33,-

Römerquelle prickelnd und still

