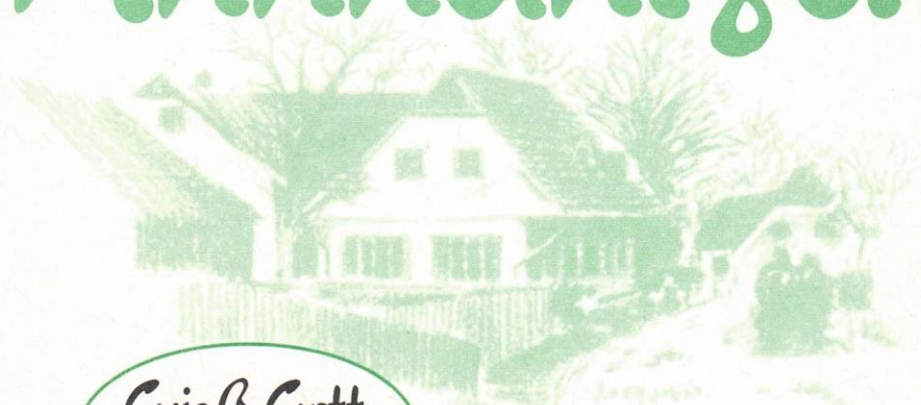


Mhhhahlzeit!



Griß 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

Hirschcarpaccio mit in Butter gebratenen Seitlingen, Rucola

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
Wildeinmachsuppe

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck
Riesenkäferbohnnensalat vom Nachbarn Riedisser
Haussalat - Knackige Rohsalate mit Spezial-Hausdressing
Gemischter Salat
Grazer Krauthauptelsalat mit Kernöl vom Nachbarn Schwarzbauer
Endiviensalat mit Kernöl

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

Kürbisrisotto fein garniert
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

Lachsforellenfilet vom Rost aus der Weizklamm

auf Kürbisrisotto

250g Filetsteak „medium“ vom Rost

mit Café de Paris Butter, Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel

Lammkrone vom Rost

mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel

Unsere Weinempfehlung:

2024er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

Wildwochen
vom steirischen Damwild!

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Hirschkrone „rosa“ gebraten

mit Speckbohnen und Erdäpfel-Kastanienrolle, Pfeffersauce

Hirschmedaillons „rosa“ vom Rost

auf Pilzrahmsauce, mit Brokkoli, Mandelkroketten und Kastanien

Gschmackig‘ faschierte Wildlaibchen

auf Wurzelrahmsauce, mit Erdäpfelplätzchen und Rotkraut

Ein süßer Abschluss

Zwetschkenknödel in Butterbrösel gewälzt

Mohn-Zimt-Parfait fein garniert

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Kastanienreis mit Schlagobers und Weichseln

Kastanienoberstorte

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