

# Mhhhahlzeit!



Griß Gott  
beiñånd!

## 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 Spezialdressing mit Asmonte und Rucola

**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  
**Riesenkäferbohnensalat** vom Nachbarn Riedisser  
**Haussalat** - Knackige Rohsalate mit Hausdressing  
**Gemischter Salat**  
**Endiviensalat** oder **Vogerlsalat** mit Erdäpfeln und Kernöl

## Alteingesessene Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel vom Schwein**  
**Zwiebelrostbraten** mit Braterdäpfel  
**Cordon Bleu** vom Schwein mit Pommes Frites  
**Halbes oder ganzes Bauernbackhendl** (Vorbestellung empfehlenswert)  
**Gekochte Hühnerstreifen** auf buntem Salatteller mit Kernöl  
  
**Kürbisrisotto** fein garniert  
**Gebakene Melanzani** mit Petersilerdäpfel, dazu Sauce Tartar  
**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

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

**Lachsforellenfilet vom Rost aus der Weizklamm**  
auf Kürbisrisotto

**250g Beiried „halb durch“ gebraten**  
mit Café de París Butter, 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

**Herbstduett** – Kastanienmousse und Mohn-Zimt-Parfait

**Dunkles Schokoladenmousse** auf Beerensragout

**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