

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

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)
Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit Kernöl

Kürbisrisotto fein garniert
Gebackene 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

Forelle im Ganzen vom Rost aus der Weizklamm
mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, dazu Grillgemüse
wahlweise mit Kräuterbutter oder Knoblauch

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

Unsere Weinempfehlung:

2024er Sauvignon Blanc
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

Lachsforellenfilet vom Rost aus der Weizklamm
auf Kürbisrisotto

250g Beiried „halb durch“ gebraten
in Café de París Butter, Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel

Hirschmedaillons „rosa“ vom Rost
auf Pilzrahmsauce, mit Brokkoli und Mandelkroketten

Ein süßer Abschluss

Topfenknödel 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