



Menü 1

Vogerlsalat
mit gebackenen Schafskäsetscherl

Rindsuppe mit Kaspressknödel

Grillteller „Zur Schmied’n“
Rindermedaillon und Schweinefilet „rosa“ und Hühnerfilet vom Rost
Erdäpfel-Wedges, Grillgemüse und scharfer Dip

oder

Steirer Cordon Bleu

Hühnerbrustfilet mit Schinken und Kräutertopfen gefüllt
und im Kürbiskernmantel gebacken, dazu Erbsenreis und Preiselbeeren

oder

Forellenfilet vom Rost aus Schröckers Fischzucht
mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, dazu Grillgemüse

Dunkles Schokoladenmousse
auf Beerengragout

€ 54,- / Person inkl. Ust.

Die passende Weinempfehlung:

Prosecco Rosé Villa Sandi als Aperitif € 4,90

2024er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC € 36,-

2020er Cabernet Sauvignon

Weingut Thaller, Großwilfersdorf, Vulkanland Steiermark € 34,-

Römerquelle prickelnd und still



Menü 2

Carpaccio vom Styria Beef
auf Spezialdressing mit Rucola, Jourgebäck

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

oder

Hühnerbrustfilet „Supréme“ mit Flügerl vom Rost
auf Kürbisrisotto

oder

Duett Lachsforellen- und Forellenfilet vom Rost
aus der Weizklamm, auf cremiger Zitronenpolenta

Topfenknödel mit Erdbeerröster

€ 56,- / Person inkl. Ust.

Die passende Weinempfehlung:

Chandon Garden Spritz
mit Rosmarinzweigerl € 5,80

2023er Weißburgunder
Weingut Lambauer, Kitzeck im Sausal, SüdsteiermarkDAC € 33,-

2021er Cuvée Am See
Weingut Kast, Neusiedlersee, Burgenland
Blaufränkisch, Blauburgunder, Zweigelt € 41,-

Römerquelle prickelnd und still



