

Mhhhahlzeit!



Griß Gott
bei'nånd!

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

Tafelspitzsulzerl vom „Styria Beef“ mit Kernöl

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf Spezialdressing mit Asmonte und Rucola

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Kürbisrahmsuppe

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

Gebackene Melanzani mit Petersilerdäpfel, dazu Sauce Tartar

Linsencurry mit Kichererbsen und bunten Linsen, dazu Reis (vegan)

Endlich san' Fischwochen!

Fischvorspeisen

Frittierte Calamari mit Knoblauch-Olivenöl

Fischsupp'n „Zur Schmied'n“
mit edlen Fisch & Meeresfrüchten, dazu Weißbrot

Oktopus Salat mit Flusskrebsen

Fischhauptspeisen

Knusprig gebackenes Karpfenfilet aus der Weizklamm
mit Rahmgurkensalat

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

Bunt g'mischter Fischteller aus Fluss & Meer
mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, dazu Grillgemüse

Spaghetti di Sepia e'Gambarini
leicht tomatisiert und geschräft, mit ausgelösten Garnelen

RahmbandnuDELN mit Lachsforellenstreifen

Zanderfilet trifft Garnele
auf cremiger Zitronenpolenta, Grillgemüse

Duett gegrillte Calamari & Garnelen
mit Grillgemüse und Petersilerdäpfel, dazu Sauce Aioli

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

Unsere Weinempfehlung:

2020er St. Laurent „Reserve“
Weingut Bannert, Ried Kreuzberg, Niederösterreich

2024er Sauvignon Blanc
Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC

Hühnerbrust Supréme mit Flügerl
auf Kürbisrisotto

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

Desserts

Topfenknödel in Butterbrösel gewälzt

Apfeltiramisu fein garniert

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