



Frühlingsmenü Zur Schmied'n

Frittatensuppe oder Bärlauchrahmsuppe

kleiner Endiviensalat mit warmen Erdäpfeln, Knobfl und Kernöl

Schweinsfilet „zart rosa“ gebraten

auf Pfefferrahmsauce mit Erdäpfelwürfel und Gemüse

oder

Steirer Cordon Bleu

Hühnerbrustfilet mit Schinken und Kräutertopfen gefüllt
und im Getreidekernmantel gebacken, dazu Erbsenreis

oder

Duett Lachsforelle und Forellenfilet vom Rost

aus der Weizklamm, auf Bärlauchrisotto

Zweierlei Dessert

€ 50,- / Person

Muskateller Frizzante

als Aperitif zum Zusammenkommen € 4,90

Die passende Empfehlung:

2023er Morillon

Weingut Regele, Ehrenhausen a.d. Weinstraße , Südsteiermark DAC € 33,-

2019er Blaufränkisch

Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee, Burgenland € 33,-

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)

<https://www.schmiedn.at/agb/>

