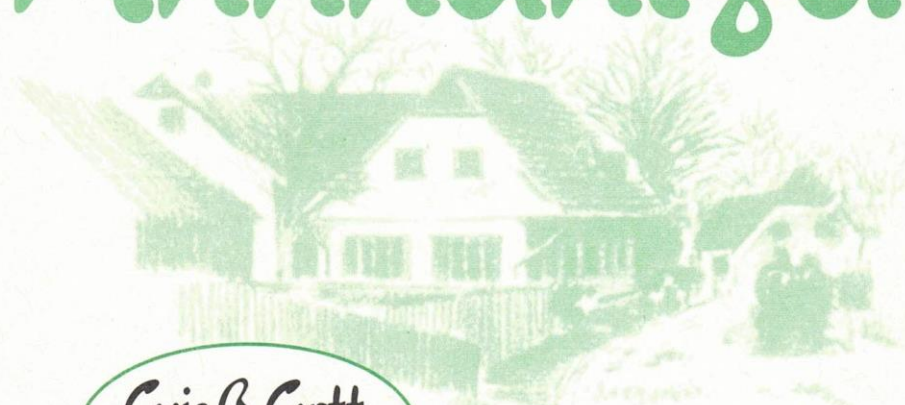


Mhhhahlzeit!



Griabß Gott
beinand!

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

Carpaccio vom „Styria Beef“

auf Spezialdressing mit Asmonte und Rucola

Hausgebeizte Lachsforellenstreifen vom Schröcker

Erdäpfelrösti, Apfel-Joghurt-Dip

Bärlauchtascherl in Butter gebraten, auf Blattsalat

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Bärlauchrahmsuppe

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnnensalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Hausdressing

Gemischter Salat

Endiviensalat 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

Gebackene Melanzani mit Petersilerdäpfel, dazu Sauce Tartar

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

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

Schweinsfilet „zart rosa“ gebraten
auf Pfefferrahmsauce, mit Erdäpfelwürfel und Gemüse

„Schmied´n Pfandl“
gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Huhn
in Rahmsauce mit Schwammerln, Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

Schweinsmedaillons „Landpfarrer Art“
mit Österkron gratiniert, dazu Speckbohnen und Petersilienerdäpfel

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

Bärlauchzeit is‘ !

Maishendl Suprême vom Rost
mit Gnocchi in Bärlauchsauce

Selbstg‘machte Gnocchi in Bärlauchsauce

Bärlauch Tagliatelle mit ausgelösten Garnelen

Zanderfilet vom Rost
auf Bärlauch Risotto, Kirschtomate

Bärlauch Risotto mit steirischem Asmonte

Desserts

Erdbeeren mit Vanilleobers gratiniert

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Kastanienreis mit Schlagobers und Weichseln

Topfenknödel in Butterbrösel gewälzt, auf Erdbeersauce (1Stk.)

Erdbeertörtchen

Erdbeeren mit Zitrone, Zucker und Vanilleeis

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

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