



## **Frühlingsmenü Zur Schmied'n**

Frittatensuppe oder Spargelrahmsuppe

\*\*\*

kleiner Grazer Krauthauptelsalat mit a bissi Erdäpfelsalat, Kernöl und Radieschen

\*\*\*

**Schweinslungenbraten „zart rosa“ vom Rost**  
auf Spargelragout mit Erdäpfelwürfel

oder

**Schmied'n 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 Spargelrisotto

\*\*\*

Topfenknödel  
auf Erdbeersauce

€ 54,- / Pers.

---

### **Aperitif Empfehlung:**

Muskateller Frizzante 4,90

### **Weinempfehlung:**

**2024er Sauvignon Blanc**

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC Fl. € 36,-

**2021er Cuvée Edelschwarz**

Weingut Schwarz, Andau, Burgenland Fl. € 36,-

