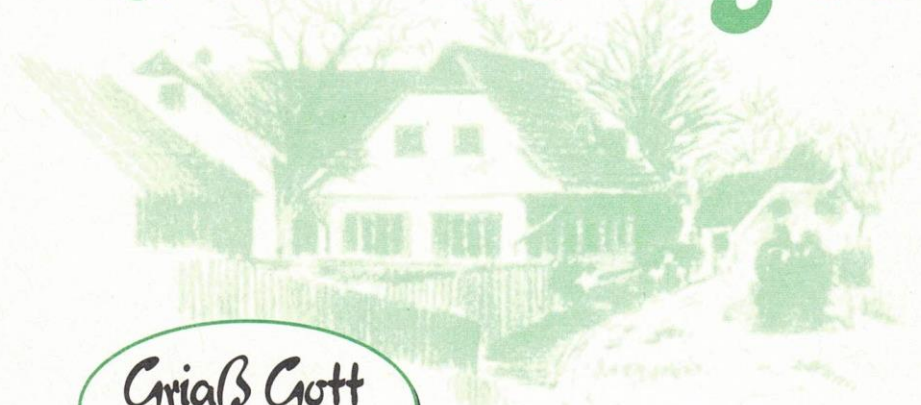


# Mhhhahhlzeit!



## 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, serviert mit Toastbrot

#### **Carpaccio vom „Styria Beef“**

auf Spezialdressing mit Asmonte und Rucola

#### **Frühlingsduett**

Spargel mit hausgebeizte Lachsforellenstreifen vom Schröcker, Dip

#### **Blattsalat mit gebackenen Schafskäsetascherl**

## **Supp'n**

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe  
Spargelrahmsuppe mit Croutons

## **Salateck'n**

**Knuspersalat** - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

**Riesenkäferbohnenalat** vom Nachbarn Riedisser

**Haussalat** - Knackige Rohsalate mit Hausdressing

**Gemischter Salat**

**Grazer Krauthauptelsalat** mit Knoblauch 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

**„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

## **Spargelwochen.....Mhhhhh!**

**Weißer Spargel.....vom Marchfeld**  
.....mit Butterbrösel  
.....gebacken mit Sauce Tartar  
.....mit Sauce Hollandaise  
serviert mit Petersilerdäpfel

**Duett Lachsforelle und Zanderfilet vom Rost**  
auf Spargelrisotto

**Schweinslungenbraten im Speckmantel „zart rosa“ gebraten**  
auf Spargelragout mit Erdäpfelwürfel

**Selbstg´machte Topfengnocchi** auf Spargelragout

**Spargelrisotto** fein garniert

**250g Beiried „medium“ gebraten**  
mit Spargel, Sauce Hollandaise und gratinierte Rahmerdäpfel

# Desserts

## **Erdbeerparfait**

**Topfenknödel** in Butterbrösel gewälzt, auf Erdbeersauce

**Erdbeeren** mit Zitrone, Zucker und Vanilleeis

## **Tiramisu**

**Dunkles Schokoladenmousse** auf Beerenragout

**Kastanienreis** mit Schlagobers und Weichseln

**Wachauerstrudel** (Topfen & Marille)

## **Marillenpalatschinke**

**Gundelpalatschinke** gefüllt mit Schoko, Rum und Nüssen

**Eispalatschinke** mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

## **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