

# Sommermenü Zur Schmied'n



Frittatensuppe oder Paradeisersuppe

\*\*\*

kleiner Grazer Krauthauptelsalat  
mit bissi Erdäpfelsalat, Kernöl und Radieschen

\*\*\*

**Schweinsfilet „zart rosa“ gegrillt**  
auf Pilzrahmsauce mit Erdäpfelwürfel und Gemüse

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 cremiger Zitronenpolenta mit Grillgemüse

\*\*\*

Zweierlei Dessert

52,- / Person

---

## **Aperitif Empfehlung:**

Muskateller Frizzante € 4,90

## **Weinempfehlung:**

### **2024er Sauvignon Blanc**

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC € 36,-

### **2019er Blaufränkisch**

Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee, Burgenland € 33,-



Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)

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