

Mhhhlzeit!



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

Roastbeef vom „Styria Beef“

auf leichter Creme, fein garniert

Hausgebeizte Lachsforellenstreifen vom Schröcker

Erdäpfelplätzchen, Apfeldip, grüner Spargel

Bauernsalat mit griechischem Schafskäse und Oliven

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
„Papa Pomodoro“ – Paradeisersuppe mit Garnele, Gin

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnenalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Hausdressing

Gemischter Salat

Grazer Krauthäuptelsalat 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

Käsespätzle in der Pfanne knusprig gebraten

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

Forelle im Ganzen vom Rost aus Schröckers Fischzucht
klassisch mit Ofenerdäpfel und Sauerrahm, dazu a bissi Grillgemüse
wahlweise 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

250g Filetsteak „medium“ gebraten
in Café de Paris Butter, dazu Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel

Sommer, Sonne – Südländische Wochen!

Paella.....alla „Zur Schmied´n“
mit Calamari, Zander, Knurrhahn, Grünschalenmuscheln, Kaisergranat

Souvlaki Trio
Dreierlei Spießchen vom Lamm, Huhn und Schwein, Braterdäpfel und Tzatziki

Lamm „Provenziale“
Lammshlögel in Knusperbrösel „zart rosa“ gebraten,
serviert mit Bohngemüse und Braterdäpfelrn

Calamari-Gamberi alla griglia
Calamari und Riesengarnelen vom Rost, mit Petersilerdäpfel und Knobfl

Pennoni Frutti di Mare
mit Meeresfrüchten in leicht scharfer Tomatensauce

Melanzani „Marokkanisch“
Gefüllte Melanzani mit Kichererbsen, Couscous Gemüse mit Ras el Hanout,
Sesam und Granatapfelkerne

Desserts

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Marillenknödel in Butterbrösel gewälzt, dazu Röster

Spagatkrapfen mit Schlagobers und Preiselbeeren

Erdbeeren mit Zitrone, Zucker und Vanilleeis

Erdbeertiramisu

Erdbeerparfait

Kastanienreis mit Schlagobers und Weichseln

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Marillenpalatschinke

Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüssen

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

Eisig

Eiskaffee

Nussbecher

Kirschbecher

Coupe Dänemark

Steirerbecher

Heiße Liebe

A' bs'onderer Kaffee

Steirercafe: Zimt | Honig | Schlag

Café Mafioso: Mandellikör | Schlag

Irish Coffee: Irish Whiskey | Schlag