

Zur Schmied'n Herbstmenü



Frittaten- oder Kürbisrahmsuppe

kleiner Grazer Krauthauptelsalat mit Erdäpfelsalat, Kernöl und Radieschen

Schweinsfilet „zart rosa“ gegrillt

auf Recherlrahmsauce 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 Kürbisrisotto

Marillenknödel

in Butterbrösel gewälzt

€ 54,- / Person inkl. Ust.

Die passende Empfehlung:

2024er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC 36,-

2019er Blaufränkisch

Weingut Weingut Stiegelmar, Neusiedlersee,
Burgenland 33,-



Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)

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