

Mhhhahlzeit!



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

Tafelspitzsulzerl mit Essig, Riesenbohnen und Kürbiskernöl

Rote Rüben Carpaccio

mit Naaser Schafskäse, Rucola und Walnüssen

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Kürbisrahmsuppe

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnnensalat 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

Käsespätzle in der Pfanne knusprig gebraten

Melanzani gebacken mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare

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

Lachsforellenfilet vom Rost aus Schröckers Fischzucht
auf Kürbisrisotto

„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 Erdäpfelwürfel

250g Filetsteak „medium“ gebraten
Recherlrahmsauce, dazu Speckbohnen und gratinierte Rahmerdäpfel

Weinempfehlung:

2025er Sauvignon Blanc

Weingut Pugl, Großklein, Südsteiermark DAC
1/8l 6,10 Fl. 0,75l 36,-

Fischpfanne „Zur Schmied’n“
mit Calamari, Lachs, Knurrhahn, Muscheln, Garnele

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

Spaghettoni mit Eierschwammerln
à la crème

Desserts

Zweierlei von der Schokolade

Schokoladensoufflé & weißes Tonkabohnenparfait

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Heidelbeertiramisu

Marillenknödel in Butterbrösel gewälzt, dazu Röster

Spagatkrapfen mit Schlagobers und Preiselbeeren

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