

Mhhhahlzeit!



Griß Gott
beinand!

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

Naaser Schafskäseterrine

auf Blattsalat mit Walnüssen

Supp'n

Frittaten-, Leberknödel-, oder Fleischstrudelsuppe
Kürbisrahmsuppe
Schwammerlsuppe....auf Wunsch mit Heidensterz

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck
Riesenkäferbohnsensalat 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

Kürbisrisotto fein garniert
Melanzani gebacken mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare
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

Rindfleischwochen vom heimischen Rind

Rindergeschnetzeltes nach „Stroganoff“ Art
in pikanter Rahmsauce, mit Butterspätzle

„Styria Beef Burger“
mit Zwiebel, Speck, Spiegelei, Kürbis-Marillen-Chutney, dazu Pommes Frites

Klassisches Rindersaftgulasch von der Wade
mit Butterspätzle

Gefüllte Rindsroulade
auf Wurzelrahmsauce mit Erdäpfelstampf

Pilz-Rostbraten
in Rahmsauce mit heimischen Steinpilzen, dazu Schupfnudeln

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

Desserts

Zweierlei von der Schokolade

Schokoladensoufflé & weißes Tonkabohnenparfait

Zwetschkenknödel in Butterbrösel gewälzt

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Heidelbeerkuchen

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