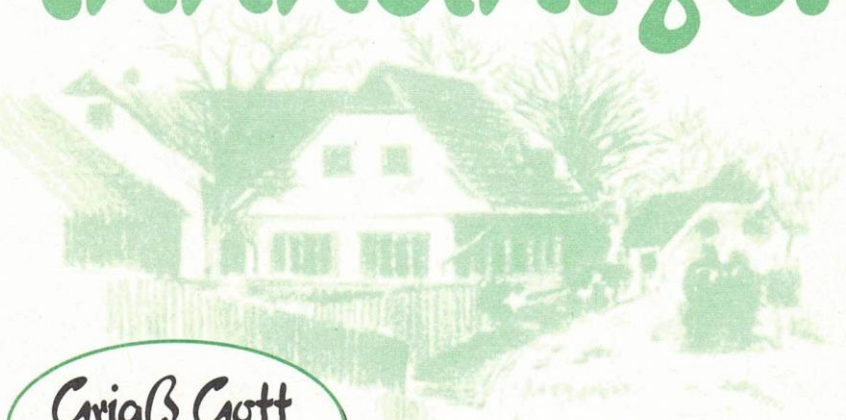
Mhhahlzeit!



Griaß Gott beinånd!

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.

Kulinarium STEIERMARK

Speisekarte ab Freitag 23.10.

Vorspeisen

Beefsteak Tartare
handgehackt und fein garniert, serviert mit Toastbrot

Carpaccio vom „Styria Beef"
auf Spezialdressing mit Asmonte und Rucola

Wild Vorspeisenteller
Hirsch Pastrami | Rehterrine | Entenbrusterl
mit fruchtigem Chutney und Isabellatrauben Gelee

Supp'n

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

Salateck'n

Knuspersalat - Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck

Riesenkäferbohnensalat vom Nachbarn Riedisser

Haussalat - Knackige Rohsalate mit Hausdressing

Gemischter Salat

Vogerlsalat oder **Endiviensalat**

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)

Gebratenes Filet vom Auseer Seesaibling
auf herbstlichem Kürbisrisotto

„Schmied´n Pfandl“
gebratene Filetspitzen vom Schwein, Rind und Huhn
in Rahmsauce mit Schwammerln und Gemüse, dazu selbstgemachte Butterspätzle

Schweinsmedaillon „Landpfarrer“
mit Österkron gratiniert, dazu Petersilerdäpfel und Speckbohnen

Wildwochen!

Hirschkrone „rosa“ gebraten
auf Pfefferrahmsauce mit Speckbohnenbündel und gratinierte Rahmerdäpfel

Hirschmedaillons „rosa“ vom Rost
auf Pilzrahmsauce mit Mandelkroketten und Brokkoli

Försterpfandl
Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Gschmackige‘ Wildfaschierte Laibchen
Wurzelrahmsauce, Rotkraut und Erdäpfelpürree

Entenbrustfilet „rosa“ vom Rost
auf Orangensafterl, Rotkraut und Kürbiskernpolenta-Schnitte

Martiniganserl….ab Freitag, 30. Oktober **(Vorbestellung erbeten)**
klassisch mit Rotkraut, Serviettenknödel, Preiselbeeren und Kastanien

Desserts

Herbstduett
Weißes Tonkabohnenparfait & Schokospitz, dazu Rum Datteln

Zwetschkenknödel in Butterbrösel gewälzt

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout

Kastanienreis mit Schlagobers und Weichseln

Wachauerstrudel (Topfen & Marille)

Dessertvariation für zwei Personen….mit Allerlei Köstlichkeiten aus der Patisserie

Marillenpalatschinke
Gundelpalatschinke gefüllt mit Schoko, Rum und Nüssen
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlag

Eisig

Eiskaffee

Coupe Dänemark

Steirerbecher

Heiße Liebe

A' bs'onderer Kaffee

Steirercafe: Zimt | Honig | Schlag

Café Mafioso: Mandellikör | Schlag

Irish Coffee: Irish Whiskey | Schlag