

DIE ALTE SCHMIEDE

SPEISEN & GETRÄNKE

STEIFEN | FOOD

Allergene | allergens

A (Gluten | gluten), B (Krebstiere | shellfishes), C (Eier | eggs), D (Fische | fish), E (Erdnüsse | peanuts), F (Soja | soy),
G (Milch | milk), H (Schalenfrüchte | nuts), L (Sellerie | celery), M (Senf | mustard), N (Sesam | sesame seeds),
O (Schwefeldioxid und Sulfite | sulphur dioxide and sulphites), P (Lupinen | lupins), R (Weichtiere | molluscs)

VORSPEISEN / STARTERS

Ayurvedische „Schmiede“-Bowl **VEGAN** (H, D) **16,50**
mit Quinoa, Tomaten, Karotten, Avocado, gerösteten Nüssen und Mango Dressing

Ayurvedic "Schmiede" bowl
with quinoa, tomatoes, carrots, avocado, roasted nuts and mango dressing

mit Lachs **21,00**
with salmon

Beef Tatar vom Salzburger Bio-Stier (A, C, G, M, O) **18,00**
mit roten Zwiebeln, Pinienkernen, Parmesanchips, (120g)
Bergkräuter Pesto, Pepperoncini und Toastbrot **25,00** (200g)

Beef tartar from Salzburg organic bull
with red onions, pine nuts, parmesan chips,
mountain herb pesto, pepperoncini and toast

Lachstatar (C, D, G, H) **23,50**
mit Kräutertopfen, Pinienkernen und Bio Ei

Tartar from salmon
with herb curd cheese, pine nuts and organic egg

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rindsuppe (A, C, F, G, L, O) **8,50**
mit Frittaten

Hearty beef broth
with savory pancake stripes

Pikante Tomatensuppe **VEGGIE** (L) **8,50**
mit Pesto

Savoury tomato soup
with pesto

Kaspressknödel-Suppe (A, C, F, G, L, O) **9,00**
Cheesy bread dumpling soup

**Hausgemachte
Gulaschsuppe**



Kaspressknödel-Suppe

Pikante Tomatensuppe

Asitz Suppentopf (A, C, L)
mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse

9,00

Asitz soup pot
with beef, noodles and vegetables

Hausgemachte Gulaschsuppe (A, C, G, H, N)
mit Krallerhof-Hausbrot, Semmel oder glutenfreies Gebäck

9,50

Homemade goulash soup
with homemade bread, kaiser roll or gluten-free bread

GUTES ZWISCHENDURCH | SNACKS

Frankfurter (A, G, M, L) 1 Paar mit Kren, Senf und Semmel	9,00
Frankfurt sausage 1 pair with horseradish, mustard and roll	
Pommes Frites VEGGIE (C, G) aus Weinviertler Erdäpfel mit Ketchup oder Mayonnaise	9,50
French fries made of Weinviertel potatoes with ketchup or mayonnaise	
Kartoffel Spalten VEGGIE (G) gut gewürzt mit Sauerrahm und Cocktailsauce	9,50
Potato wedges well seasoned with sour cream and cocktailsauce	
Ofenfrische Laugenbrezel (A, G, O) mit Liptauer, Grammelschmalz und Kräutertopfen	12,00
Oven fresh pretzel with three different spreads: Liptauer spread, pork lard with bacon bits and herb curd	
Schinken-Käse-Toast (A, C, G) mit Pommes oder kleinem grünen Salat	12,00
Ham and cheese toast with French fries or small green salad	
Münchener Weißwurst (A, G, M, L) 1 Paar mit süßem Senf und Laugenbrezel	12,50
Munich white sausage 1 pair with sweet mustard and pretzel	
Asitz Käsejause VEGGIE (A, G, D, H) Variation von Hart-, und Weichkäse, Trauben und Chutneys	19,00
Asitz cheese board Variation of hard and soft cheeses, grapes and chutneys	
EXTRAS Ketchup, Mayo, Senf, Kren, Preiselbeeren, BBQ Sauce, Cocktailsauce, Sauerrahmdip, ketchup, mayonnaise, mustard, cranberry jam, BBQ sauce, cocktail sauce, sour cream	1,50

KNACKIGE SALATE | CRUNCHY SALADS

Blattsalat **VEGGIE** (A, G, H, L, M, N O) **8,00**
mit Hausdressing oder Essig und Öl Dressing (auch vegan möglich)

Green salad
with house dressing or vinegar & oil dressing (vegan possible)

Gemischter Salat **VEGGIE** (A, G, H, L, M, N O) **9,50**
mit Hausdressing oder Essig und Öl Dressing (auch vegan möglich)

Mixed salad
with house dressing or vinegar & oil dressing (vegan possible)

Schmiede Bauernsalat **VEGGIE** (A, G, O) **16,00**
mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Olivenöldressing

Schmiede farmers salad
with goat cheese, olives, tomatoes,
cucumbers, onions and olive oil dressing

Knuspriger Backhendlsalat (A, C, E, G) **18,00**
mit Kartoffel-Gurkensalat, steirischem Kernöl,
Preiselbeeren und Zitrone

Crispy chicken salad
with potato and cucumber salad, Styrian seed oil,
cranberry jam and lemon

Caesar Salat (A, C, E, G, H, L, M, N, O) **20,00**
Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Parmesan,
Cocktailtomaten, roten Zwiebeln und Putenstreifen

Caesar salad
Iceberg lettuce with caesar dressing, parmesan,
cocktail tomatoes, red onions and turkey strips



FRISCHES GEBÄCK | FRESHLY BAKED

Semmel (A, C, G) **2,00**
Kaiser roll

Hausgemachtes Brot (A) **2,00**
aus der Krallerhof-Bäckerei
Homemade bread
from the Krallerhof bakery

Glutenfreies Brot **2,00**
Gluten-free bread

Riesen-Laugenbrezel (A, G, O) **6,00**
XL pretzel

Knoblauchbaguette (A, G) **8,00**
mit frischem Schnittlauch
Garlic baguette
with fresh chive



PASTA

Spaghetti Pomodoro **VEGGIE** (A, G, O, L) **15,00**
mit Parmesan, Kirschtomaten und Rucola
with parmesan, cherry tomatoes and rocket

Penne Arrabbiata **VEGGIE** (A, G, O, L) **16,00**
mit Parmesan, Knoblauch, Chili, Basilikum und Tomatensauce
with parmesan, garlic, chili, basil and tomato sauce

Brennnessel Ravioli **VEGGIE** (A, G, O, H) **17,00**
mit Kräutersauce, Parmesan und Bergkräuter Pesto

Nettle ravioli
with herb sauce, parmesan and mountain herb pesto

Spaghetti Bolognese (A, C, G, O, L) **17,00**
mit 100% Rind, Parmesan und Rucola
with 100% beef, parmesan and rocket



RISOTTO

Kürbis Risotto **VEGAN** (A, H, L, M) **19,00**
mit Bergkräuter Pesto

Pumpkin risotto
with mountain herb pesto

Waldmeisterkräuter Risotto **VEGGIE** (G, L) **19,00**
mit Rote Beete

Waldmeisterkräuter's Risotto
with beetroot

Beef Risotto (E, G, O, H) **25,00**
mit Rinderrücken, Petersilie, Kirschtomaten und Bergkräuterpesto

Beef risotto
with beef loin, parsley, cherry tomatoes and mountain herb pesto

KARTOFFELECKE | POTATO CORNER

Kartoffelrösti (G) **16,50**
mit Gemüse, Sauerrahm und Rucola

Potato rösti
with vegetables, sour cream and rocket

mit Lachs **24,00**
with salmon

oder mit gebratenem Rinderrücken **25,00**
or with grilled beef

Ofenkartoffel **VEGGIE** (G) **18,00**
mit Grillgemüse, Sauerrahm, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten

Baked potato
with grilled vegetables, sour cream, parmesan, rocket and cherry tomatoes

oder mit gebratenem Rinderrücken **25,00**
or with grilled beef

Tiroler Gröstl (C) **22,50**
allerlei Bratenfleisch mit Röstkartoffeln, Spiegelei und kleinem Blattsalat

Tyrol gröstl
all kinds of roast meat with roasted potatoes, fried egg and small green salad

IMMER LECKER | ALWAYS DELICIOUS

Selbstgemachte Paprikawurst (A, G, M, L) **16,50**

mit Knoblauchbaguette, Krautsalat und Senf

Homemade pepper sausage

with garlic baguette, coleslaw and mustard

Spinat Knödel (2 Stk.) **VEGGIE** (A, C, G) **17,00**

mit Ratatouille, Parmesan und Vogersalat

Spinach dumplings (2 pc.)

with ratatouille, parmesan and lamb's lettuce

Holzofenknödel „AlteSchmiede“ (2 Stk.) (A, C, G, H, O) **18,00**

Kartoffelknödel mit Rauchwurstfülle, Kürbiskernen, cremiges Spitzkraut, Bratensaft und Vogersalat

„AlteSchmiede“ dumplings (2 pc.)

Potato dumplings with smoked sausage filling, pumpkin seeds, creamy pointed cabbage, gravy and lamb's lettuce

Schnitzel „Wiener Art“ (A, C, G) **19,00**

vom Gustino-Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Schnitzel „Viennese style“

from Gustino pork
with French fries and cranberry jam



Würzige Bauchripperl (G, L, M, F) **19,00**

mit Kartoffelspalten, Sauerrahm und BBQ Sauce
Solange der Vorrat reicht!

Spicy belly ribs

with potato wedges, sour cream and BBQ sauce
While stocks last!

Ofenfrischer Krustenbraten (A, G) **19,50**

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Bräusaftl

Oven-fresh crusty roast

with sauerkraut, bread dumplings and gravy

Schaschlik Pfanne (A, G, L, M, F) **19,50**

Putenstreifen mit Ratatouille und Knoblauchbrot

Shashlik pan

turkey stipes with ratatouille and garlic bread

Veggie Burger VEGGIE (A, M, F, L)

20,00

Brioche Bun mit Kartoffelrösti, Käse, Knoblauch-Mayo, Rucola, Krautsalat, Tomaten und Kartoffelspalten mit BBQ Sauce

Veggie burger

Brioche bun with potato rösti, cheese, garlic mayo, rocket, coleslaw, tomatoes and potato wedges with BBQ sauce

Ungarisches Pustagulasch vom Salzburger Stier (C)

22,00

mit Kartoffeln, Spiegelei und Würstelgarnitur

Hungarian pustagoulash from Salzburg ox

with potatoes, fried egg and sausage garnish

Beef Burger (A, C, G, H, L, M, N)

24,00

vom Salzburger Stier im Brioche mit Cheddar Käse, Salat, Cocktailsauce, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffelspalten

Beef Burger

of Salzburg bull in a brioche with cheddar cheese, lettuce, cocktail sauce, onions, tomatoes and potato wedges

Wiener Schnitzel (A, C, G)

27,00

vom Salzburger Premiumkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel

Escalope from veal with parsley potatoes and cranberry jam



SCHMIEDE KUCHL | SCHMIEDE KITCHEN

Lady Steak vom Salzburger Stier (180g) (G, M)

30,00

mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten, grüner Pfeffersauce und Kräuterbutter

Lady Steak from Salzburg ox

with grilled vegetables, spicy potato wedges, green pepper sauce and herb butter

BBQ Rumpsteak vom Salzburger Stier (250g) (G, M)

38,00

mit Grillgemüse, würzigen Kartoffelspalten und BBQ Sauce

BBQ sirloin steak from Salzburg ox

with grilled vegetables, spicy potato wedges and BBQ sauce



Ladysteak

DESSERTS

Hausgemachte Palatschinke (1 Stk.) (A, C, G, H) **8,00**
gefüllt mit Nutella oder Marillenmarmelade

Homemade pancake (1 pc.)
filled with Nutella or apricot jam

Gebackene Topfentorte (A, C, G) **8,00**
mit Birne und Karamellsauce

Cheese cake
with pear and caramell sauce

Sachertorte (A, C, G) **8,00**
mit Schlagobers

Sacher cake
with whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H, O) **9,00**
mit Schlagobers oder Vanillesauce

Homemade apple strudel
with whipped cream or vanilla sauce

Germknödel (A, C, G) **12,00**
mit Butter und Mohn oder Vanillesauce und Mohn

Yeast dumpling
with butter and poppy seeds or vanilla sauce and poppy seeds

Hausgemachter Kaiserschmarrn 15 min. Zubereitungszeit (A, C, G, O) **15,00**
mit Zwetschenröster und Apfelmus

Homemade thick, sliced and sugared pancakes 15 min. preperation time
served with stewed plums and apple puree





LEKTURE FÜR SPÄTER

Diese Speisekarte darf gerne
mitgenommen werden.

RESERVIERUNGEN UNTER:

alteschmiede-leogang.com
+43 6583 8246 400

 @alteschmiede_
 @AlteSchmiede