



AIOLA IM
SCHLOSS
SANKT VEIT



SPEISE KARTE

VON UNSEREM MARKTPLATZ

Hendlleberterrine im Kürbiskernmantel
mit allerhand Chutneys vom Fink und Toastbrot € 7,90

Schweinsbraten
vom Kräuterschwein „Edel DuRoc“
mit Szegedinerkraut und Semmelknödel € 14,90

Steirische Bratwurst
vom Kräuterschwein „Edel DuRoc“
mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln
und Schnittlauch-Erdäpfelpüree € 7,90

Ausgelöste Klachlsuppe
die berühmte Schweinshaxlsuppe
mit geröstetem Grammel-Heidensterz
als Vorspeise € 6,80
als Hauptspeise € 8,80

Rindsroulade vom Naturrind
mit sautierten Eierschwammerln und Erdäpfelpüree € 16,90

Spezialitätenteller
aus unserer Region mit Bauernbrot € 16,90

Vulcanoschinken 15 Monate gereift
Paprikaspeck & Hauswürstel (Fam. Krispl - Hof bei Straden)
Lardo vom Mangalitzaschwein & Hirschbirnschinken (Fam. Buchberger - Pöllau)
Straussenfilet - Edelrohschinken & Hartwürstel (Fam. Kowald - Neudorf bei Wildon)
Wildschweinschinken, Osso Collo, Leberwurst & Verhackertes (Fam. Neuhold,
Jaga Bauernspezialitäten - St. Nikolai ob Draßling)
Schafskäse von der Familie Draxler
Essiggemüse & Chutneys vom Fink

Sauerteigbrot zur Wahl:
· mit Leberwurst € 3,80
· mit Bauernbutter & Bergkäse € 3,80
· mit Verhackertem € 3,80

VORSPEISEN

Brotkorb
mit Kernöl und Kräuter - Topfenaufstrich,
pro Person € 2,90

Vitello vom steirischen Kalbstafelspitz
mit Räucherforellensauce,
Kapern, Ofentomaten und Rucola € 14,40

Sulz vom Spanferkel
mit eingelegtem, rotem Zwiebel,
weißer Bohnencreme und Kürbiskernöl € 8,90

„Pulled Lachs“
Gezupftes Lachsforellenfilet
mit Basilikumcreme, eigenem Kaviar und Rucolaburger € 14,50

Schafskäse von der Familie Draxler
im Rohschinkenmantel
auf steirischem Gurken-Tzatziki mit Kürbiskernpesto € 13,90

Vogersalat
mit knusprigem Speck
und wachswweichem, gebackenem Freilandei € 7,90

Almochsentatar
mit Kürbiskern-Mayonnaise
und knusprigem Erdäpfelbrot 140g € 14,50
80g € 11,90

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe
zur Wahl mit
Frittaten, Kaspressknödel,
Fleischstrudel oder gebackenem Leberknödel € 4,90

Eierschwammerlcremesuppe
mit Liebstöckel und Schwarzbrotkrusteln € 5,90

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren
Speisen und Getränken,
die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
ServicemitarbeiterInnen!

WKO STMK Sparte Tourismus



**AIOLA IM
SCHLOSS**
SANKT VEIT

HAUPTGERICHTE

Forellenfilet

mit Süßkartoffelcreme, Paprika – Zucchini Gemüse
und Safransauce € 18,70

Gegrillte Calamari

auf Spinat-Ricottaravioli mit Ofentomate & Pak Choi € 18,40
oder
auf gemischten Blattsalaten € 16,90

Maishendlbrust vom Steirerhuhn

mit Semmelfülle, Fenchel-Karottengemüse
und Rosmarinsafterl € 16,90

Lammstelze

aus der Gleinalmregion
mit cremigem Tomatensterz und jungem Blattspinat € 18,90

Schweinefilet im Speckmantel

vom Kräuterschwein „Edel DuRoc“
mit Eierschwammerlrahmsauce
und knusprigem Erdäpfelwürfel € 17,90

Gekochtes Rindsschulterscherzlerl

mit Röstkartoffeln, Eiersauce,
Wurzelgemüse und Apfelkren € 17,50

Rosa Zwiebelrostbraten vom Jungrind

mit Senfgurke und Bratkartoffeln € 17,90

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

mit Eierschwammerln und Schnittlauch-Erdäpfelpüree € 14,50

Rinderfilet in Steinpilzkruste

auf buntem Gemüse
mit Süßkartoffelpommes und Portweinsauce € 32,00

Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren € 15,50

Schnitzel vom Kräuterschwein „Edel DuRoc“

in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren € 10,50

Cordon Bleu

vom südost-steirischen Woazschwein
mit Beinschinken und Bergkäse € 11,80

½ ausgelöstes, steirisches Backhenderl ohne Haut

vom Steirerhuhn Lugitsch in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren und Zitrone € 8,90

Rahmeierschwammerln

mit Spinatknödel € 14,90

Hausgemachte Ricotta-Erdäpfelgnocchi

mit würziger Tomatensauce, Asmonte und Rucola € 13,50

BEILAGEN

Erdäpfel-Vogersalat € 5,50

Grazer Krauthäuptelsalat mit Kernöl € 4,50

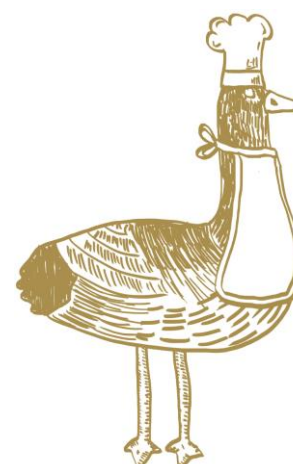
Gemischter Salat € 4,50

Erbsenreis € 3,10

Heurige € 3,10

Süßkartoffelpommes € 3,90

HIMMLISCH.
UND ICH WEISS
WOVON ICH REDE.





**AIOLA IM
SCHLOSS**
SANKT VEIT

ZUM ABSCHLUSS

Marillen-Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanille-Cremeeis und eigenem Röster	€ 8,20
Sorbet des Tages mit aiola Secco	€ 6,50
Passionsfrucht - Crème brûlée	€ 6,80
Schokoladendessert „Schloss St. Veit“ Lauwarme Schokotarte mit Pfirsichragout und weißem Mus	€ 8,90
Himbeertiramisu im Glas	€ 6,90
Brandteigkrapferl mit Vanillecreme und Heidelbeeren	€ 5,90
Gereifte heimische Käsespezialitäten Fromagerie Riegersburg 12 Monate gereift	€ 13,50

STEFANS KUCHEN UND MEHLSPEISEN

Glutenfreie Haustorte „Schoko-Nuss“	€ 3,80
Lauwarmer Apfelstrudel	€ 3,50
Lauwarmer Topfenstrudel	€ 3,50
Hausgemachte Spagatkrapfen mit Preiselbeeren und Schlag	€ 6,20
Marillen-Mohnkuchen	€ 4,50
Eispalatschinken mit Schokosauce, Schlag und Mandelsplitter	€ 5,90
Eiskaffee „aiola“ Cremig gerührter Eiskaffee mit Schlag und Schokohippe	€ 4,90
Vanillesauce	€ 1,50
Schlagobers	€ 1,20



MIR KNURRT
SCHON DER
SCHNABEL!