



AIOLA IM  
SCHLOSS  
SANKT VEIT



# SPEISE KARTE

## VON UNSEREM MARKTPLATZ

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

**Breinwurst**  
vom Kräuterschwein „Edel DuRoc“  
mit Sauerkraut und Kartoffeln € 9,90

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

**Wildragout**  
mit Blaukraut, Maroni und Semmelschnitte € 17,90

**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

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

**„Pulled Lachs“**  
Gezupftes Lachsforellenfilet  
mit Zweierlei vom Kürbis, eigenem Kaviar & 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

**Kürbiscremesuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen € 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 steirischem Kürbis-Nudelrisotto, Blattspinat  
und Krensauce € 18,70

### Rosa Barbarie-Entenbrust

mit Wirsinggemüse,  
schwarzer Nuss und gegrillter Semmelschnitte € 19,90

### Lammstelze

aus der Gleinalmregion  
mit Specklinsen und Bratkartoffeln € 18,90

### Schweinefilet im Speckmantel

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

### Gekochtes Rindsschultercherzerl

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

### Rosa Zwiebelrostbraten vom Jungrind

mit Senfgurke und Bratkartoffeln € 17,90

### Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

mit Pilzrahmsauce und Schnittlauch-Erdäpfelpüree € 14,50

### Rinderfilet in Steinpilzkruste

mit Ofengemüse, Süßkartoffelpommes und Portweinsauce € 32,00

### Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren € 15,50

### Wiener 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 € 9,90

### Gelber Paprika mit Quinoa gefüllt

mit Süßkartoffelcreme und Kresse € 12,90

### Zweierlei Polenta-Terrine

überbacken mit Schafskäse  
mit würziger Tomatensauce und Rucola € 9,90

## BEILAGEN

**Erdäpfel-Vogersalat** € 5,50

**Endiviensalat**  
mit warmen Kartoffeln und Knuspergrammeln € 5,50

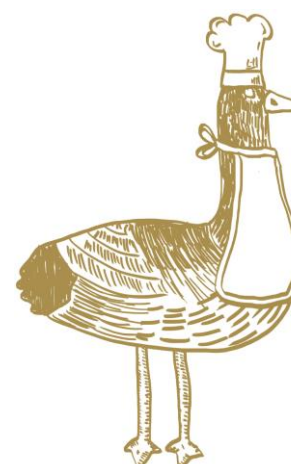
**Gemischter Salat** € 4,50

**Erbsenreis** € 3,10

**Heurige** € 3,10

**Süßkartoffelpommes** € 3,90

HIMMLISCH.  
UND ICH WEISS  
WOVON ICH REDE.





**AIOLA IM  
SCHLOSS**  
SANKT VEIT

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Topfen-Nougatknödel in Butterbrösel</b> mit Rotwein-Zwetschkenröster und Vanille-Cremeeis	€ 8,20
<b>Sorbet des Tages</b> mit aiola Secco	€ 6,50
<b>Passionsfrucht - Crème brûlée</b>	€ 6,80
<b>Schokoladendessert „Schloss St. Veit“</b> Lauwarmer Schokoladenwürfel mit Nüssen mit weißem Mus und Mangoragout	€ 8,90
<b>Karamellmus im Glas</b> mit Mandarinen-Litschiragout	€ 6,90
<b>Brandteigkrapferl</b> mit Vanillecreme und Heidelbeeren	€ 5,90
<b>Gereifte heimische Käsespezialitäten</b> von der KAS ALM Graz	€ 13,50

## STEFANS KUCHEN UND MEHLSPEISEN

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



MIR KNURRT  
SCHON DER  
SCHNABEL!