



AIOLA IM
SCHLOSS
SANKT VEIT



SPEISE KARTE

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



VORSPEISEN

Sulz vom Spanferkel

mit weißer Bohnencreme, roter Zwiebel,
Kürbiskernöl und Steirer Kren

€ 8,90

Lachsforellentatar

mit Gebirgshonig-Senfsauce,
Rucola und Toastbrot von der Hofbäckerei

€ 14,50

Caesar's Salad „steirisch“

Salatherzen mit Kernöl, Cipriani-Dressing und Chips

als Vorspeise

mit gegrilltem Schafskäse im Vulcanoschinken-Mantel

€ 14,20

als Hauptgericht

mit Maishendlbrust

€ 16,90

Vogelsalat

mit knusprigem Speck
und wachweichem, gebackenem Freilandei

€ 7,90

Almochsentatar

mit Kürbiskern-Mayonnaise
und Toastbrot von der Hofbäckerei

140g € 14,90
80g € 11,90

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe

zur Wahl mit
Frittaten, hausgemachtem Kaspressknödel
oder gebackenem Leberknödel

€ 4,90

Schilcherrahmsuppe

mit Schwarzbrotkrusteln

€ 5,90

Gedeck auf Wunsch

Brotkorb
mit JAGA's Hartwürstel vom Kräuterschwein „Edel DuRoc“,
zur Wahl mit Butter, Leberwurst oder Verhackertem
pro Person

€ 3,20



**AIOLA IM
SCHLOSS**
SANKT VEIT

FLEISCH

Maishendlbrust vom Steirer Hendl mit Trüffel-Gnocchi, Blattspinat und Madeirasauce	€ 18,90
Schulterscherzel vom Naturrind mit Wurzelgemüse und Semmelkren	€ 18,50
Rosa Schweinefilet im Speckmantel mit Spätzle und Pilzrahmsauce	€ 17,90
Rosa Zwiebelrostbraten vom Jungrind mit Senfgurke und Bratkartoffeln	€ 17,90
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Rahmkohlrabi und Erdäpfelpüree	€ 14,50
Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh 220g mit Ofengemüse, Süßkartoffelpommes und Portweinsauce	€ 34,90
Geschmorte Lammstelze aus der Gleinalmregion mit Speckfisolten und Bratkartoffeln	€ 18,90

FISCH & VEGETARISCHES

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Gemüsegröstl und Safransauce	€ 21,50
Zweierlei Polentaschnitte mit Büffelmozzarella, Kirschtomatenragout und Spinat	€ 9,90
Ravioli gefüllt mit Gewürz-Süßkartoffeln und Erbsen mit Schafskäse und Blattspinatsalat	€ 13,90

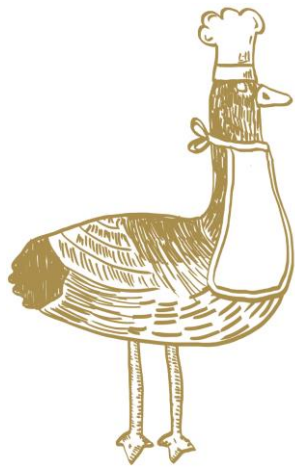
KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren	€ 16,50
Cordon Bleu vom südost-steirischen Woazschwein mit Beinschinken und Bergkäse	€ 12,50
½ ausgelöstes, steirisches Backhenderl ohne Haut vom Steirerhuhn Lugitsch in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 10,80

SALATE & BEILAGEN

Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 5,50
Käferbohnen Salat mit hartgekochtem Ei und Kren	€ 3,90
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

DESSERTS

Sorbet des Tages mit aiola Secco	€ 6,50
Steirer-Tiramisu mit Himbeeren	€ 6,90
Nougat-Topfenknödel in Butterbrösel mit Zwetschkenröster und Vanille-Cremeeis	€ 8,50
Schokoladendessert „Schloss St. Veit“ Lauwarmer Schokoladenwürfel mit Mohnmus und Beerenragout	€ 8,90
Eispalatschinken mit Schokosauce, Schlag und Mandelsplitter	€ 5,90
Glutenfreie Haustorte „Schoko-Nuss“	€ 3,80
Kardinalschnitte	€ 3,80
Eiskaffee „aiola“ Cremig gerührter Eiskaffee mit Schlag und Schokohippe	€ 4,90



MIR KNURRT
SCHON DER
SCHNABEL!