



AIOLA IM  
SCHLOSS  
SANKT VEIT



# SPEISE KARTE

## VON UNSEREM MARKTPLATZ

**Hendleberterrine 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 € 9,90

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

**Rindsroulade vom Naturrind**  
mit weißem und grünem Solospargel  
vom Reicher aus der Südoststeiermark  
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 Frühlingskräuter - 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 Spargel-Erdbeersalat und Rucolacreme € 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

**Spargelcremesuppe**  
mit 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 Erbsenpüree, weißem Stangenspargel 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 Brennesselpolenta und Speckfisolen € 18,90

### Schweinefilet im Speckmantel

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

### Gekochter Tafelspitz vom Rind

mit Röstkartoffeln, Eiersauce,  
Wurzelgemüse und Apfeln € 18,50

### Rosa Zwiebelrostbraten vom Jungrind

mit Senfgurke und Bratkartoffeln € 17,90

### Faschirtes Kalbsbutterschnitzel

mit buntem Spargelragout  
und Schnittlauch-Erdäpfelpüree € 14,50

### Rosa Filetsteak vom Alpenrind

auf Frühlingsgemüse  
mit hausgemachten, gebackenen Erdäpfelwedges  
und Pfefferrahmsauce € 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

### Weißer Solospargel

vom Reicher aus der Südoststeiermark  
mit Heurigen und wahlweise  
in Butterbrösel € 16,90

oder

mit Vulcanoschinken und Sauce Hollandaise € 17,90

### Süßkartoffelcannelloni

mit würziger Tomatensauce, Ziegenkäse und Blattspinat € 13,50

## BEILAGEN

Erdäpfel-Vogersalat € 5,50

Grazer Krauthäuptelsalat mit Kernöl € 4,50

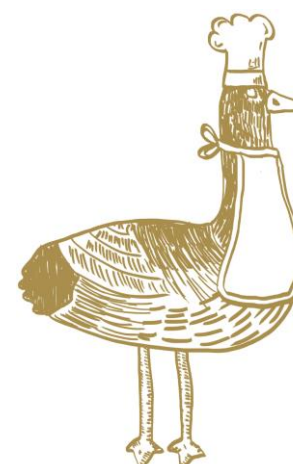
Gemischter Salat € 4,50

Erbsenreis € 3,10

Heurige € 3,10

Hausgemachte, gebackene Erdäpfelwedges € 3,50

HIMMLISCH.  
UND ICH WEISS  
WOVON ICH REDE.





**AIOLA IM  
SCHLOSS**  
SANKT VEIT

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Topfenknödel in Nuss-Butterbrösel und Nougatmus im Glas</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	€ 8,60
<b>Sorbet des Tages</b> mit aiola Secco	€ 6,50
<b>Passionsfrucht - Crème brûlée</b>	€ 6,80
<b>Schokoladendessert „Schloss St. Veit“</b> Lauwarme Schokotarte mit Mangoragout und weißem Mus	€ 8,90
<b>Himbeertiramisu im Glas</b>	€ 6,90
<b>Brandteigkrapferl</b> mit Vanillecreme und Heidelbeeren	€ 5,90
<b>Gereifte heimische Käsespezialitäten</b> Fromagerie Riegersburg 12 Monate gereift	€ 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>Malakoffschnitte</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!