



AIOLA IM
SCHLOSS
SANKT VEIT



SPEISE KARTE

VON UNSEREM MARKTPLATZ

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

Gereifte heimische Käsespezialitäten

von der KAS ALM Graz

€ 13,50

mit Butter, Chutneys und Sauerteigbrot

Gedeck auf Wunsch

Brotkorb

mit Kernöl und saisonalem Aufstrich,

pro Person

€ 3,10

VORSPEISEN

Sulz vom Spanferkel

mit Käferbohnencreme, eingelegtem, rotem Zwiebel,
Kürbiskernöl und Kren

€ 8,90

Lachsforellentatar

mit Limettencreme, eingelegtem Kürbis
und Wildkräutern

€ 14,50

Caesar's Salad „steirisch“

Salatherzen

als Vorspeise

mit gegrilltem Schafskäse im Vulcanoschinken-Mantel,
Kernöl, Cipriani-Dressing und Chips

€ 13,90

als Hauptgericht

mit Maishendlbrust

€ 15,90

Vogelssalat

mit knusprigem Speck

und wachswweichem, gebackenem Freilandei

€ 7,90

Kalbsleberterrinen im Kürbiskernmantel

mit zweierlei Chutneys, Butter und Toastbrot

€ 8,90

Almochsentatar

mit Kürbiskern-Mayonnaise

und Toastbrot von der Hofbäckerei

140g € 14,50

80g € 11,90

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe

zur Wahl mit

Frittaten, hausgemachtem Kaspressknödel

oder gebackenem Leberknödel

€ 4,90

Eierschwammerlcremesuppe

mit eigener Einlage und Schwarzbrotkrusteln

€ 5,90

Ausgelöste Klachlsuppe

die berühmte Schweinshaxlsuppe

mit geröstetem Grammel-Heidensterz

als Vorspeise

€ 6,80

als Hauptgericht

€ 8,80

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren

Speisen und Getränken,

die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,

erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren

Service MitarbeiterInnen!

WKO STMK Sparte Tourismus



**AIOLA IM
SCHLOSS**
SANKT VEIT

FLEISCH

Maishenderlbrust vom Lugitsch mit Trüffelgnocchi und jungem Blattspinat	€ 16,90
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Eiersauce, Wurzelgemüse und Apfelkren	€ 18,50
Rosa Schweinefilet im Speckmantel mit Erdäpfelstrudel und Eierschwammerlrahmsauce	€ 17,90
Rosa Zwiebelrostbraten vom Jungrind mit Senfgurke und Bratkartoffeln	€ 17,90
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Eierschwammerlrahm und Schnittlauch-Erdäpfelpüree	€ 14,50
Rinderfilet in Steinpilzkruste mit Frühlingsgemüse, Süßkartoffelpommes und Portweinsauce	€ 32,00
Geschmorte Lammstelze aus der Gleinalmregion mit cremigem Röstzwiebel – Polentasterz und Zucchini Gemüse	€ 18,90
Blutwurstgröstl mit Landspiegelei, Frühlingskrautsalat und Steirer Kren	€ 9,90

FISCH & VEGETARISCHES

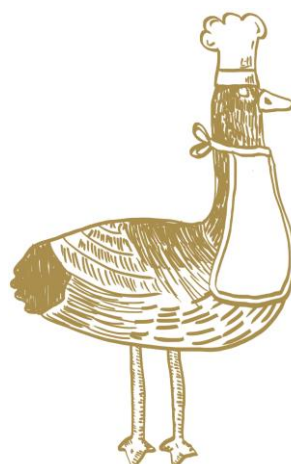
Forellenfilet mit Spinat-Ricottaravioli, Erbsenschoten und Safransauce	€ 19,50
Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Artischocken – Nudelrisotto und Pak Choi	€ 21,50
Rahm - Eierschwammerln mit Spinatknödel	€ 13,90
Hausgemachte Ricotta - Erdäpfelgnocchi mit Schafkäse von der Familie Draxler, Kirschtomatenragout und Rucola	€ 12,90

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren	€ 15,80
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	€ 10,40

SALATE & BEILAGEN

Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 5,50
Grazer Krauthauptelsalat mit Kürbiskernöl	€ 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

DESSERTS

Sorbet des Tages mit aiola Secco	€ 6,50
Mango - Crème brûlée	€ 6,80
Himbeertiramisu im Glas	€ 6,90
Marillen - Topfenknödel in Butterbrösel mit eigenem Röster und Vanille-Cremeeis	€ 8,50
Schokoladendessert „Schloss St. Veit“ Lauwarmer Schokoladenwürfel mit weißem Mus, Kürbiskernkrokant - Parfait und Erdbeersalat	€ 8,90
Eispalatschinken mit Schokosauce, Schlag und Mandelsplitter	€ 5,90
Eiskaffee „aiola“ Cremig gerührter Eiskaffee mit Schlag und Schokohippe	€ 4,90

SÜßE KLASSIKER

Glutenfreie Haustorte „Schoko-Nuss“	€ 3,80
Lauwarmer Apfelstrudel	€ 3,50
Lauwarmer Topfenstrudel	€ 3,50
Hausgemachte Spagatkrapfen mit Preiselbeeren und Schlag	€ 6,20
Kardinalschnitte	€ 4,50
Brandteigkrapferl mit Vanillecreme und Himbeeren	€ 5,90
Vanillesauce	€ 1,50
Schlagobers	€ 1,20



MIR KNURRT
SCHON DER
SCHNABEL!