



AIOLA IM
SCHLOSS
SANKT VEIT



SPEISE KARTE

VON UNSEREM MARKTPLATZ

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

Brein - Blutwurst
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

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

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

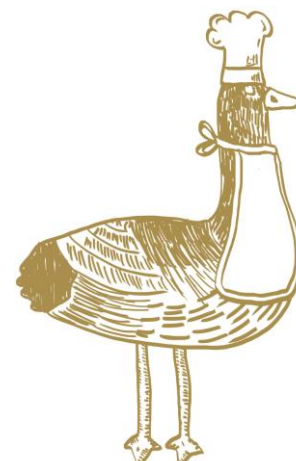
HAUPTGERICHTE

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 Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 18,90
Schweinefilet im Speckmantel vom Kräuterschwein „Edel DuRoc“ mit Eierschwammerlrahmsauce 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
Faschirtes Kalbsbutterschnitzel mit Eierschwammerln und Schnittlauch-Erdäpfelpüree	€ 14,50
Rinderfilet in Steinpilzkruste mit Eierschwammerl-Erbsenschotengemüse, 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
Rahmeierschwammerln mit Spinatknödel	€ 14,90
Zweierlei Polenta-Terrine überbacken mit Schafskäse mit würziger Tomatensauce und Rucola	€ 9,90

BEILAGEN

Erdäpfel-Vogersalat	€ 5,50
Grazer Krauthauptelsalat 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

Zwetschken-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 von der KAS ALM Graz	€ 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
Zwetschken-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!