



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 Käferbohnencreme, eingelegtem, rotem Zwiebel,  
Kürbiskernöl und Kren

€ 8,90

### *Gebeizte Lachsforelle*

mit roter Rübencreme,  
schwarzer Nuss und gelbem Friséesalat

€ 14,50

### *Caesar's Salad „steirisch“*

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

€ 13,90

### *Vogersalat*

mit knusprigem Speck  
und wachswweichem, gebackenem Freilandei

€ 7,90

### *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

### *Getrüffelte Pastinakencremesuppe*

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

<b>Rosa Barbarie-Entenbrust</b> mit Blaukraut, Semmelschnitte, schwarzer Nuss und Orangensauce	€ 19,80
<b>Gekochter Tafelspitz</b> mit Röstkartoffeln, Eiersauce, Wurzelgemüse und Apfelkren	€ 18,50
<b>Rosa Schweinefilet im Speckmantel</b> mit Erdäpfelstrudel und Pilzrahmsauce	€ 17,90
<b>Rosa Zwiebelrostbraten vom Jungrind</b> mit Senfgurke und Bratkartoffeln	€ 17,90
<b>Faschiertes Kalbsbutterschnitzel</b> mit Wirsing und Schnittlauch-Erdäpfelpüree	€ 14,50
<b>Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh 220g</b> mit Ofengemüse, Süßkartoffelpommes und Pfefferrahmsauce	€ 34,90
<b>Geschmorte Lammstelze</b> aus der Gleinalmregion mit cremiger Polenta und Specklinsen	€ 18,90

## FISCH & VEGETARISCHES

<b>Gegrilltes Forellenfilet</b> mit Kürbisravioli, Spinat - Erbsenschotengemüse und Krensauc	€ 18,90
<b>Spinatknödel</b> in feiner Blauschimmel Käsesauce und Rucola	€ 12,90
<b>Gefüllte Melanzani</b> mit Ziegenkäse mit weißer Polenta, Kirschtomatenragout und Spinat	€ 9,90

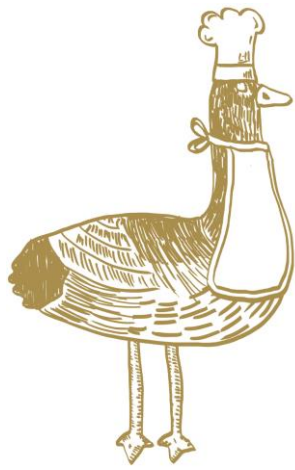
## KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren	€ 15,80
<b>Cordon Bleu</b> vom südost-steirischen Woazschwein mit Beinschinken und Bergkäse	€ 11,80
<b>½ ausgelöstes, steirisches Backhenderl ohne Haut</b> vom Steirerhuhn Lugitsch in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 10,40

## SALATE & BEILAGEN

<b>Erdäpfel-Vogelssalat</b>	€ 5,50
<b>Endiviensalat</b> mit warmen Kartoffeln und Knuspergrammeln	€ 5,70
<b>Gemischter Salat</b>	€ 4,50
<b>Erbsenreis</b>	€ 3,10
<b>Heurige</b>	€ 3,10
<b>Süßkartoffelpommes</b>	€ 3,90

HIMMLISCH.  
UND ICH WEISS  
WOVON ICH REDE.



**AIOLA IM  
SCHLOSS**  
SANKT VEIT

## DESSERTS

<b>Sorbet des Tages</b> mit aiola Secco	€ 6,50
<b>Lebkuchen - Crème brûlée</b>	€ 6,80
<b>Weichsel-Zimt-Tiramisu im Glas</b>	€ 6,90
<b>Nougat - Topfenknödel in Butterbrösel</b> mit Zwetschkenröster und Vanille-Cremeeis	€ 8,50
<b>Schokoladendessert „Schloss St. Veit“</b> Lauwarmer Schokoladenwürfel mit weißem Mus, Vanillekipferl - Parfait und Mandarinenragout	€ 8,90
<b>Eispalatschinken</b> mit Schokosauce, Schlag und Mandelsplitter	€ 5,90
<b>Glutenfreie Haustorte „Schoko-Nuss“</b>	€ 3,80
<b>Apfelkuchen mit Schlag</b>	€ 3,50
<b>Eiskaffee „aiola“</b> Cremig gerührter Eiskaffee mit Schlag und Schokohippe	€ 4,90



MIR KNURRT  
SCHON DER  
SCHNABEL!