

*FOLLOW US*

WWW.AIOLA.AT



aiolainschloss



Aiola im Schloss St. Veit



**AIOLA IM  
SCHLOSS**  
SANKT VEIT



# SPEISE KARTE

Wirtshaus & Bar



**AIOLA IM  
SCHLOSS**  
SANKT VEIT



## Regionalität

Dies steht für uns im Fokus und möchten wir unseren Gästen näherbringen. Hier stellen wir Ihnen regionale Produzenten und Lieferanten vor, auf welche wir besonders stolz sind.

### FALTER EGO Grazer Stadtwein



Der Kehlberg im Süden von Graz hat eine lange, nahezu vergessene Weinbauhistorie, die bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Vor einigen Jahren wurden die steilen Weinberge revitalisiert und erneut mit Reben bepflanzt. Mit dem Fokus auf Handarbeit und nachhaltiger Bewirtschaftung vinifiziert der südsteirische Winzer Hannes Sabathi daraus unverwechselbare Grazer Weine. Die Natur dankt die Revitalisierung des Kehlbergs mit dem Wiederauftreten der Osterluzei-Pflanze und dem dazu gehörenden Falter. Ihm zu Ehren hat Hannes Sabathi den Grazer Stadtwein FALTER EGO getauft.

### JAGA's Steirerei



Seit 2020 betreiben Josef und Christina Neuhold einen emissionsarmen Tierwohlstall in der Südsteiermark, der sowohl das Wohlbefinden der Schweine als auch die Geruchsminderung fördert. Darin werden unterschiedliche Rassen großgezogen, wie das Tierwohl-Kräuterschwein, das EdelDuroc Kräuterschwein oder das Schwäbisch-Hall mit Duroc. JAGA's Steirerei zeichnet sich durch ihre qualitativ hochwertigen Produkte aus, welche in der hauseigenen Fleischerei produziert werden.

### Steirerhuhn Lugitsch



Das Steirerhuhn aus dem Hause Herbert Lugitsch u. Söhne in Feldbach steht für höchste Qualität und absolute Frische. Ganz nach dem Motto „Wir wissen was unsere Hühner fressen“ wird das Steirerhuhn mit den hochwertigen Futtermitteln aus dem Hause Lugitsch aufgezogen. Damit schließen wir als einziger Produzent den transparenten und regionalen Wertschöpfungskreislauf und können eine Rückverfolgbarkeit vom Futter bis zum Henderl auf Ihrem Teller zu 100% garantieren.

### Obstbau Macher



Bestes Obst und das Beste draus herzustellen, liegt uns sehr am Herzen. Unser Familienbetrieb liegt auf der Sonnleiten in direkter Nähe zur Stadt Weiz und wir verarbeiten unser Obst mit Liebe und Hingabe zu hochwertigen Genussprodukten.

### CULT BEEF Select



CULT BEEF bedeutet nicht nur eine Innovation für die Gastronomie, sondern auch für die heimische Landwirtschaft und für die heimische Umwelt. Dies führt zur Stärkung dieser durch Unterstützung bei der Produktion besonders hochwertiger Fleischqualitäten. Dadurch werden höhere Erlöse, Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit gesichert, aber auch die Erhaltung wertvoller Kulturlandschaften für den Tourismus und spätere Generationen.

## DESSERTS

### Hausgemachte Zwetschkenknödel

mit aromatisierten Butterbröseln, eigenem Röster und Vanillecremeeis

€ 8,90

### Pochierte Birne

mit Nougat, Kardamon und Mannerschnitte

€ 9,50

### Scheiterhaufen nach Art des Hauses

mit Sauerrahm, Apfel, Pekannuss und Zimt

€ 9,50

### Vegane „Cheesecake-Creme“ im Glas

mit karamellisiertem und gepufftem Amaranth

€ 6,50

### Sorbet des Tages

mit / ohne aiola Secco

€ 7,50 / 5,50

### Eiskaffee „aiola“

€ 6,20

### Apfelstrudel

mit Schlagobers

€ 5,20

mit Vanillesauce

€ 6,50

### Frische Eispalatschinken

mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln und Schlagobers

€ 6,90

### 2erlei vom heimischen Käse

mit Almbutter, Chutney und Brot

€ 13,90

FEINER  
ABSCHLUSS.

LIEBE BEGINNT DA,  
WO JEDER GESCHMACK  
GESTILLT WIRD.

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



**Nellati**  
NELLATI-Eis steht für qualitativ hochwertiges Speiseeis, welches seit 1981 sorgfältig nach feinsten handwerklicher Tradition hergestellt wird. Produziert werden die vielfältigen, saisonal unterschiedlichen Sorten in St. Martin im Sulmtal.



**Vulcano Schinkenmanufaktur**  
Eine Familie, eine Leidenschaft. Unsere Werte bestimmen den Weg, den wir gehen. Unser Ursprung liegt in Auersbach - ein besonderes, bodenständiges Fleckchen Erde mitten im Steirischen Vulkanland. Hier entstehen aus viel Liebe zur Tierhaltung und Leidenschaft in der Produktion unsere Produkte mit unverfälschtem Vulcano Geschmack.



**Mellacher**  
100% steirisches Kürbiskernöl bietet der Mellacherhof neben anderen selbstproduzierten Produkten. Die Felder für den Anbau des Öl-Kürbises befinden sich südlich von Graz und der Betrieb unterliegt der strengen Kontrolle der „Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. Zertifizierung“. Im traditionellen Familienbetrieb Ölmühle Esterer werden die Kürbiskerne zum grünen Gold weiterverarbeitet.



**Fromagerie Riegersburg**  
Hier kommen Sie auf den Käse: Die Fromagerie zu Riegersburg ist Österreichs 1. Käsereifungs- und Käsekunstwerkstatt. Kontrolliert, regional, aus Liebe zum Tier und zum Menschen. Fairtrade passiert bei uns auf Handschlagbasis mit unserer regionalen Bio-Bäuerin Iris Fritz aus Großwilfersdorf. Ein Leben ohne Käse ist möglich, aber sinnlos.



**Kleinoscheg**  
Im Jahr 1849 wurde unser Unternehmen von Johann und Ludwig Kleinoscheg als „Erste Steyrische Champagnerfabrik“ in Graz-Gösting gegründet. Bereits kurze Zeit später wurde uns der Titel eines „k.u.k. Hoflieferanten“ verliehen. 1899 wurde durch uns das erste Mal ein steirischer Schilchersekt produziert. In weiterer Folge verstärkten wir unser Sortiment durch einen Weingroßhandel mit vielen regionalen, nationalen aber auch internationalen Produkten und wurden somit zu einem starken, verlässlichen und regionalen Partner für die Hotellerie und Gastronomie. Treu unserem Slogan: Kleinoscheg Sekt und Wein, das Leben genießen...



## DEGUSTATIONSMENÜ

pro Person € 59,00

Ein Auszug der besten Gerichte unserer Karte für neugierige Gäste, welche sich gerne überraschen lassen möchten und sich von der Kreativität unserer Köche verwöhnen lassen möchten.

*bestehend aus 5 Gängen inkl. Gedeck (auch vegetarisch möglich)*

Weinbegleitung

pro Person € 19,00

*Bestellbar nur tischweise, täglich von 17:00 bis 20:00 Uhr,  
da die Dauer ungefähr 2 Stunden beträgt.*



### Gedeck auf Wunsch

Brotkorb mit Butter und Aufstrich (auch vegan möglich)  
für zwei Personen

€ 5,80

### Zur Wahl mit

JAGA's Kürbiskernhartwurst vom Kräuterschwein „Edel-DuRoc“  
Aufpreis für 20g

€ 1,80

## FISCH

### Fang des Tages

mit Rote Rüben-Eblyrisotto, Jungzwiebel  
und Krensauc

€ 25,90

### Gegrillte Calamari

mit Tomaten-Ravioli, Ricotta-Spinat, Olivenerde

€ 24,90

## VEGETARISCH

### Zerlei Polenta-Terrine

überbacken mit Schafskäse von den Naaser Bauern  
mit Kirschtomatenragout und Kresse

€ 16,90

### Hausgemachte Spinatknödel

mit Blauschimmelsauce und Birne

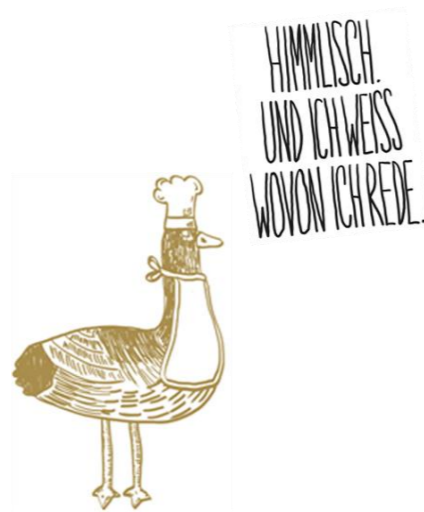
€ 17,90

### Vegane Ravioli gefüllt mit Kokos und Süßkartoffeln

auf Chicorée-Spinat Gemüse  
und geräuchertem Tofu

€ 18,90

HERZHAFTES  
AUS DEM GEWÄSSER  
GEMÜSEGARTEN, FELD & WIESE.



#### BEAUTIFUL THINGS TO TAKE WITH YOU

Habt Ihr bei uns nicht nur Euer Lieblingsessen, sondern auch Eure Lieblingsstücke entdeckt?

Unsere Teller & Gläser, Interior- & Deko Pieces gibt es auch direkt zum Mitnehmen in unserem Aiola Living Store!

AIOLA LIVING - THE STORE  
LANDHAUSGASSE 7, 8010 GRAZ  
MO. - SA. 10.00 - 18:00  
+43 (0)316 811 911-90LIVINGSTORE@AIOLA.AT

## VORSPEISEN

### **Almochsentatar**

mit Wasabi-Kürbiskernöl-Mayonnaise  
und Toastbrot von der Hofbäckerei

80g € 11,90  
140g € 16,90

### **Roastbeef vom Cult Beef**

mit Trüffelremoulade, eingelegtem Kürbis  
und herbstlichen Blattsalaten

€ 16,90

### **Spanferkel-Sulz**

mit Erdäpfel-Kernöl Dressing, Kräutertopfen,  
eingelegte rote Zwiebeln und Vogerlsalat

€ 13,50

### **Mediterraner Oktopus vom Grill**

mit allerhand vom Kürbis, schwarzer Nuss und Chicorée

€ 16,90

### **Vogerlsalat**

mit wachswweichem und gebackenem Freilandei  
mit / ohne knusprigen Speck vom Hausschwein

€ 8,50 / € 7,90

### **Schafskäse von den Naaser Bauern**

auf Salat aus Sellerie, Äpfeln und Walnüssen

€ 13,90

Zusätzlicher Brotkorb

€ 2,90

## SUPPEN

### **Kräftige Tafelspitzsuppe**

zur Wahl

mit Frittaten

mit hausgemachtem Kaspressknödel

€ 4,90

€ 5,50

### **Kokos-Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskernstangerl

€ 6,50

## FLEISCH

<b>Tafelspitz vom Naturrind</b> mit Röstkartoffeln, Eiersauce und Apfelkren	€ 22,50
<b>Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh 200g</b> mit herbstlichem Gemüse, Erdäpfelwedges und Portweinsauce	€ 35,90
<b>Zwiebelrostbraten rosa gebraten</b> mit Senfgurke und Bratkartoffeln	€ 19,50
<b>Schweinefilet vom Schwäbisch Hall Landschwein</b> im Speckmantel mit 2erlei Polenta-Terrine und Kürbisgemüse	€ 24,90
<b>Dreierlei vom Wild (Reh – Wildschwein – Hirsch)</b> mit cremigem Wirsing, Erdäpfelbiskuit und Wildsauce	€ 25,90
<b>Rosa Brust von der Barbarie Ente</b> mit Steinpilztascherl, Rotkrautcreme und Dirndlsauce	€ 27,90

## KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel vom Weidekalb</b> in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 19,00
<b>Cordon Bleu</b> vom südost-steirischen Woazschwein mit Beinschinken und Bergkäse	€ 13,90
<b>½ steirisches Backhenderl ohne Haut</b> vom Steirerhuhn Lugitsch in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 13,90

## SALATE & BEILAGEN

<b>Endiviensalat</b> mit Knoblauch, Kartoffel und Grammeln	€ 6,50
<b>Erdäpfel-Vogersalat</b>	€ 5,50
<b>Gemischter Salat</b> Erdäpfel, Kraut, Rahmgurke, Käferbohne, Vogerl	€ 5,80
<b>Erbsenreis</b>	€ 3,40
<b>Heurige</b>	€ 3,40
<b>Süßkartoffelpommes</b>	€ 4,20
<b>Hausgemachte Wedges</b>	€ 4,20



MIR KNURRT  
SCHON DER  
SCHNABEL!