

FOLLOW US

WWW.AIOLA.AT



aiolainschloss



Aiola im Schloss St. Veit



**SPEISE
KARTE**

Wirtshaus & Bar



**AIOLA IM
SCHLOSS**
SANKT VEIT



**AIOLA IM
SCHLOSS**
SANKT VEIT

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!

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.



Weine & Schaumweine
von **Kleinoscheg**
aus Graz



Schweinefleisch
von **JAGA's Steirerei**
aus der Südsteiermark



Hendl
von **Steirerhuhn Lugitsch**
aus Feldbach



Fruchtsäfte
vom **Obstbau Macher**
aus Weiz



Rindfleisch
von **CULT BEEF Select**
aus Österreich



Eiscreme
vom **Familienbetrieb Nellati**
aus dem Sulmtal



Kürbiskernöl
von **Manfred & Gertrude Stelzer**
aus Groß St. Florian

Schafskäse
vom **Pogerhof**
aus der Gleinalmregion

FALTER EGO
Grazer Stadtwein

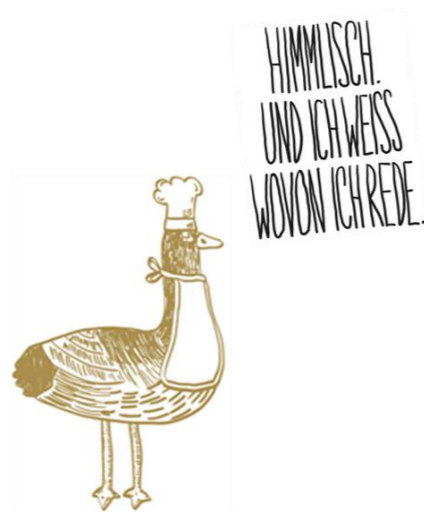


Erdäpfel aller Art
vom **Bauernhof Wagner**
aus Graz

Weine
von **FALTER EGO Grazer Stadtwein**
vom Grazer Kehlberg

DER
HOFVEITL
SEIT 1414

Eier
vom **Hofveitl**
aus Haseldorf



BEAUTIFUL THINGS TO TAKE WITH YOU

Habt ihr bei uns nicht nur euer Lieblingsessen, sondern auch eure Lieblingsstücke entdeckt? Unsere Teller, Gläser, Dekoration und Interior Pieces gibt es auch direkt zum Mitnehmen in unsere, AIOLA LIVING Store!

AIOLA LIVING - THE STORE
 SCHMIEDGASSE 8-12, 8010 GRAZ
 MO. - FR. 09.00 - 19.00 SA. 09.00 - 18.00
 +43 (0)316 811 911-90 LIVINGSTORE@AIOLA.AT



VORSPEISEN

Almochsentatar

mit Wasabi-Kürbiskernöl-Mayonnaise
 und Toastbrot von der Hofbäckerei

80g € 15,90
 140g € 20,90

Steirisches Vitello Tonnato

Rosa Scheiben vom Kalbstafelspitz & Kernöl-Räucherforellen-Mayo
 mit Rucola

€ 18,90

Vogersalat

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

€ 9,90 / € 8,90

Carpaccio von der Rotgarnele

mit Melone, Yuzu-Kaviar und Chili

€ 20,50

Lauwarmer Oktopussalat

mit Kartoffeltatar, Oliventapenade,
 Basilikum-Pesto, Balsamico und Rucola

€ 18,90

Krauthauptelsalat

in sommerlicher Erdbeer-Paradeiser Vinaigrette

mit cremiger Krauthauptel-Schafskäsecreme,
 gepufften Kichererbsen und Kürbiskernen

€ 15,90

Zusätzlicher Brotkorb

€ 3,90

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe

zur Wahl
 mit Frittaten
 mit Kaspressknödel

€ 5,90
 € 6,90

Spargelcremesuppe

mit Brotkrusteln und eigener Einlage

€ 9,50

DEGUSTATIONS-MENÜ

bestehend aus 4 Gängen

Wir bitten Sie um einheitliche, tischweise Bestellung des Menüs.

pro Person € 58,00

wir empfehlen dazu eine Weinbegleitung
pro Person € 19,00



Gedeck auf Wunsch

Brotkorb mit Butter, Oliventapenade und Kräuteröl
für zwei Personen

€ 7,00

FISCH & VEGETARISCH

Gegrilltes Filet vom Branzino
mit grünem Spargel, Heurigen und Zitronensauce € 29,90

Steak vom Lachs
mit Sellerie-Petersilien-Creme, buntem Sommergemüse
und Estragon Beurre blanc € 31,50

Meeresfrüchte Buzara
mit Oktopus, Garnelen und Muscheln
mit Wurzelgemüse und Knoblauchbrot € 32,90

Hausgemachte Spinatknödel
mit Parmesan, Salbeibutter und Pinienkernen € 19,50

Weißer Lavanttaler Solo-Spargel
mit Sauce Hollandaise und Heurige € 25,90
Aufpreis Steirer Prosciutto € 3,90

Gratinierte Millefeuille von den Melanzani
mit Süßkartoffelcreme und hausgemachtem Pesto € 22,90
Gerne vegan ohne Käse möglich

HERZHAFTES
AUS DEM GEWÄSSER
GEMÜSEGARTEN, FELD & WIESE.

FLEISCH

Beiried vom Cult Beef 220g mit weißem Lavanttaler Solo-Spargel, Heurigen und Sauce Hollandaise	€ 39,00
Geschmortes Schulterscherzl vom Wasserbüffel mit Fregola Sarda, gegrillten Pilzen und Schmorsafterl	€ 29,90
Kalbsbutterschnitzel (Faschiertes Laibchen vom Kalb) mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Natursafterl	€ 21,90
Medaillons vom steirischen Schweinefilet mit Butterbohnen, hausgemachtem Erdäpfel-Speck Strudel und Pfefferrahmsauce	€ 28,90
Hausgemachte Cevapcici vom Freilandhuhn mit Steakfries, mediterranem Gemüse, Ajvar und eingelegten roten Zwiebeln	€ 24,50
Gegrillte Maishendlbrust mit Allerhand vom Kukuruz und Rosmarinsauce	€ 25,90

KLASSIKER

Tafelspitz vom Cult Beef mit Röstkartoffel, Wurzelgemüse, Eiersauce, Apfeln und Schnittlauch	€ 24,90
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Fleckvieh mit Bratkartoffel, Senfgurke und Röstzwiebel	€ 23,90
Wiener Schnitzel vom Weidekalb in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 22,90
Cordon Bleu vom südost-steirischen Woazschwein mit Beinschinken und Bergkäse	€ 16,90
½ steirisches Backhenderl ohne Haut vom Steirerhuhn Lugitsch in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 18,90

SALATE & BEILAGEN

Erdäpfel-Vogersalat	€ 6,90
Gemischter Salat Erdäpfel, Kraut, Rahmgurke, Käferbohne, Vogerl	€ 6,90
Grazer Krauthauptelsalat	€ 4,90
Erbsenreis	€ 4,50
Heurige	€ 4,50
Steakfries	€ 4,90
Süßkartoffelpommes	€ 4,90
Hausgemachte Wedges	€ 4,90



MIR KNURRT
SCHON DER
SCHNABEL!

Unsere APERITIF Empfehlung.

Limarino Prosecco • Hausgemachter Rosmarin-Zitronensirup • Soda	€ 7,50
Lillet sunset Lillet blanc • Blutorangensaft • Schweppes Tonic • Minz-Sirup	€ 7,50
Sorrentosso Spritz Amouro • Schweppes Pomegranate • Soda	€ 7,50
Peach blossom Spritz Prosecco • Schweppes White Peach • Soda	€ 7,50
Lillet Berry Lillet rosé • Schweppes Wild Berry • Soda • Beeren	€ 7,50
Garden Summer Spritz Chandon brut angereichert mit einem Orangenlikör • Eis	€ 7,50
Amouro im Schloss pur auf Eis als Spritzer mit Holunder	€ 5,20 € 6,50
Negroni Sbagliato Prosecco • Campari • Vermouth Rosso	€ 8,90

Cocktails

Sour Cocktail mit Averna, Whiskey oder Amaretto Zitrone • Zucker • Eiweiss	€ 10,50
Negroni Gin • Campari • Vermouth Rosso	€ 10,50
Espresso Martini Vodka • Kahlua • Zucker • Espresso	€ 10,50
Gin Peach Fizz Gin • Zitrone • Schweppes White Peach • Zucker	€ 9,50



DESSERTS

Duett vom Schokoladenmousse (Dunkles Mousse und Weißes Schoko-Mohnmousse) mit Passionsfrucht und Sauerrahmeis	€ 11,90
Hausgemachte Topfenknöderl im Kürbiskernmantel mit Erdbeer-Minz-Salat und Vanillecremeeis	€ 12,90
Tarte von der Heidelbeere mit Zitronenbaiser und Pistazieneis	€ 10,20
Vegane Cheesecake Creme im Glas mit Rhabarber-Himbeer Ragout	€ 8,90
Sorbet des Tages mit / ohne aiola Secco	€ 7,90 / 5,90
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln und Schlagobers	€ 7,90
Gerührter Eiskaffee nach Art des Hauses mit / ohne Schlag	€ 7,20 / 5,90
Affogato Espresso und Vanilleeis	€ 6,90

FEINER
ABSCHLUSS.