FOLLOW US

WWW.AIOLA.AT

gjolgimschloss

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
von FALTER EGO Grazer Stadtwein
vom Grazer Kehlberg

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

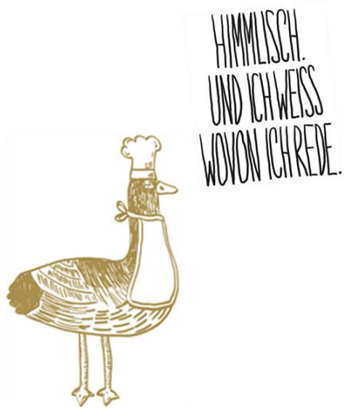
Kürbiskernöl
von Manfred & Gertrude Stelzer
aus Groß St. Florian

Schafskäse
vom Pogerhof
aus der Gleinalmregion

Erdäpfel aller Art
vom Bauernhof Wagner
aus Graz

Weine & Schaumweine
von Kleinoscheg
aus Graz

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

AIOLA LIVING
THE STORE

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

Vogerlsalat
mit wachsweichem und gebackenem Freilandei
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

Bunter Spargel-Erdbeer Salat
mit Basilikum-Schafskäse vom Pogerhof
und Joghurt-Dressing — € 14,50

Zusätzlicher Brotkorb — € 3,90

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe
zur Wahl
mit Frittaten — € 5,90
mit Kaspressknödel — € 6,90

Bärlauchcremesuppe
mit Brotkrusteln — € 9,50

DEGUSTATIONS-MENÜ

bestehend aus 4 Gängen
Wir bitten Sie um einheitliche, tischweise Bestellung des Menüs.

pro Person *€ 55,00*

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 St. Petersfisch
mit grünem Spargel, Heurigen und Zitronensauce € 28,90

Meeresfrüchte-Peka
Oktopus, Garnelen, 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

Filetsteak vom Cult Beef 200g
mit weißem Lavanttaler Solo-Spargel, Heurige und Sauce Hollandaise € 48,00

Rosa Koteletts vom Lamm
auf Melanzani-Millefeuille, Spinat und Rosmarinsauce € 36,90

Geschmortes Schulterscherzl vom Wasserbüffel
mit Fregola Sarda, Kräuterseitlingen und Schmorsaft € 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, hausgemachtem Ajvar
und eingelegten roten Zwiebeln € 24,50

KLASSIKER

Tafelspitz vom Cult Beef
mit Röstkartofferl, Wurzelgemüse, Eiersauce, Apfelkren
und Schnittlauch € 24,90

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Fleckvieh
mit Bratkartofferl, 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 € 17,90

SALATE & BEILAGEN

Erdäpfel-Vogerlsalat € 6,90

Gemischter Salat
Erdäpfel, Kraut, Rahmgurke, Käferbohne, Vogerl € 6,90

Erbsenreis € 4,50

Heurige € 4,50

Steakfries € 4,90

Süßkartoffelpommes € 4,90

Hausgemachte Wedges € 4,90

Unsere APERITIF Empfehlung.

Limarino
Prosecco • Hausgemachter Rosmarin-Zitronensirup • Soda — € 6,90

Lillet sunset
Lillet blanc • Blutorangensaft • Tonic • Minz-Sirup — € 6,90

Sorrentosso Spritz
Limoncello • Schweppes Pomegranate • Soda — € 6,90

Peach blossom Spritz
Prosecco • Schweppes White Peach • Soda • Pfirsich — € 6,90

Lillet Berry
Lillet rosé • Schweppes Wild Berry • Soda • getrocknete Beeren — € 6,90

Garden Winter Spritz
Chandon brut angereichert mit einem Orangenlikör • Eis — € 6,90

Amouro im Schloss
pur auf Eis — € 4,90
als Spritzer mit Holunder — € 6,20

Negroni Sbagliato
Prosecco • Campari • Vermouth Rosso — € 8,50

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 Fizz
Gin • Zitrone • Soda • 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

F E I N E R
A B S C H L U S S .