

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

Unsere APERITIF Empfehlung.

Limarino Prosecco • Hausgemachter Rosmarin-Zitronensirup • Soda	€ 7,80
Vermouth Tonic Vermouth vom Weingut Scharl • Tonic • Apfel	€ 7,80
Italicus Olivo Italicus • Prosecco • Soda • Olive	€ 7,80
Lillet Berry Lillet rosé • Schweppes Wild Berry • Soda	€ 7,80
Sorrentosso Spritz Amouro • Schweppes Pomegranate • Soda	€ 7,80
Lillet White Peach Lillet blanc • Schweppes White Peach • Soda	€ 7,80
Negroni Sbagliato Prosecco • Campari • Vermouth Rosso	€ 9,50

Alkoholfrei

Crodino Limone Crodino • Italienische Zitronenlimonade	€ 5,80
Limarino alkoholfrei Hausgemachter Rosmarin-Zitronensirup • Soda	€ 5,80

Cocktails

Sour Cocktail mit Averna, Whiskey oder Amaretto Zitrone • Zucker • Eiweiß	€ 11,50
Negroni Gin • Campari • Vermouth Rosso	€ 11,90
Espresso Martini Vodka • Kahlua • Zucker • Espresso	€ 11,50
Gin Fizz Gin • Zitrone • Zucker	€ 10,50



ICH BIN SCHON
EIN BISSCHEN
ANGEZWITSCHERT!

DESSERTS

Handgemachte Topfenknödel in Haselnuss-Bröseln mit Marillenröster und Vanillecremeeis	€ 12,90
Duett vom Schokoladenmousse im Biskuitmantel mit Karamellbananen und Pistazieneis	€ 12,90
Klassische Pavlova mit Mascarponecreme und Himbeeren	€ 11,50
Hausgemachter Bienenstich mit Erdbeeren	€ 9,90
Veganer Bounty-Riegel mit Mango und Kokoschips	€ 10,50
Sorbet des Tages mit / ohne Prosecco	€ 7,90 / 5,90
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln und Schlagobers	€ 8,20
Gerührter Eiskaffee nach Art des Hauses mit / ohne Schlag	€ 7,20 / 5,90
Affogato Espresso und Vanilleeis	€ 6,90

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!

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 & Sekt
von der **Sektkellerei Kleinoscheg**
aus Kalsdorf



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



Schweinefleisch
vom **Vulkanlandschwein**, Fleischhof Raabtal
und
Familie Bscheider aus Gleinstätten



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



Eier vom **Hofveitl**
aus Haseldorf

DEGUSTATIONSMENÜ

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

€ 8,00

FISCH & VEGETARISCH

Gegrilltes Filet vom Branzino

mit Venere-Risotto, Erbsenschoten,
Tomaten-Verhackertes und Basilikumpesto

€ 32,90

Gegrillter Oktopus

mit handgemachten Zitronen-Ricotta Ravioli,
grünem und weißem Spargel und Safransauce

€ 29,90

Handgemachte Gnocchi

in Kirschtomatenragout
und hausgemachtem Bärlauch-Pesto (vegan)
wahlweise mit Asmonte

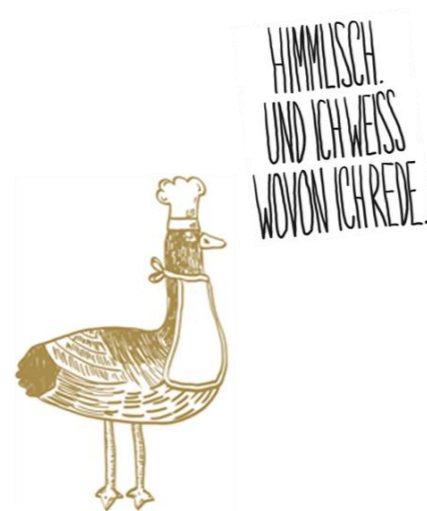
€ 22,90
€ 1,50

Weißer Stangen Spargel

mit Heurigen, Sauce Hollandaise und Schnittlauch
wahlweise mit Steier Prosciutto

€ 26,90
€ 4,50

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, 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 Kernöl-Mayonnaise, französischer Butter, eingelegten Zwiebel, Kapern und Toastbrot von der Hofbäckerei
80g € 17,90
140g € 22,90

Pulled Lachs

mit Teriyaki, Popcorn, Algenchips und Honig-Sour-Cream € 19,90

Saurer Oktopus

mit Erdäpfeltatar, Oliventapenade und Rucola € 20,50

Heimischer gegrillter Schafskäse im Prosciutto-Mantel

mit Erdbeer-Spargelsalat und Limetten Sauerrahm oder vegetarisch im Zucchinimantel € 18,80

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce, Kapern und Rucola € 19,50

Vogersalat

mit wachswweichem und gebackenem Freilandei mit / ohne knusprigen Speck vom Hausschwein € 9,90 / € 8,90

Zusätzlicher Brotkorb € 3,90

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe

zur Wahl mit Frittaten € 5,90
mit Kaspressknödel € 6,90

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage und Brotkrusteln € 9,90

FLEISCH

Surf & Turf

Beiried 220g und Garnele

mit getrüffelten Parmesan-Steak Fries, mediterranem Frühlingsgemüse, Limetten-Sauerrahm und Café de Paris Butter

€ 44,90

Dry Aged Steak vom Vulkanlandschwein

mit Speck-Bohnen, knusprigen Kartoffelwürfeln und Biersauce

€ 29,90

Steirische Maishendlbrust

mit Zitronen-Ricotta Ravioli, grünem Spargel und asiatischer Kokossauce

€ 27,80

Klassische Rindsroulade

mit hausgemachten Spätzle, Wurzelgemüse und Sauerrahm

€ 26,80

Lammrücken mit Kräuterkruste

mit Artischocken-Tomatengemüse, handgemachten Erdäpfelgnocchi und Rosmarinsauce

€ 38,20

KLASSIKER

Tafelspitz vom Cult Beef

mit Röstkartoffel, Wurzelgemüse, Eiersauce, Apfelkren und Schnittlauch

€ 26,90

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Fleckvieh

mit Bratkartoffel, Senfgurke und Röstzwiebel

€ 25,90

Wiener Schnitzel vom Weidekalb

in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone

€ 23,90

Cordon Bleu

vom südost-steirischen Woazschwein gefüllt mit Beinschinken und Bergkäse mit Preiselbeeren und Zitrone

€ 18,50

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

Bunter Blattsalat mit Kernöl

€ 5,90

Erbsenreis

€ 4,90

Heurige

€ 4,90

Steakfries

€ 4,90

Süßkartoffelpommes

€ 4,90

Hausgemachte Wedges

€ 4,90



MIR KNURRT
SCHON DER
SCHNABEL!