

*FOLLOW US*

[WWW.AIOLA.AT](http://WWW.AIOLA.AT)



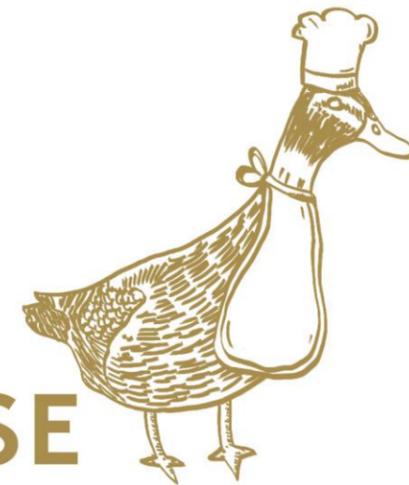
aiolainschloss



Aiola im Schloss St. Veit



**AIOLA IM  
SCHLOSS**  
SANKT VEIT



# SPEISE KARTE

Wirtshaus & Bar



**AIOLA IM  
SCHLOSS**  
SANKT VEIT

## Unsere APERITIF Empfehlung.

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

## Alkoholfrei

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

## Cocktails

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



ICH BIN SCHON  
EIN BISSCHEN  
ANGEZWITSCHERT!

## DESSERTS

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

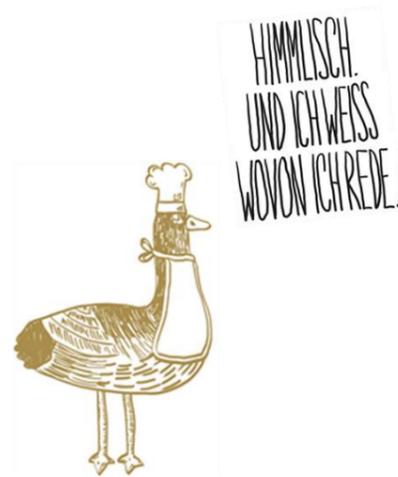
### Weißer Stangen Spargel

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!