

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	€ 8,50
Sarti Pompelmo Sarti • Grapefruitlimonade • Soda	€ 8,50
Sorrentosso Spritz Amouro • Schweppes Pomegranate • Soda	€ 8,50
Vermouth Tonic Vermouth vom Weingut Scharl • Tonic • Apfel	€ 8,50
Lillet Berry Lillet rosé • Schweppes Wild Berry • Soda	€ 8,50
Lillet White Peach Lillet blanc • Schweppes White Peach • Soda	€ 8,50
Negroni Sbagliato Prosecco • Campari • Vermouth Rosso	€ 9,80
Gelber Muskateller Frizzante trocken Kleinoscheg • Gols	€ 5,50
Uhudler Frizzante trocken Kleinoscheg • Gols	€ 5,50

Alkoholfrei

Crodino Pompelmo Crodino • Italienische Grapefruitlimonade	€ 6,50
Limarino alkoholfrei Hausgemachter Rosmarin-Zitronensirup • Soda	€ 6,50

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

DESSERTS

Luftige handgemachte Topfenknödel in Butterbrösel mit Erdbeeren, Vanillesauce und Schokoladeneis	€ 14,90
Duett von der Schokolade Mousse au chocolat & weißer Schokowürfel Mit allerhand von der Passionsfrucht	€ 12,90
Pistazien Financier mit Mascarpone, Yuzu und Himbeeren	€ 11,90
Steirischer Cheesecake mit Kürbiskerncrumble, Kernöl-Vanilleeis und Heidelbeeren	€ 10,50
Veganer Snickers-Riegel mit Kalamansi, Brombeere und Mangosorbet	€ 10,50
Sorbet des Tages mit / ohne Prosecco	€ 7,90 / 5,90
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln und Schlagobers	€ 8,90
Gerührter Eiskaffee nach Art des Hauses mit / ohne Schlag	€ 7,90 / 6,40
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



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 mediterranem Gemüse, handgemachten Gnocchi
und Basilikumpesto

€ 33,90

Gegrillter Oktopus

mit Bärlauch-Risoni, getrockneten Tomaten,
Brokkoli und Parmesan-Sauce

€ 29,90

Zitronen Ricotta Ravioli

mit Salbei, grünem Spargel, Parmesan und Pinienkernen
+ Riesengarnele pro Stück

€ 25,90

€ 3,50

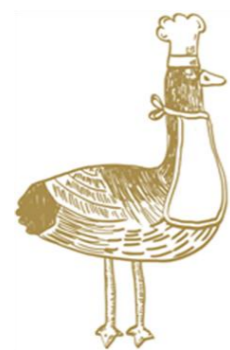
Weißer Stangen Spargel

mit Heurigen und Sauce Hollandaise
+ gerauchtes Vulkanland Karree

€ 27,50

€ 4,50

HERZHAFTES
AUS DEM GEWÄSSER
GEMÜSEGARTEN, FELD & WIESE.



HIMMLISCH.
UND ICH WEISS
WOVON ICH REDE.

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 Kürbiskern-Mayonnaise, französischer Butter, eingelegten Zwiebel, Kapern und Toastbrot von der Hofbäckerei
80g € 18,90
140g € 23,90

Hausgebeiztes Lachstatar

mit Gurke, Wasabi-Mayonnaise und Forellen-Kaviar € 19,90

Saurer Oktopus

mit Zitronenhumus, Petersilien-Mayonnaise und Karotte € 20,50

Schafskäse im Brickteig

mit Spargel-Erdbeer-Salat und Pinienkernen € 18,80

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz
mit cremiger Kernöl-Thunfischsauce und Kapern € 19,50

Vogersalat

mit wachswweichem und gebackenem Freilandei
mit / ohne knusprigen Speck vom Bio Kleeschwein € 10,50 / € 9,20

Zusätzlicher Brotkorb € 3,90

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe

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

Spargelcremesuppe

mit Brokkoli und knusprigen Rosmarin-Ciabatta Würferl € 9,90

FLEISCH

Beiriedschnitt 200g mit Wedges, kleinen Maiskolben, und Grüner Pfeffersauce	€ 42,50
Rosa Lammrücken von der Gleinalm Region mit knusprigem Polenta-Würfel, grünem Spargel, Erbsen, Junglauch und weißer Kokos-Limettensauce	€ 37,20
Dry Aged Steak vom Landschwein mit Erdäpfel-Paunzen, Champignons, Perlzwiebel, Kürbis knusprigem Speck und Café de Paris Butter	€ 33,60
Gegrillte Maishendlbrust mit Zitronen Ricotta Ravioli, Brokkoli und Rosmarin-Sauce	€ 29,90
Kalbsbutterschnitzel (Faschiertes Laibchen vom Kalb) mit Schnittlauch-Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Natursafterl	€ 24,90

KLASSIKER

Tafelspitz vom Cult Beef mit Röstkartoffel, Wurzelgemüse, Eiersauce, Apfelkren und Schnittlauch	€ 27,90
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Fleckvieh mit Bratkartoffel, Senfgurke und Röstzwiebel	€ 26,50
Wiener Schnitzel vom Weidekalb in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 25,90
Wiener Schnitzel vom Edel Duroc Schwein in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 18,90
Cordon Bleu vom südost-steirischen Woazschwein gefüllt mit Beinschinken und Bergkäse mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 19,20
½ steirisches Backhenderl ohne Haut vom Steirerhuhn Lugitsch in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Zitrone	€ 19,20

SALATE & BEILAGEN

Erdäpfel-Vogersalat	€ 6,90
Gemischter Salat Erdäpfel, Kraut, Rahmgurke, Käferbohne, Vogerl	€ 6,90
Blattsalat mit Kernöl	€ 4,90
Erbsenreis	€ 4,90
Heurige	€ 4,90
Steakfries	€ 4,90
Süßkartoffelpommes	€ 4,90
Hausgemachte Wedges	€ 4,90



MIR KNURRT
SCHON DER
SCHNABEL!