



EHRlichkeit

t r i f f t

Erdigkeit

Wir sind immer auf der Suche
nach den besten Produkten
und bei deren Zubereitung sehr darauf bedacht,
den Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen.

Die Zutaten der jeweiligen Speisen
beziehen wir – bis auf einige Ausnahmen -
ausschließlich aus Österreich.

ZU BEGINN



Handgehacktes Beef Tatar vom Simmentaler Fleckvieh

mit Salzbutterm, eingelegten gelben Zwiebeln,
Trüffelmayonnaise & knusprigem Toastbrot

Klein: 120 g € 19,90

Standard: 180 g € 24,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

Gebratene Kaspressschnitte mit Roastbeef

auf Kräutertopfencreme, mit Chili-Mayonnaise,
gefüllten Oliven & Parmesan

€ 19,90

Schafkäse-Terrine

mit Räucherlachs, hausgemachter Honig-Senf-Sauce,
Schwarzbrotchip, Grapefruitkaviar
& Kren-Espuma

€ 19,90

Gebackener Ziegenkäse

auf Birnen-Preiselbeer-Chutney, Zitronenmayonnaise
& Petersilienöl

€ 18,90

SALATE

Marinierter Endiviensalat

mit warmen heurigen Kartoffeln & Speck

€ 7,90

Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei
& Schwarzbrotchip

Klein € 6,50

Standard € 7,90

Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohnen | Kraut | Erdäpfel

€ 6,50

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch
wahlweise mit Fleischstrudel, Frittaten
oder Grießknödel

€ 7,50

Karotten-Ingwer Suppe

mit Kräuteröl & Croûtons

VEGAN, LAKTOSEFREI

€ 7,50

Gedeck auf Wunsch

€ 4,10

VOR
SPEISEN

„GRIASS DI NACHBARSCHAFT“ HÖRT MAN'S RUFEN,
WENN REGIONALITÄT UND GESCHMACK ZUSAMMENKOMMEN.
UND ES KLINGT GUT UND IRGENDWIE AUCH

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet-Steak vom Simmentaler Fleckvieh, 200 g

auf getrüffeltem Kartoffelpüree,
mit Röstgemüse & Pfefferrahmsauce
€ 42,90

Rosa gebratene Entenbrust

mit Pastinakencreme, Speck-Kohlsprossen
& Portweinjus
€ 27,90

Geschmorte Schweinebacken

auf cremiger Parmesanpolenta,
mit getrockneter Tomaten-Zucchini-Sauté
& Schmorsauce
€ 24,90

FISCH

Gebratenes Goldbrassenfilet

auf Gnocchi in Hummersauce,
mit gerösteten Pinienkernen, Pak Choi
& Parmesan
€ 28,90

Lachsforellenfilet vom Schröcker

auf Linguine in Tomaten-Buttersauce,
Zitronenvelouté, Zucchini-sauté
& Basilikumpesto
€ 27,90

Gebackenes Jungkarpfenfilet vom Schröcker

auf cremigem Kren-Petersilien-Püree
& Sauce Remoulade
€ 22,90



KLASSIKER

Kalbsrahmgulasch

mit Serviettenknödel, Sauerrahm
& Röstzwiebeln
€ 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Standard: 200 g € 24,90
Klein: 100 g € 13,90
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken,
mit Preiselbeeren
wahlweise mit heurigen Bratkartoffeln mit
Petersilie oder Erbsenreis
jeweils € 3,90

Gekochter Tafelspitz

mit Schnittlauchsauce & Apfeln
€ 22,90
wahlweise mit Röstkartoffeln
oder klassischen Semmelkren
jeweils € 3,90

VEGETARISCH

Getrüffelte Linguine

mit Babyspinat, Grana Padano,
gerösteten Pinienkernen & Stunden-Ei
€ 26,90

Cremiges Rosmarinrisotto

mit getrockneten Tomaten,
gebratenen Kräuterseitlingen
& Ziegenkäse-Basilikumcreme
€ 23,90

Gefüllte Zucchini

mit Kokospolenta, auf cremiger
Süßkartoffelcreme, mit gerösteten Erdnüssen
& Sprossen-Rucola-Salat
VEGAN, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI
€ 21,90

HAUPT SPEISEN

... DENN ALLE KÖNNEN MITEINANDER.
DER ERDÄPFEL KENNT DIE GURKE UND GRÜSST DEN ZWIEBEL VON GEGENÜBER.
DIE KÜCHE BLEIBT EHRlich UND VERWURZELT ...



Tonkabohnen-Rum-Parfait

in Amarettini-Bröseln, mit Zwetschkenröster,
Vanillecreme & Kakaogel

€ 12,90

Honig-Orangen-Crème Brûlée

mit Mohncreme, eingelegten Mandarinen,
Buttermilcheis & Hippe

€ 12,90

Haselnuss-Schokoladenschnitte

mit Karamellcreme, Birnenragout, Birnensorbet
& karamellisierten Haselnüssen

€ 12,90

Gedeckter Kuchen vom steirischen Apfel

mit Vanilleeis & Schlagobers

€ 10,90

Sorbet des Tages

€ 7,50

Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“

mit gesalzener Bauernbutter

Klein: € 15,90

Standard: € 18,90



BEAUTIFUL THINGS TO TAKE WITH YOU

Habt Ihr bei uns nicht nur Euer Lieblingsessen,
sondern auch Eure Lieblingsstücke entdeckt?
Unsere Teller & Gläser, Interior- & Deko Pieces
gibt es auch direkt zum Mitnehmen
in unserem Aiola Living Store!

AIOLA LIVING - THE STORE
Schmidgasse 8-12, 8010 GRAZ
MO. - FR. 10:00 - 18:30 | SA. 10:00 - 18:00
+43 (0)316 811 911-90
LIVINGSTORE@AIOLA.AT



AIOLA LIVING

... UND MAN SCHMECKT DIE STEIERMARK UND QUALITÄT.

UND MAN MAG ES. BIS GANZ BALD.

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein - sehr gerne klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf & empfehlen Ihnen Alternativen. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.