

# EHRLICHKEIT

### 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 Salzbutter, eingelegten Balsamico-Perlzwiebeln,
Tomaten-Mayonnaise & knusprigem Toastbrot
Klein: 120 g € 18,90
Standard: 180 g € 24,90
AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

### Bärlauch-Ziegenkäsemousse

auf Fenchel-Orangen-Salat mit gerösteten Walnüssen, Birnen-Chutney & Tourino € 15.90

## Gebeizter Thunfisch im Sesammantel

mit hausgemachter Honig-Gurke, Sesam-Soja-Lack, Wakame & marinierten Sprossen € 18.90

#### Klassisches Vitello Tonnato

mit Thunfischcreme, Grana Padano, Rucola, Oliventapenade, Croûtons & Kapernbeeren € 18,90

#### **SALATE**

#### Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei & Schwarzbrotchip Klein € 6,50 Standard € 7,90

#### **Gemischter Salat**

Blattsalat | Käferbohne | Kraut | Rahmgurke | Erdäpfel € 6.50

#### Endiviensalat

mit Kübiskernöl-Dressing, lauwarmen Spargelstücken & gerösteten Kürbiskernen € 6,50

#### SUPPEN

#### Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch wahlweise mit Fleischstrudel, Frittaten oder Leberknödel € 7,10

#### Weiße Spargelsuppe

mit Bärlauchöl & Croûtons € 7,50 VEGAN, LAKTOSEFREI

Gedeck auf Wunsch € 3.90



#### FISCH



# Gebratenes Saiblingsfilet vom Schröcker

auf Bärlauch-Nudelrisotto, Zitronen-Velouté & Kirschtomaten-Sauté € 26,90

# Gebackenes Jungkarpfenfilet vom Schröcker

auf cremigem Petersilien-Kartoffelpüree, Kren & Bärlauch-Mayonnaise € 19.90

#### Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf tomatisierten Miesmuschel-Linguine, & gebratenem Mangold € 25,90

#### **FLEISCH**

#### Gebratenes Rinderfilet Steak, 200 g

mit gebratenen Spargel-Stangen,
Sauce Hollandaise,
heurige Kartoffeln mit Petersilie
& Portweinjus
€ 42,90

# Gebratene Maishendlbrust vom Lugitsch

auf cremigem Spargelrisotto, gebratenem wilden Brokkoli & Portweinjus € 26.90

#### Geschmorte Rinderrouladen

mit Kartoffelpüree, gebratenen Speckbohnen & Zwiebelsauce

€ 28,90

#### KLASSIKER

### **Gekochter Tafelspitz**

mit Schnittlauchsauce & Apfelkren € 20,90 wahlweise mit Röstkartoffeln € 3,10 klassischer Semmelkren € 2,90

#### Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren
Standard: 200 g € 23,90
Klein: 100 g € 12,90
wahlweise mit
heurigen Bratkartoffeln mit Petersilie /
Erbsenreis
jeweils € 3,10

# Klassischer Schweinsbraten vom Schopf

mit gebratener Semmelschnitte & Speck-Sauerkraut € 23.90

#### VEGETARISCH

#### **Cremiges Spargelrisotto**

mit Pesto Rosso, Bärlauchöl, Pinienkernen & Schafkäse GLUTENFREI € 19,90

#### Knusprige Falafel

auf Süßkartoffel-Ingwercreme mit gebratenem Gemüse, Babyspinat & hausgemachtem Rote Rüben-Hummus VEGAN, LAKTOSEFREI, GLUTENFREI € 18,90

### Cremige Trüffelgnocchi

mit Pecorino, Rucola & gerösteten Walnüssen \ € 18,90





#### Gedeckter Kuchen vom steirischen Apfel

mit Vanilleeis & Schlagobers € 10,90

#### Mohn-Schupfnudeln

mit Marillenröster, Vanillesauce & Marillensorbet € 10,90

#### Pistazien-Tiramisu

mit Erdbeerragout, karamellisierten Pistazien & Erdbeersorbet € 12,90

#### **Dunkles Schokoladen-Mousse**

auf Haselnusskuchen, Heidelbeercreme, Buttermilch-Espuma & Kirschsorbet € 12.90

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



... UND MAN SCHMECKT DIE STEIERMARK UND QUALITÄT. UND MAN MAG ES. BIS GANZ BALD.

uss Hauptstadi