



---

**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 Trüffel-Mayonnaise, gesalzener Bauernbutter,  
eingelegten Balsamico-Perlzwiebeln  
& knusprigem Kürbiskern-Fladenbrot

Klein: 120 g € 17,90

Standard: 180 g € 23,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

### Gebackener Ziegenkäse

mit Himbeer-Chutney,  
eingelegten Buchenpilzen & Blätterteigstangerl  
€ 15,90

### Thunfisch Tatar

mit Mango-Creme, Avocado, Papadam  
& eingelegten Kräuterseitlingen  
€ 17,90

### Lauwarme Brioche-Schnitte mit Tiroler Graukäse

mit mariniertem rotem Zwiebel,  
Himbeergel & Gartenkresse  
€ 14,50

## SALATE

### Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei  
& Schwarzbrot

Klein: € 6,30

Standard: € 7,90

### Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohnen |  
Rote Rüben | Mais | Erdäpfel  
€ 6,30

### Steirischer Caesar Salad

mit Endiviensalat, gerösteten Kürbiskernen,  
Grana Padano & Croûtons  
€ 6,50

## SUPPEN

### Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch  
wahlweise mit Fleischstrudel,  
Frittaten oder Kaspressschnitte  
€ 6,50

### Getrüffelte Selleriesuppe

mit Garnelen-Tatar  
& Croûtons  
€ 7,50

Gedeck auf Wunsch  
€ 3,90

VOR  
SPEISEN



## FISCH

### Gebratenes Lachsforellenfilet vom Schröcker

mit Gurken-Erdnuss-Zartweizen Sauté & Tomaten-Velouté  
€ 25,90

### Gebackenes Jungkarpfenfilet vom Schröcker

mit cremigem Erdäpfel-Kren-Salat & Kernöl Dip  
€ 19,90

### Gebratenes Doradenfilet

auf tomatisierten Miesmuschel mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse, Zuckerschoten & Petersilienöl  
€ 26,90

## FLEISCH

### Gebratenes Rinderfilet Steak, 200g

auf getrüffeltem Erdäpfelpüree mit wildem Brokkoli-getrockneten Tomaten-Sauté & Portwein Jus  
€ 41,90

### Knusprige Keule von der französischen Bauernente

auf Rotkraut mit gebratenen Schupfnudeln & karamellisierten Maroni  
€ 27,90

### Rosa Schweinefilet von Jagas Steirerei

mit Paprika-Zucchini Sauté, Kartoffelgratin & Portwein-Pfeffer-Jus  
€ 19,90

## KLASSIKER

### Gekochter Tafelspitz

mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce & Apfelkren  
€ 22,50

### Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren  
Standard: 200 g € 22,90  
Klein: 100 g € 11,90  
gebratene Babyerdäpfel mit Petersilie € 3,10  
Erbsenreis € 3,10

### Geschmortes Hirschragout

mit Preiselbeeren, Kräuterspätzle & Sauerrahm  
€ 24,90

## VEGETARISCH

### Bergkäse-Semmelknödel

auf cremigem Blattspinat, Pinienkernen & marinierten Rüben  
€ 16,50

### Gebackene Falafel

auf Karotten-Ingwercreme, Kohlrabi-Salat & Sprossen  
VEGAN, LACTOSEFREI, GLUTENFREI  
€ 16,50

### Cremiges Schwammerl-Risotto

mit Schafskäse, Kürbiskernen & Wildkräutersalat  
€ 16,90

## HAUPT SPEISEN

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



### Gedeckter Kuchen vom steirischen Apfel

mit Vanilleeis & Zimt-Schlagobers

€ 8,90

### Schokoladen-Browkie

mit Zwetschken-Ragout, Haselnusskrokant & Schokoladeneis

€ 9,90

### Lauwarmer Milchrahmstrudel

mit Vanillecreme & Heidelbeersorbet

€ 9,90

### Maroni Panna Cotta

mit Glühwein-Birne, karamellisiertem Amarant & Cranberries

€ 9,90

### Sorbet des Tages

€ 6,90

### Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“

mit gesalzener Bauernbutter

Klein: € 14,90

Standard: € 17,90



... 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.

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



AIOLA LIVING