



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 Bärlauch-Mayonnaise, gesalzener Bauernbutter
& knusprigem Kürbiskern-Fladenbrot

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

Tataki von der Lachsforelle

mit Wakamesalat, Karotten-Ingwercreme
& eingelegtem Spargel

€ 13,90

Gratinierter Ziegenkäse

mit Kürbis-Cranberrychutney,
süßer Senfcreme & Vollkornknäckebrötchen

€ 12,80

Roastbeef von der Beiried

mit Bärlauchcreme, Rote Rüben Salat
& Kapernbeeren

€ 14,90

SALATE

Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei
& Schwarzbrot

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohne |
Rote Rübe | Kraut | Erdäpfel

€ 4,90

Chinakohlsalat

mit Erdbeerdressing,
gerösteten Mandeln & Kuhfrischkäse

€ 6,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch
wahlweise mit Fleischstrudel,
Frittaten oder Kaspressschnitte

€ 4,90

Spargel-Erdäpfelsuppe

mit Schwarzbrot-Croutons, Bärlauchöl
& Erdäpfelwürfeln

€ 6,90

Gedeck auf Wunsch

€ 3,50

VOR
SPEISEN

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

FISCH

Gebratenes Seesaiblingsfilet vom Schröcker

mit cremigem Perlgraupen-Krenrisotto & sautiertem Mandel-Zucchini-sauté
€ 23,90

Gebackenes Jungkarpfenfilet vom Schröcker

mit Erdäpfel-Krenstampf & Bärlauchmayonnaise Dip
€ 18,50

Gegrilltes Steak vom Thunfisch (Rare) 180g

auf Süßkartoffelcreme, Sauté vom wildem Brokkoli & Sesam-Sojalack
€ 26,90

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet, 200g

mit Kräuter-Erdäpfelroulade, sautiertem Spargel & Portwein-Trüffeljus
€ 39,90

Geschmorte Rindsroulade

mit Erdäpfelpüree, Speckbohnen & Röstzwiebel
€ 19,90

Rosa Schweinerücken vom Jagas Steirerei im Rohschinkenmantel

auf cremiger Rosmarinpolenta, Karottensauté & Pfefferrahmsauce
€ 18,60

KLASSIKER

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren
€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren
Standard: € 21,50
Klein: € 10,90
gebratene Babyerdäpfel mit Petersilie € 3,10
Erbsenreis € 3,10

Knusprige Maishendlbrust

auf Spargelnudelrisotto mit Pak Choi & Portweinjus
€ 18,60

VEGETARISCH

Spinatknödel

auf Roter-Rüben-Creme, Walnussbutter, Bergkäse & hausgemachten Erdäpfelchips
€ 14,80

Gefüllte Melanzani

mit Reis-Sojabolognese auf Melanzanicreme & Sprossensalat
VEGAN, LACTOSEFREI, GLUTENFREI
€ 14,60

Cremiges Bärlauch Risotto

mit Kuhfrischkäse, Pinienkernen & Wildkräuter-Krautsalat
€ 14,10

HAUPT SPEISEN

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



Gedeckter Apfelkuchen vom steirischen Apfel
mit Vanilleeis & Schlagobers
€ 7,90

Schokoladentarte von der Callebaut Schokolade
mit Mango-Chiliragout, Mango-Papaya-Sorbet & Kakaoerde
€ 9,90

Gebackenes Kernöl-Vanilleeis im Strudelteig
mit Orange & Kürbiskern-Karottenkuchen
€ 9,90

Holunderblüten Panna Cotta
mit Marillenragout, Marillengel & gepufftem Amarant
€ 9,90

Sorbet des Tages
€ 6,50

Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“
mit gesalzener Bauernbutter
Klein: € 13,90
Standard: € 16,90



BEAUTIFUL THINGS TO TAKE WITH YOU

Habt Ihr bei uns nicht nur Euer Lieblingessen, 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
LANDHAUSGASSE 7, 8010 GRAZ
MO. - 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. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.