

EHRLICHKEIT
trifft
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, Balsamico-Perlzwiebeln, Trüffel-Mayonnaise & knusprigem Toastbrot
AUF WUNSCH GLUTEN- & LAKTOSEFREI
Klein: 120 g € 20,90
Standard: 180 g € 25,90

Roastbeef-Carpaccio
mit Schafkäsecreme, Rosmarin-Mayonnaise, Wildkräutern, eingelegten Buchenpilzen, Grana Padano & Weißbrot-Croûtons
€ 20,90

Gebeiztes Lachstatar
in Mürbteigtarte mit Rote-Rüben-Creme, Kren-Espuma, Forellenkaviar, Schnittlauchöl & Schwarzbrotchip
€ 20,90

Gratinierter Ziegenkäse
auf Kürbis-Himbeer-Chutney, Rote-Rüben-Mayonnaise, Apfelgel, Kräuteröl & Blätterteigchip
VEGETARISCH
€ 19,90

SALATE

Endiviensalat
mit Kernöldressing, warmen Kartoffeln & Speck
€ 9,90

Vogerl-Erdäpfelsalat
mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei & Schwarzbrotchip
Klein € 7,90
Standard € 9,50

Gemischter Salat
Blattsalat | Käferbohnen | Kraut | Erdäpfelsalat
€ 7,90

SUPPEN

Getrüffelte Selleriesuppe
mit Kräuteröl & Croûtons
VEGAN, LAKTOSEFREI
€ 9,50

Kräftige Rindsuppe
mit Wurzelgemüse & Rindfleisch wahlweise Fleischstrudel, Frittaten oder Kaspressschnitte
€ 8,90

Gedeck auf Wunsch
€ 5,00

VOR SPEISEN

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

HAUPT SPEISEN

FLEISCH

Gebratenes Rinderfilet-Steak vom Simmentaler Fleckvieh, 200 g
auf getrüffeltem Kartoffelpüree
mit gebratenem Wildbrokkoli & Pfefferrahmsauce
€ 45,90

Rosa gebratene Entenbrust
ca. 20 Minuten Zubereitungszeit
auf klassischem Rotkraut, mit
Speck-Kohlsprossen-Sauté, knuspriger
Kartoffelschnitte & Portweinjus
€ 29,90

Geschmortes Hirschragout
mit Kräuterspätzle, Karotten, Preiselbeeren &
Sauerrahm
€ 29,90

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Gnocchi in Hummersauce, mit
Pinienkernen, Parmesan & Petersilien-Öl
€ 29,90

Saiblingsfilet
von der Fischzucht Schröcker
auf Zucchini-Risotto, mit wildem Karfiol und
Tomatenvelouté
€ 28,90

Gebackenes Jungkarpfenfilet
von der Fischzucht Schröcker
auf cremigem Mangold-Erdäpfelstampf
& geschmortem Knoblauch-Dip
€ 25,90

KLASSIKER

Rostbraten vom Rind
im Ganzen geschmort
mit Zwiebelsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln
& Röstzwiebeln
€ 28,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
Standard: 200 g € 26,50
Klein: 100 g € 16,90
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken,
mit Preiselbeeren
wahlweise mit
klassischen Petersilienkartoffeln,
Bratkartoffeln *oder* Erbsenreis
jeweils € 5,00

Gekochter Tafelspitz
mit Schnittlauchsauce & Apfelkren
€ 25,90
wahlweise mit Röstkartoffeln
oder klassischen Semmelkren
jeweils € 5,00

VEGETARISCH

Getrüffelte Linguine
mit Babyspinat, Grana Padano,
gerösteten Mandeln & Stunden-Ei
€ 27,90

Cremiges Kürbisrisotto
mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen,
Erbsenkresse & Schafkäse
€ 25,90

Gebackene Falafel
auf Kokospolenta mit Rote-Rüben-Hummus,
gebratenen Kräuterseitlingen & Sprossen
VEGAN, GLUTEN- & LAKTOSEFREI
€ 24,90

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

Hausgemachte Topfenknödel
in Haselnussbröseln mit Weichselragout, Weichselgel, Nougatcreme & Nougateis
€ 14,90

Maroni-Panna-Cotta
mit Bratapfelragout, Preiselbeersorbet, Preiselbeergel & karamellisierten Maroni
€ 14,90

Zimtparfait in Cantuccini-Bröseln
mit Zwetschkenragout, gebrannten Mandeln & Lebkuchen-Espuma
€ 14,90

Gedeckter Kuchen vom steirischen Apfel
mit Vanilleeis & Schlagobers
€ 11,90

Sorbet des Tages
VEGAN
€ 8,50

Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“
mit gesalzener Bauernbutter
Klein: € 16,90
Standard: € 19,90

DESSERT

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.

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