



---

## 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 roten Zwiebeln,  
Kürbiskernöl-Mayonnaise & knusprigem Toastbrot

Klein: 120 g € 18,90

Standard: 180 g € 24,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

### Ziegenkäsemousse

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

€ 15,90

### Gebeizter Thunfisch im Sesammantel

mit hausgemachter Honig-Gurke,  
Sesam-Soja-Lack & 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 | Käferbohnen | Kraut |  
Rote Rübe | Erdäpfel

€ 6,50

### Endiviensalat

mit Kürbiskernöl-Dressing, Erdäpfel  
& gerösteten Kürbiskernen

€ 6,50

## SUPPEN

### Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch  
wahlweise mit Fleischstrudel,  
Frittaten oder Leberknödel

€ 7,10

### Süßkartoffel Suppe

mit Oktopus, Chiliöl  
& Croûtons

€ 7,50

Gedeck auf Wunsch

€ 3,90

VOR  
SPEISEN

## FISCH

### Gebratenes Saiblingsfilet vom Schröcker

auf Tomaten-Nudelrisotto,  
Zitronen-Velouté & Gurken-Sesam-Sauté  
€ 26,90

### Gebackenes Jungkarpfenfilet vom Schröcker

auf cremigem Petersilien-Erdäpfelpüree,  
Kren & Kürbiskernöl-Mayonnaise  
€ 19,90

### Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf tomatisierten Miesmuscheln,  
Wurzelgemüse, Babyerdäpfeln  
& gebratenem Pak Choi  
€ 25,90

## FLEISCH

### Gebratenes Rinderfilet Steak, 200g

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree,  
gebratenem Gemüse & Pfefferrahmsauce  
€ 42,90

### Maishendlbrust Saltimbocca

mit gebratener Polentaschnitte,  
Cremespinat, Schafskäse  
& Portweinjus  
€ 25,90

### Geschmortes Kalbs Ossobuco

mit Pastinaken-Selleriecreme,  
Karottensauté & Selleriestroh  
€ 29,90

## KLASSIKER

### Gekochter Tafelspitz

mit Schnittlauchsauce & Apfeln  
€ 20,50  
wahlweise mit  
Rösterdäpfel oder Semmelkren  
jeweils + € 2,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren  
Standard: 200 g € 23,90  
Klein: 100 g € 12,90  
gebratene Babyerdäpfel mit Petersilie € 3,10  
Erbsenreis € 3,10

### Klassischer Schweinsbraten vom Schopf

mit gebratener Semmelschnitte  
& Speck-Sauerkraut  
€ 23,90

## VEGETARISCH

### Cremiges Schmorzwiebel Risotto

mit Sonnenblumenkernen, Bergkäse  
& gebratenem wildem Brokkoli  
GLUTENFREI  
€ 17,90

### Knusprige Falafel

auf Karotten-Ingwercreme  
mit gebratenem Gemüse, Babyspinat  
& hausgemachtem Rote Rüben Hummus  
VEGAN, LACTOSEFREI, GLUTENFREI  
€ 17,90

### Cremige Trüffelgnocchi

mit Pecorino, Rucola  
& gerösteten Walnüssen  
€ 18,90

## HAUPT SPEISEN



### Gedeckter Kuchen vom steirischen Apfel

mit Vanilleeis & Schlagobers

€ 10,90

### Hausgemachter Topfen-Nougatknödel

in Butterbrösel mit Bananeneis & Birnen-Schwarzbeeren-Ragout

€ 10,90

### Zitrus Panna Cotta

mit Mango-Passionsfrucht-Ragout, Mango Sorbet & Baiser

€ 10,90

### Himbeermousse mit weißer Schokolade

auf Pistazienkuchen, grünem Apfel Sorbet & Apfelragout

€ 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  
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

... 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.