



---

## 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 Kürbis-Balsamico-Chutney, Thymian-  
Kümmel Mayonnaise, gesalzene Bauernbutter  
& knuspriges Steirer-Fladenbrot

Klein: 120 g € 14,90

Standard: 200 g € 22,90

AUF ANFRAGE GLUTENFREI, LACTOSEFREI

### Tartar vom norwegischen Lachs

mit eigenem Kaviar, eingelegter Honiggurke  
& Sellerie-Ingwercreme

€ 13,50

### Gratinierter Ziegenkäse

mit Rote-Rüben-Ragout, süßem Senf  
& Knäckebrot

€ 12,90

### Leberterrine von der französischen Bauernente

mit Apfel-Preiselbeer-Chutney,  
Schwarzer Nuss & Brioche Brötchen

€ 13,50

## SALATE

### Vogerl-Erdapfelsalat

mit Wurzelspeck, gekochtem Freilandei  
& Schwarzbrotchips

Klein: € 5,90

Standard: € 7,90

### Gemischter Salat

Blattsalat | Käferbohne | Rote Rübe |  
Kraut | Erdäpfel

€ 4,90

### Steirischer Endiviensalat

mit eingelegtem Kürbis, Kuhfrischkäse  
& gerösteten Kürbiskernen

€ 6,90

## SUPPEN

### Kräftige Rindsuppe

mit Wurzelgemüse & Rindfleisch  
wahlweise mit Fleischstrudel,  
Frittaten oder Kaspressschnitte

€ 4,90

### Cremesuppe vom Muskatkürbis

mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem  
Kürbiskernöl, Schwarzbrotcroutons  
& Sauerrahm

€ 6,90

Gedeck auf Wunsch

€ 3,10

VOR  
SPEISEN

## FISCH V. SCHRÖCKER



### Gegrillte Seeforelle

mit getrüffeltem Nudelrisotto & geröstetem  
wildem Brokkoli  
€ 22,90

### Gebackener Jungkarpfen

mit Erdäpfel-Krennpüree & Steirer-Remoulade  
€ 17,50

### Rotes Curry vom weißen Wels

mit Wurzelgemüse, Pak Choi  
& gedämpftem Reis  
€ 23,50

## FLEISCH

### Gebratenes Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh, 220g

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree  
& Sauté von Zucchini & getrockneten Paradeiser  
€ 36,90

### Geschmorte Backerl vom Ochsen

mit cremigem Asmontepolenta & Wurzelgemüse  
€ 21,50

### Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit feinem Speckkraut, Erdäpfel-Duxelles-Roulade  
& Portweinjus  
€ 19,90

## KLASSIKER

### Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln,  
Schnittlauchsauce & Apfelkren  
€ 19,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken  
mit Preiselbeeren  
Standard: € 18,00  
Klein: € 9,90  
gebratene Babyerdäpfel mit Petersilie € 2,90  
Erbsenreis € 2,90

### Geschmortes Ragout vom heimischen Hirsch

mit Kräuterspätzle,  
Preiselbeeren & Sauerrahm  
€ 21,50

## VEGETARISCH

### Spinatknödel

mit Rote-Rüben-Creme, brauner Butter,  
Bergkäse & frittiertes Pastinake  
€ 15,90

### Gefüllte Zucchini

mit Kokospolenta, Süßkartoffelcreme  
& mariniertem Frühlingskräutersalat  
VEGAN, LACTOSEFREI, GLUTENFREI  
€ 13,50

### Cremiges Steinpilzrisotto

mit Stundenei & Rucola  
€ 16,90  
Wahlweise mit frischem Burgundertrüffel  
€ 22,90

## HAUPT SPEISEN

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



## Gedeckter Apfelkuchen

mit Vanilleeis & Schlag

€ 6,90

## Cremige Schokoladenschnitte

mit Ribisel-Apfelsorbet & Kakao-Crumble

€ 8,90

## Topfenknödel

in Butterbrösel mit Crème fraîche-Nougatcreme & Zwetschkensorbet

€ 8,90

## Maroni-Vanille-Panna Cotta

mit Birnenragout, karamellierte Maronen & Cranberry-Reispuffer

€ 8,90

## Sorbet des Tages

€ 5,50

## Käsevariation „Fromagerie Riegersburg“

mit Bauernbutter

Klein: € 11,90

Standard: € 14,90



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

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

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