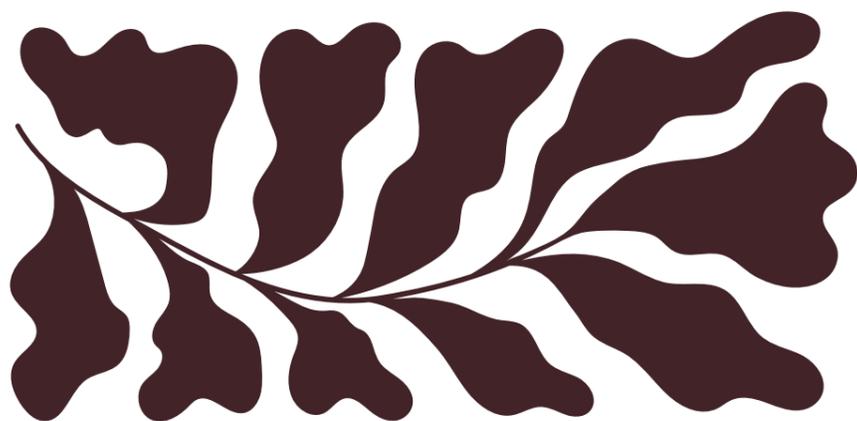


ÜBER DEN WOLKEN

Dort, wo regionale und internationale Küche harmonieren und nur die besten Zutaten auf den Teller kommen. Einfach, aber modern, gehoben aber verständlich, aufregend, neu und doch bekannt – unsere Speisen erweitern kulinarische Horizonte und bleiben doch bodenständig in der Regionalität verankert. Willkommen bei uns im aiola upstairs, wo Genuss zum Erlebnis für alle Sinne wird. Einfach himmlisch.

Bei Fragen zu Zutaten oder Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.



Großartige GastgeberInnen, Regionalität und Mut zu kreativen Kreationen – diesen kulinarischen Talenten verdankt Graz die Auszeichnung zur „GenussHauptstadt Graz“. Wir freuen uns, als Partnerbetrieb unseren Teil dazu beizutragen.

GEDECK

pro Person 4,5

SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten oder Kaspressknödel
Gemüse • Schnittlauch 7,2 • 8,5

Maiscremesuppe
Petersilie • Croûtons 8,5

VORSPEISEN

Beef Tatar
Toastbrot von der Hofbäckerei • eingelegtes
Gemüse • Kürbiskern-Miso-Mayo
120g • 200g 19,9 • 28,9

Sashimi vom Hamachi 22,9
Wildkräutersalat • Chili-Mayo • Wakamee • Papadam

Steirischer Schafskäse 17,5
Romana-Herz • Gurke • Brickteig

Vogersalat 10,5
Ei • Käferbohne • Radieschen
+ mit Speck +2

HAUPTSPEISEN

Geschmortes Ochsenbackerl 29,5
Cremepolenta • Wurzelgemüse • Erbse

Bardiertes Schweinefilet 31,5
Fregola Sarda • Zuckererbsenschoten • Jus

Rosa gebratener Lammrücken 37,9
Herzoginkartoffel • Gewürzbutter • Urkarotte

Filet vom Bachsaibling 32,5
Beurre blanc • Gurke • Pariser Kartoffel

Hausgemachte Spätzle 24,5
Bärlauch • Feta / optional: veganer Feta • Salat

Risotto 25,5
Ferron Reis • Spargel • Asmonte
+ Garnele +13

NACHSPEISEN

Cheese Cake 13,9
Rhabarber • Erdbeere • Topfen

Brownie 14,5
weiße Schokolade • Sauerampfer • Sauerrahm

Apfelstrudel 9,5
Vanille • Beerenragout • frische Früchte

Sorbet des Tages 7,5
+ Prosecco oder Vodka +2