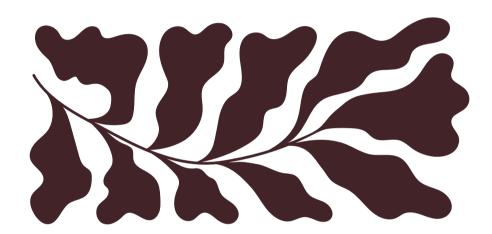
ÜBER DEN WOLKEN

Unsere Speisekarte – täglich ab 12:00 Uhr.

Dort, wo regionale und internationale Küche harmonieren und nur die besten Zutaten auf den Teller kommen. Simpel, 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.

ALLGEMEINE INFORMATION ZU ALLERGENEN

A GLUTEN B KREBSTIERE C EIER D FISCH E ERDNÜSSE F SOJABOHNEN G MILCH H SCHALENFRÜCHTE L SELLERIE M SENF N SESAM O SCHWEFELOXID & SULFITE



SUPPEN

+mit Speck

Rindsuppe mit Frittaten Wurzelgemüse • Schnittlauch (A/C/L/G)	7,9
Gazpacho Burrata • Basilikum • Croûtons (A/G)	9,5
Vegane Eierschwammerlcremesuppe Liebstöckel-Öl ● Croûtons (A/F/L/0)	8,9
VORSPEISEN	
Beef Tatar 120g/200g Toastbrot von der Hofbäckerei ● eingelegtes Gemüse ● Bärlauch-Mayonnaise (A/C/L/M/0)	22,9 / 29,9
Sauer marinierter Tafelspitz Kernölcreme • eingelegte Zwiebel (G/L/M/0)	18,5
Tuna Tataki <i>oder</i> Geflämmter Tofu (vegan) Couscoussalat • Granatapfel • Kräuter (D/F/G/N/O)	21,9 / 18,9
Burrata Tomatenraritäten • Parmesan • Pistazien (G/0)	18,9
Vogerlsalat Ei • Käferbohne (C/H/L/M/O)	13,5

HAUPTSPEISEN

Surf & Turf Filetsteak • Riesengarnele • Ofenkartoffel • Sauerrahm • Portweinjus (B/G/L/0)	46,9
Geschmortes Schulterscherzl vom Kalb Kartoffelpüree • wilder Brokkoli • Schmorsaft (G/L/0)	35,9
Gratinierter Lammrücken Kräuterkruste ● Cremepolenta ● Grilltomate (A/C/G/L/0)	39,5
Steirische Maishendlbrust gefüllt mit Kräuterricotta Fregola Sarda ● Sommergemüse ● Portweinjus (A/G/L/0)	31,5
Filet von der Lachsforelle Tagliatelle • Zitrone • Blattspinat (A/D/C/G/L/0)	29,5
Filet vom Seesaibling Gnocchi • Spitzpaprika • Sommertrüffel (A/D/C/G/L/0)	33,9
Basilikumrisotto getrocknete Tomaten • Rucola • Parmesan (G/L/0)	26,5
+mit 2 Stück Riesengarnelen (B) Eierschwammerlgulasch Serviettenknödel • Sauerrahm • Schnittlauch (A/C/G/L/0)	+9 24,9
Veganes Linsencurry Falafel • Reispapierchip • Minze-Sojajoghurt (F/H/L/0) +mit 2 Stück Riesengarnelen (B)	21,5 +9
NACHSPEISEN	
Zitronentarte Minzsorbet ● karamellisierte Marille (A/C/E/G/0)	13,9
Crème brûlée Rhabarber-Ragout • Tonkabohne-Vanille-Eis (C/G/H/0)	14,5
Lauwarmer Schokobrownie Zweierlei Himbeere • Mascarpone (A/C/E/G/0)	14,5
Sorbet mit/ohne Prosecco (0)	6,9
GEDECK	
pro Person $ullet$ ab 16:00 Uhr obligatorisch	6,5



+2,4

Großartige Gastgeber:innen, 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.