

SCH  
MID  
HOF  
ER  
*im Palais*

*Herzlich willkommen im  
Schmidhofer im Palais.*

Wo mehr als 30 Jahre Kochkunst  
auf Architektur aus dem 16. Jahrhundert treffen.  
Wo mit Liebe, Leidenschaft & Hingabe gekocht wird.  
Wo kreative neue Ideen aus aller Welt einfließen  
& auch traditionelle Klassiker hochgelebt werden.  
Wo Frische und respektvoller Umgang mit  
Lebensmitteln und Produkten im Vordergrund stehen.  
Wo Liebe und Geschmack am Teller vereint sind.  
Wo Herzlichkeit und Tischkultur  
ein Versprechen sind.

*Genuss ist jede  
Sünde wert.*

*Öffnungszeiten*

Restaurant  
Montag - Freitag  
Küche von 12:00 - 14:30  
und 18:00 - 21:30 Uhr  
Samstag, Sonn- und  
Feiertag geschlossen

---

8010 Graz | Sackstraße 16  
+43 676 44 24 030  
mail@schmidhoferimpalais.at  
www.schmidhoferimpalais.at

SCH  
MID  
HOF  
ER  
*im Palais*

Schmidhofer Klassiker.  
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

Chef Art.  
Kreativ. Modern. Weltoffen.

Süße Geheimnisse

VORSPEISEN	MEINE BEEF TATAR TORTE	26,00
	„DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise   Kartoffelrösti   österr. Alpenkaviar vom Schlader	C D G L M P
	RADICCIO SALAT MIT GESCHMORTEN RÜBENRARITÄTEN	16,00
	rote Rüben-Ricottacreme   geröstete Haselnuss   Birne	E G M O
MARONISCHAUMSÜPPCHEN MIT TOPINAMBURCHIPS	11,00	
Briohecroutons   istrischer Trüffel	A G L	
PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL NACH OMA'S REZEPT	7,50	
kräftige Rinderbouillon   Wurzelgemüse   Schnittlauch	A C G L	
HAUPTSPESIEN	SCHMIDHOFER'S PASTA MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN	22,00
	pikante Tomatensauce   Taggiasca Oliven   Kapern   Chili   Basilikum	A B C G
	BIO BRANZINOFILET AUS PIRAN IN DER KÜRBISKERNKRUSTE	29,00
	Kartoffel-Ricottatascherl   Kürbisragout   Lauchschaum	A C D G L M P
SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL	23,00	
vom heimischen Milchkalb   Kartoffel Endiviensalat mit Kernöl vom Leopold   Tiroler Wildpreiselbeeren	A C G L M	
BLACK ANGUS FILETSTEAK VOM „BIG GREEN EGG“ GRILL	39,00	
Cognac-Pfefferrahmsauce   Röstzwiebelpüree   Speckromanesco   gebackener Ochsenfleisch	A C G L M O	

VORSPEISEN	THUNFISCH SASHIMIRÖLLCHEN IN PONZUMARINADE	25,00
	pikanter Thai-Gurkensalat   Edamame   Wasabi-Tofucreme	D E F H L
	GESCHMORTES VOM BIO-KLEESCHWEINEBAUCH IM KNUSPRIGEN WEIZENTORTILLA	15,00
	Jalapenos   Cole Slaw   Erdnussbutter   BBQ Salsa	A C E G L M O
SCHMIDHOFER'S EDITION: 63° SCHÖCKELFREILANDEI MIT ...		
- Kalbsragout   Kartoffelpüree   Trüffel	C G L O	20,00
- Spinat   Kartoffelpüree   Trüffel	C G L	18,00
PIKANTE ASIA HÜHNERSUPPE MIT PULLED CHICKEN WAN TAN	12,00	
Soba Nudeln   Koriander   Sojasauce   Enoki Pilze   Brokkoli	A C G L	

HAUPTSPESIEN	RISOTTO TREVISANO & MIMOLETTE KÄSE	19,00
	Trüffelchampignons   Spinatsalat   Pinienkerne	E G L O
	WALLERFILET „MISO“ IM TEMPURATEIG & INDISCHES GEMÜSECURRY	29,00
wilder Brokkoli   Kräuterseitlinge   Kokosschaum	D E F H L N	
ROSA HIRSCHRÜCKENSTEAK SOUFFLIERT MIT PREISELBEER BRIOCHE	35,00	
Rotkrautcreme   gebackene Kerbelknolle   Quittenkompott	A C G H L O	

MITTAGSTISCH

Jeden Tag ein Stück vom Glück.

2-GANG-MENÜ (Vor- und Hauptspeise) Eur 16,00  
3-GANG-MENÜ (Vor- und Hauptspeise, Dessert) Eur 24,00  
4-GANG-MENÜ (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) Eur 32,00

Montag / Heimatliebe – geschmort/gekocht/gegrillt  
Dienstag / Urlaubsküche  
Mittwoch / My Love Chicken – natürlich steirisches Hendlfleisch  
Donnerstag / Alles rund ums Bio-Schweinefleisch  
Freitag / „Fisch“ geangelt

NACHSPESIEN	MARONI SCHOKOLADENPUDDING MIT ZWETSCHKENSORBET	13,00
	Rumespuma   eingelegte Zwetschken   Butterkeks-Crumbles	A C G O
	GRANATAPFEL-HIMBEERGRANITÉE MIT MAISEIS	8,00
	Chilipopcorn   getrocknete Himbeeren	A C G
CREME BRÛLÉE TRIFFT BIRNE HELENE	13,00	
Weißer Traminer Zabaione   Milkschokoladeneis   Mandelcrumbles	A C G O	
MEIN TRÜFFELPARFAIT MIT SCHOKOLADEN BROWNIES	14,00	
Weichselkompott   Karamellmousse   Schwarzkirschespuma	A C G O	
TARTE TATIN VOM STEIRISCHEN APFEL	13,00	
Ron Zacapa Espuma   Mohnis   Quitte	A C G	
SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL – DAS ORIGINAL		
marinierte Beeren   Bourbonvanilleeis ab 2 Personen – ca. 25 Min. Wartezeit	A C G PRO PERSON	15,00

Pikante Versuchungen

DAS BESTE VOM KÄSE Fromagerie zu Riegersburg trifft Frankreich		
Kleine Auswahl	G E L O H P	13,00
Große Auswahl	G E L O H P	18,00
GÄNSELEBER „GOLDEN EYE“ SCHOKOLADENKUGEL		18,00
Kakaoerde   Mangoragout   Vanille-Selleriecreme	A C G H L	

ALLERGENINFORMATION  
A–Glutenhaltiges Getreide / B–Krebstiere / C–Eier / D–Fisch / E–Erdnuss / F–Soja / G–Milch  
H–Schalenfrüchte / L–Sellerie / M–Senf / N–Sesam / O–Sulfite / P–Lupinien / R–Weichtiere

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten  
Servicepersonal!

Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und deren Herkunft liegen uns sehr am Herzen!  
Damit wir diese nicht wegwerfen müssen, kann es vorkommen, dass Freitag Abend nicht  
mehr alle Gerichte auf unserer Karte bestellbar sind.

In unserem Restaurant wird jedes Gericht frisch für Sie zubereitet.  
Darum bitten wir um Verständnis, dass es manchmal zu Wartezeiten kommen kann.

Gedeck MITTAG 3,50 pro Person  
Gedeck ABEND 5,00 pro Person

Alle Preise in Euro.