

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

*Herzlich willkommen im
Schmidhofer im Palais.*

*Das perfekte Geschenk
für Genießer.*

UNSERE GUTSCHEINE
IM WERT VON
€ 20,- | € 50,- | € 100,-

oder

DAS KOCHBUCH
„GENUSS IST JEDE SÜNDE WERT“
€ 34,90

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

*Genuss ist jede
Sünde wert.*

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

| | | |
|------------|--|---------------|
| VORSPEISEN | MEINE BEEF TATAR TORTE | 28,00 |
| | „DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader | C D G L MP |
| | THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN MIT PIKANTEM THAI-GURKENSALAT | 26,00 |
| | Soft Tofu Edamame Ponzu Shisokresse | E F G L N O |
| | SCHMIDHOFER'S EDITION: 63° SCHÖCKELFREILANDEI MIT ... | |
| | - Kalbsragout Kartoffelpüree Trüffel | C G L O 21,00 |
| | - Spinat Kartoffelpüree Trüffel | C G L 19,00 |
| | PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL NACH OMA'S REZEPT | 9,00 |
| | kräftige Rinderbouillon Schnittlauch Wurzelgemüse | A C G L |

| | | |
|--------------|--|-----------------|
| HAUPTSPESIEN | SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL | 23,00 |
| | vom heimischen Milchkalb Kartoffel-Endiviensalat mit Kernöl vom Leopold Tiroler Wildpreiselbeeren | A C G L M |
| | „PASTA AL CHEF“ MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN | 22,00 |
| | Kapern-Tomaten-Olivenragout Chili Basilikum Parmesanschaum | A B C G L O |
| | BIO BRANZINO AUS PIRAN MIT TRÜFFELSCHAUM | 32,00 |
| | Risotto mit Bittersalaten gebratener Romanesco Haselnusspanade | A C G H L O |
| | ZARTES STEIRISCHES HIRSCHRÜCKENSTEAK MIT ROTKRAUTSTRUDEL | 37,00 |
| | Topinamburcreme Maronibrot Preiselbeerjus Kohlsprossen | A C D E G L N O |

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 6,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

Chef Art.
Kreativ. Modern. Welttoffen.

| | | |
|--------------|--|-----------|
| VORSPEISEN | CARPACCIO VOM STEIRISCHEN REH MIT BIO-GÄNSELEBER | 27,00 |
| | gebratene Mohngänseleber Quitte Balsamico-Belugalinsen | A E L M O |
| | KONFIERTER STEIRER-ALPENLACHS MIT SCHNITTLAUCHGNOCCHI | 24,00 |
| | BBQ-Backerbsen geräucherter Stör Erbsencreme | A F G L M |
| | GESCHMORTE RÜBENRARITÄTEN MIT FRANZÖSISCHEM BRILLAT SAVARIN KÄSE | 18,00 |
| | Bittersalate kandierte Walnüsse Birne | A E G H L |
| | TOPINAMBURSCHAUMSÜPPCHEN MIT MARONI & TRÜFFEL | 14,00 |
| | geräucherte Entenbrust istrischer Trüffel | A G L M |
| HAUPTSPESIEN | FILET VOM STEINBUTT IN DER KARTOFFELKRUSTE | 36,00 |
| | Trüffel-Ricottaravioli Kalbswangerlagout Schnittlauchbutter | A B C L N |
| | INDISCHES SÜSSKARTOFFELCURRY MIT PIKANTEM COUSCOUS | 19,00 |
| | wilder Brokkoli Sesamsalz Kräuterseitlinge Kokosschaum | E F N |
| | BLACK ANGUS FILETSTEAK VOM BIG GREEN EGG GRILL | 39,00 |
| | Kürbisquiche Cognac-Pfeffer-Rahm Speckwirsing gebratener Kürbis | A E G L O |

MITTAGSTISCH

Jeden Tag ein Stück vom Glück.

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

Montag / Heimatliebe
Dienstag / Urlaubsküche
Mittwoch / My Love Chicken – Buttermilchbackhendl
Donnerstag / Alles rund ums Bio-Schweinefleisch
Freitag / „Fisch“ geangelt

Süße Geheimnisse

| | | |
|-------------|--|------------------|
| NACHSPESIEN | RUM-KOKOS-VERSUCHUNG | 14,00 |
| | Malaga-Eissavarin Kokospuma Mangoragout Schokolade | A C E |
| | KARAMELLISIERTER HEIDELBEERSCHMARRN MIT MARONI PANNA COTTA | 15,00 |
| | Zwetschkensorbet Heidelbeerragout Vollkornkekscrumbles | A C G |
| | TARTE TATIN VON STEIRISCHEN ÄPFELN | 12,00 |
| | Vanilleeis Kernöl vom Leopold Butterkekscrumbles Quittengelee | A C E |
| | RICOTTA TARTE MIT MILCHSCHOKOLADENEIS | 13,00 |
| | pochierte Weißweibirne Karamellmousse kandierte Mandeln | A C G |
| | SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL | pro Person 15,00 |
| | Preiselbeeren marinierte Weichseln Topfeneis Mandelgebäck | A C G E |
| | ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit | |

Pikante Versuchungen

| | | |
|------|---|-------------------|
| KÄSE | DAS BESTE VOM KÄSE Österreich trifft Frankreich | |
| | Kleine Auswahl | G E L O H P 13,00 |
| | Große Auswahl | G E L O H P 18,00 |
| | GEBACKENE APFELRADLN MIT BRILLAT SAVARIN WEICHKÄSE (FR) | 16,00 |
| | Schmiedl Trüffelhonig Pekannuss istrischer Trüffel | A C E 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!