

Herzlich willkommen im
Schmidhofer im Palais.

SCH
MID
HOF
ER
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.

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 / Österreichische Klassiker

Dienstag / Urlaubsküche

Mittwoch / My Love Chicken – Buttermilchbackhendl

Donnerstag / Alles rund ums Bio-Schweinefleisch

Freitag / „Fisch“ geangelt

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

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

VORSPEISEN	MEINE BEEF TATAR TORTE „DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader C D G L MP	28,00
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN MIT PIKANTEM THAI-GURKENSALAT Soft Tofu Edamame Ponzu Shisokresse D E F G L N O	26,00
	MELANZANIAUFLAUF „POSITANO“ gegrillte Black Tiger Garnelen Tomatenragout Parmesanschaum Auberginenkaviar Rucola B G L O - ohne Garnelen G L O	24,00 18,00
	GAZPACHO „ANDALUSIA“ MIT CREMIGER BURRATA Ochsenherztomaten Balsamicoperlen Brotchip A G L M	12,00

HAUPTSPESIEN	SCHMIDHOFER`S WIENER SCHNITZEL vom heimischen Milchkalb Kartoffel-Vogersalat mit Kernöl vom Leopold Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M	23,00
	PIKANTES EIERSCHWAMMERLGULASCH Topfenserviettenknödel geräucherter Paprikaschaum Wiesenkräuter A C G L M O	19,00
	SESAM-THUNFISCHSTEAK MIT SÜSSKARTOFFELCURRY wilder Brokkoli Kräuterseitlinge Kokosschaum Koriander A C D E F L N	32,00

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 ABEND 6,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

Chef Art.
Kreativ. Modern. Weltoffen.

So schmeckt der Sommer ...

VORSPEISEN	ASIA ROAST-BEEF MIT PIKANTEM PAPAYA-KOHL-SALAT Wasabimayo Brickteigchips Erdnüsse A C E F G H L M N O	18,00
	VARIATION VON DER MELONE MIT WEIZER SCHAFSKÄSE Tomatenraritäten Minze Kernöl vom Leopold A C E G F L M	15,00
	PULLED PORK WRAP VOM GESCHMORTEN STEIRISCHEN BIO-KLEESCHWEIN gebratener Karfiol Karfiolcreme Radieschen A C E F G H L M N O P	16,00
	GRÜNES CURRY-KOKOS- SCHAUMSÜPPCHEN MIT GRATINierter JACOBsmUSCHEL Sojasprossen Glasnudeln Erbsenschoten Koriander A F L N	14,00

HAUPTSPESIEN	FILET VOM WALLER MIT VULCANOSCHINKEN Eierschwammerlrisotto Bohnenvariation Lauchschaum D G L	30,00
	ZARTER STEIRISCHER REHRÜCKEN IN DER PEKANNUSSKRUSTE Rehragout Marille Maiskuchen Kohlsprossen A C G H L O P	37,00
	BLACK ANGUS FILETSTEAK VOM BIG GREEN EGG GRILL MIT KALBSWANGERLRAGOUT Café de Paris Butter Schmorschalotten Sommergemüse Trüffel-Kartoffelquiche A C G L M O P	39,00
	RICOTTA-KARTOFFELRAVIOLI MIT EIERSCHWAMMERL Schnittlauchbutter Sommertrüffel Mimolette Käse Frühlingslauch A C G L	22,00

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN	DOUBLE CHEESECAKE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN Sauerampfer Frozen Joghurt Schokoladenganache Mandeln A C G E	15,00
	GERÜHRTE PELLINI KAFFEEEIS „SUMMER EDITION“ Tonkabohne Kokospuma Mango-Passionsfruchtragout C G	13,00
	KERNÖL-SCHOKOLADENPARFAIT MIT MARILLENPALATSCHINKE Marillenragout kandierte Kürbiskerne weißes Schokomousse A C G H O	14,00
	KARAMELLISIERTER TOPFENSCHMARRN MIT „KALTER LIEBE“ Himbeeren Sauerrahmeis Tahiti Vanillesauce A C G	15,00
	SCHMIDHOFER`S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren marinierte Beeren Vanillesauce Tahitivanilleeis ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit A C G	15,00 pro Person

Pikante Versuchungen

	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
	GEBRATENE BIO GÄNSELEBER MIT POWIDLBRIOCHE Kirschsorbet Bio Mohn Kirschragout A C E G H L M O P	21,00

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!