

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 27,00  
„DAS ORIGINAL SEIT 1999“  
Trüffelmayonnaise | Kartoffelrösti |  
österr. Alpenkaviar vom Schlader C|D|G|L|M|P

STRUDEL VOM WEIZER SCHAFSKÄSE 16,00  
MIT SCHMORTOMATENCREME  
marinierter Spargel | Tomaten | Rucola A|C|L|M

FRÜHLINGSKRÄUTERSCHAUM-  
SÜPPCHEN MIT PATA  
NEGRA CROSTINI 12,00  
Grillgemüse | Avocado-creme | saure Kresse A|C|D|G

PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL 8,50  
NACH OMA'S REZEPT  
kräftige Rinderbouillon | Wurzelgemüse | Schnittlauch 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

BLACK ANGUS FILETSTEAK 39,00  
„CAFÉ DE PARIS“ VOM  
„BIG GREEN EGG“ GRILL  
Kartoffel-Lauchquiche | Spargel  
Black Tiger Garnele A|C|G|L

SEETEUFEL „OSSO BUCO“ 34,00  
MIT PASTA FREGOLA SARDA  
Taggiasca Oliven | Bouillabaisse-schaum  
Venusmuscheln A|C|G|L|P

VORSPEISEN

KALBSCARPACCIO MIT 28,00  
ZITRONENHUMMER  
Spargelsalat | Limettenbutter | Kräutersalat A|B|C|G|L|M|O

63° SCHÖCKELLANDEI 18,00  
MIT BÄRLAUCHSPINAT  
geräucherte Kulmer Lachsforelle | Kohlrabischaum  
Nussbutterpüree A|C|D|G|L|M

GRÜNES CURRY-KOKOSSCHAUM-  
SÜPPCHEN MIT SESAM-THUNFISCH 16,00  
pikanter Papaya-Kohlsalat | Romanasalat  
Koriander D|E|L|H|M|N

MEIN MELANZANIAUFLAUF 17,00  
„POSITANO“  
Tomaten-Olivenragout | Rucola | Parmesanschaum |  
Auberginenkaviar G|L|M|O

HAUPTSPESIEN

ZARTER LAMMRÜCKEN IN DER 34,00  
DIJONSENF-KRÄUTERKRUSTE  
gebackener Prosciuttospargel | Bärlauchpüree  
Kräuterseitlinge A|C|G|L|M|O|P

BIO-BRANZINOFILET AUS PIRAN 32,00  
IN DER OLIVENBROTKRUSTE  
Kartoffel-Ricottacrespelle | sautierter Spargel  
Paprikaschaum A|C|E|L|O

GEBRATENE VIETNAMESISCHE 19,00  
CURRYKRAUTROLLEN  
Wokgemüse | Chili | Koriander | Thai-Kokosschaum  
wilder Brokkoli A|C|E|F

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

NACHSPESIEN

INTERPRETATION VON DER 14,00  
SCHWARZWÄLDER KIRSCH  
Zacapa Rum Espuma | Brownies | Nougat  
Schokoladeneis | Weichseln A|C|E|G

HIMBEER-VANILLEGEHEIMNIS 13,00  
MIT EINGELEGTEM RHABARBER  
geeister Bauerntopfen | Vollkornkeks-  
crumbles Rhabarbergelee A|C|G

GERÜHRTER PELLINI EISKAFFEE 9,00  
MIT MILCHESPUMA  
karamellierte Banane | Kakaoerde | Erdnüsse A|C|E|G

MARILLENPALATSCHINKEN MIT 12,00  
KERNÖL-SCHOKOLADENPARFAIT  
kandierte Kürbiskerne | Marille | Nougatsauce A|C|G|H|O

SCHMIDHOFER'S 15,00  
KAISERSCHMARRN pro Person  
MIT ZACAPA-RUMROSINEN  
steirisches Apfelkompott | Tahiti-Vanilleeis  
Vanillesauce A|C|G  
ab 2 Personen, ca. 20 Min. Wartezeit

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

MON CHÉRI VON DER 18,00  
BIO-GÄNSELEBER MIT  
BRIOCHECREME  
Valrhona Schokolade | Gänselebereis | Schwarzkirsche A|C|G

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 6,00 pro Person

Alle Preise in Euro.