

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.*

*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*

*Chef Art.  
Kreativ. Modern. Welttoffen.  
So schmeckt der Sommer ...*

VORSPEISEN	STEIRISCHES VITELLO VOM BBQ KALBSTAFELSPITZ Kartoffelkas   Eierschwammerl Vinaigrette   Kernölmayo A G L M O	18,00
	OCHSENHERZTOMATENSALAT MIT WASSERMELONE gebackener Schafskäse   Minze   Koriander   Thai Chili A F G L M	14,00
	PARISER CHAMPIGNON CONSOMMÉ & KALBSTATAR CROSTINI 64° Eidotter   saure Kresse   Schnittlauchcreme A C G L M O	16,00
GAZPACHO ANDALUSIA MIT CREMIGER BURRATA Tomatenraritäten   Balsamicoperlen   Brotchips A G L M O	12,00	
HAUPT SPEISEN	ZARTER MAIBOCKREHRÜCKEN IN DER PEKANNUSS-BRIOCKHEKRUSTE Maiskuchen   Wachauer Marillen   Zweierlei Pastinaken A C G L M O P	36,00
	BIO-BRANZINOFILET AUS PIRAN IN DER CURRYPANKOKRUSTE vietnamesische Glücksrolle   Wokgemüse   Kokosschaum A C D G O	32,00
	MELANZANIAUFLAUF „POSITANO“ & GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN Tomatenragout   Parmesanschaum   Auberginenkaviar   Rucola B G L O	26,00

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 MITTAG 3,50 pro Person  
Gedeck ABEND 6,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

*Schmidhofer Klassiker.  
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.*

VORSPEISEN	MEINE BEEF TATAR TORTE „DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise   Kartoffelrösti   österr. Alpenkaviar vom Schlader C D G L M P	27,00
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN MIT PIKANTEM THAI-GURKENSALAT Soft Tofu   Edamame   Ponzu   Shisokresse E F G L N O	26,00
	SCHARFE ASIA-GARNELENSUPPE Soba Nudeln   Koriander   wilder Brokkoli   Enoki Pilze A B C E F H L	14,00
HAUPT SPEISEN	SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL vom heimischen Milchkalb   Kartoffel-Vogersalat mit Kernöl vom Leopold   Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M	23,00
	BLACK ANGUS FILETSTEAK VOM „BIG GREEN EGG“ GRILL Kräuterkruste   Sommergemüse   Kartoffel-Kresse Cannelloni A C L M O	39,00
	PIKANTES EIERSCHWAMMERLGULASCH Topfserviettenknödel   geräucherter Paprikaschaum   Wiesenkräuter A C G L M O	19,00

#### 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*

NACH SPEISEN	ERDBEEREN MIT KANDIERTEN TAGGIASCA-OLIVEN Topfeneis   Limetten-Vanillesauce   knuspriges Mandelgebäck A C G H	12,00
	KNUSPERBANANE MIT SCHOKOLADEN-ERDNUSSPUDDING Kokossorbet   Passionsfrucht-Mangoragout A C E G H	14,00
	WACHAUER MARILLEN-VANILLETARTE Sauerampfer Frozen Joghurt   Müslikrokant   Topfenmousse A C G H	13,00
SCHOKOLADEN-MOHNGEHEIMNIS „WARM/KALT“ Kaffeeis   Rumespuma   Himbeeren A C G H S	15,00	
SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren   marinierte Beeren   Tahiti Vanilleis A C G ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit	pro Person 15,00	

*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) Trüffelhonig   Pekannuss A C E G H L	16,00

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!