

---

# S A Z I A N I S T U B ' N

NEUMEISTER

## VORSPEISEN

Saziani Salat | Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfeln und Gurken | 5,00

Vorspeisenteller „Saziani Feine Kost“  
mit Neumeister's Weinessig, Kürbiskernöl und Traubenkernöl | 10,50

Gebackenes Kaninchenconfit mit roten Rüben und Apfelkrenvinaigrette | 9,50

Traubenkernmehlnudeln mit gehobelten Steinpilzen | 11,00

## SUPPEN

Sturmschaumsüppchen mit Krautstrudel und Thymian | 4,90

Apfel-Kürbissuppe mit Ingwer und warmem Chilibrot | 5,00

Klare Entensuppe mit Entenleberpraline | 6,20

## HAUPTGERICHTE

Weißer Wels im roten Linsensud mit Salzkartoffeln | 16,50

Wollschweinrücken in Knoblauch-Salbei-Butter mit Grammelrisotto  
und gebratenen Rosenkohlblättern | 18,00

Lamm | geschmort und rosa gebraten mit gegrilltem Herbstgemüse und Polenta | 21,00

Knuspriges Backhendl mit gemischtem Salat | 11,00

***Weintipp:** 2008 STEINTAL Roter Traminer Erste STK®Lage | 5,10*

## DESSERTS

Schokoladensüppchen mit Kastanienmousse und Akazien-Ribiselsorbet | 8,50

Apfel-Milchreis mit Karamell und weißer Schokoladencreme, dazu Bratapfelsorbet | 6,80

Hausgemachte Sazianitorte mit Schlagobers | 3,60

Süßes der Woche | bitte fragen Sie nach unserer Empfehlung

Käseteller | fünf verschiedene, steirische Spezialitäten, dazu hausgemachtes Bauernbrot,  
„Saziani Feine Kost“ Gelees Traube rot und Apfel mit Ingwer | 9,00

—  
S A Z I A N I S T U B ' N

N E U M E I S T E R

## HERBSTMENÜ

Gebackenes Kaninchenconfit mit Roten Rüben und Apfelkrenvinaigrette

*2008 KLAUSEN Weissburgunder Erste STK®Lage*

—  
Apfel-Kürbissuppe mit Ingwer und warmem Chilibrötchen

*2008 STEINTAL Roter Traminer Erste STK®Lage*

—  
Wollschweinerücken in Knoblauch-Salbei-Butter mit Grammelrisotto  
und glasiertem Frühkraut

*2007 Zweigelt*

—  
Schokoladensüppchen mit Kastanienmousse, Akazien-Ribiselsorbet

*2007 Beerenauslese Saziani*

3 Gänge €28,00

*Inklusive Weine € 39,00*

4 Gänge (inklusive Kaninchen) €37,00

*Inklusive Weine € 53,00*

Mitglied von



---

# S A Z I A N I S T U B ' N

NEUMEISTER

## GOURMETMENÜ

Gruß aus der Küche

---

Saibling am Salzstein gegart mit Gewürzmais und Verjus | 15,00

*2007 KLAUSEN Sauvignon Blanc Erste STK®Lage*

---

Kürbisnockerl mit Steirerkäse, Honig Walnuss Krokant und Traubenkernölcreme | 11,00

*2007 SAZIANI Grauburgunder Große STK®Lage*

---

Sorbet aus roten Trauben mit Zwetschkenröster | 4,80

---

Rosa Milchkalb mit Rote Rüben Püree, Kürbis und Apfel | 23,00

*2007 Pinot Noir*

---

Geschmorte Rotweibirne mit Frischkäsecreme, Rotweineis und Walnüssen | 7,00

*2008 STEINTAL Roter Traminer Erste STK®Lage*

5 Gänge €54,00

*Inklusive Weine € 72,00*