

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

NEUMEISTER

## VORSPEISEN

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

Sülzchen von gebeiztem Saibling mit Kräutersalat und Rosenblütenvinaigrette | 9,50

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

Sellerietascherln mit Krensoße und gebratenen Steinpilzen | 11,00

## SUPPEN

Kalte Paradeisersuppe mit eigenem Mousse | 5,00

Saziani Weinsuppe | 4,90

Klare Waldpilzsuppe mit Kerbel | 5,50

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel | 4,50

## HAUPTGERICHTE

Wallerfilet mit Kartoffelhaube, Melanzaniragout und Koriandersoße | 16,50

Saibling und Lachsforelle gebraten auf lauwarmem Gemüsesalat | 17,50

Schweinsfilet auf Rucolarisotto mit Radicchio und Eierschwammerl | 18,00

Im eigenen Saft geschmortes Kalb, Kartoffelknödel mit Eierschwammerlfüllung  
und knackigem Gemüse | 18,50

Knuspriges Backhendl mit gemischtem Salat | 11,00

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

## DESSERTS

Pfirsich-Kirschensalat, dazu Beerenauslese-Grießschnitte und Kirscheneis | 7,20

Beereneintopf mit Knusperschoko, Bauertopfeneis und Mohnkuchen | 6,80

Strudel der Saison mit Vanillesoße | 4,80

Käseteller | St. Patron, Räucherkäse und Camembert mit den „Saziani Feine Kost“ Gelees  
Traube rot und Apfel mit Ingwer  
dazu hausgemachtes Bauernbrot | 9,00

—  
S A Z I A N I S T U B ' N

NEUMEISTER

## SOMMERMENÜ

Sülzchen von gebeiztem Saibling  
mit Kräutersalat und Rosenblütenvinaigrette

*2009 Welschriesling STK®*

—  
Klare Waldpilzsuppe mit Kerbel

*2009 Grauburgunder Steirische Klassik*

—  
Schweinsfilet auf Rucolarisotto mit Radicchio und Eierschwammerl

*2007 Zweigelt*

—  
Geeiste Melange mit Trebernbrand Espuma und Himbeeren

*2002 Beereauslese Saziani*

3 Gänge €28,00

*Inklusive Weine € 39,00*

4 Gänge (inklusive Sülzchen) €37,00

*Inklusive Weine € 51,00*

Mitglied von



---

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

NEUMEISTER

## GOURMETMENÜ

Gruß aus der Küche

---

Zander auf Erbsenpüree im Kapern-Limettenfond | 13,00

*2007 KLAUSEN Sauvignon Blanc Erste STK®Lage*

---

Wachtel gebraten auf Burgunder-Rollgerstl und Schalottenconfit | 16,50

*2007 KLAUSEN Weißburgunder Erste STK®Lage*

---

Sorbet aus roten Ribiseln mit Saziani Brut Rosé | 4,80

---

Filet vom Rind mit gebackenem Mark auf Mangold und Saubohnen | 22,00

*2006 Cuvée de Merin*

---

Streuseltörtchen mit marinierten Lavendelblüten und Vanilleeis | 7,20

*2008 STEINTAL Roter Traminer Erste STK®Lage*

5 Gänge €54,00

*Inklusive Weine € 72,00*