

S a z i a n i

NEUMEISTER

WILLKOMMEN AM SAZIANI

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE!

In der internationalen 2- und 3-Sternegastronomie und in der heimischen Spitzenküche holte sich Christoph Mandl die Tiefenschärfe. Nun ist er neuer Küchenverantwortlicher in der Saziani-Stub'n. „Mit Anna und Albert Neumeister haben wir sehr viel gemeinsam und so planten wir zusammen unseren Weg in die kulinarische Zukunft.“ Christoph, in Wien aufgewachsen, kam mit seiner Partnerin und Sommelière Ruth Heusch in die Steiermark.

Der Antrieb von allen vier ist die Natur und ihre Kreisläufe. „Wir sind überzeugt: Manchmal ist weniger mehr. Beste biologische Lebensmittel aus der nahen Region und Nachhaltigkeit liegen uns daher besonders am Herzen. Genauso wie der respektvolle Umgang mit den Menschen.

Die gute Stimmung im Team schmeckt man auch in unserer Küche.“ Ob knackiges Gemüse, frisches Obst oder würzige Kräuter – viele davon wachsen rund um das Haus in den Saziani-Kulturgärten, die auf dem Weg zur BIO-Zertifizierung sind.

Wir wünschen Ihnen einen eindrucksvollen Aufenthalt!

FAMILIE NEUMEISTER UND DAS GESAMTE TEAM DER SAZIANI STUB'N

S a z i a n i

NEUMEISTER



FOLGENDE ZUTATEN VERWENDEN WIR IN UNSERER KÜCHE AUSSCHLIESSLICH AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT

Apfel . Apfelsaft . Apfel-Johannisbeersaft . Austernpilze . rosa Seitlinge . Lemonenseitlinge
Butter . Buttermilch . Balsamessig . Chili . Eier . Erdäpfel . Frühstück: Schinken, Mulbratl,
Würste, Mangalitzawürstl, Gelierzucker . Hartweizen . Himbeeren . Kaffee . Kakao . Käse:
Brie, Fasskäse, Schafcamembert, Steirerschimmel, Kürbiskernkäse, Kurkuma . Kümmel
Knoblauch . Lauch . Miesmuscheln . Pastinaken . Petersilienwurzel . Pfeffer . Pfirsichnektar
Milch . Mehle: Roggen, Weizen . Risottoreis . Rohrzucker . Rote Rüben . Schlagobers
Schokolade . Sauerrahm . Sellerie . Spinat . Staubzucker . Soja . Sonnenblumenkerne
Sonnenblumenöl . Tee: weiß, grün schwarz . Topfen . Traubensaft weiß . Verjus . Vogersalat
Wacholder . Weißweinessig . Zimt . Zucker . Zwiebel weiß und rot

AUSZUG UNSERER AKTUELLEN, REGIONALEN BIO-PARTNER

GUT BEHÜTET PILZMANUFAKTUR

www.gutbehuetet.at

HOFKÄSEREI DEUTSCHMANN

www.hofkaeserei-deutschmann.at

OBSTHOF NEUMEISTER

www.obsthof-neumeister.at

SCHOKOLADEN MANUFAKTUR ZOTTER

www.zotter.at

FANDLER ÖLMÜHLE

www.fandler.at

BIOHOF PRANGER

www.biohofpranger.at

FLEISCHEREI FEIERTAG

www.derfeiertag.at

WEINGU NEUMEISTER

www.neumeister.cc

WEINGUT LACKNER TINNACHER

www.tinnacher.at

S a z i a n i

NEUMEISTER

M E N Ü

Karotten . Mandel
Rote Rübe . Fenchelsaat
Bierrettich . Zwiebel

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Saibling

Vogerlsalat . Pistazie . Kren

Pilzvielfalt

Salzzitrone . Nussbutter

Bärlauchwurzel

Ei . Hühnerauster . Erdäpfel

Steinbutt

Safran . Lauch

Weizer Lamm

Pak Choi . Sanddorn . Daumennudeln

Brandteig

Apfel . Blaues Schaf . Maroni

Topfencreme

Eingelegte Früchte . Sauerrahmeis . Thymian

Schokoladenkugel

Fruchtgummi

Financier

7 Gänge 145

Alles Wein...im 1/10 Takt 70

S a z i a n i

NEUMEISTER

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	6
Rote Rüben geschmort mit Wildkräutern und Senfsaat	16
Marinierter Rettich, Kohlsprossen und Frischkäse	15
Roh marinierter Tagesfisch mit Zitrus und Quittenpüree	23
Knusprige Saiblingsflosse & Ährenfische mit Schnittlauchcreme	17
Bärlauchsuppe mit pochiertem Bio-Ei	9
Französische Zwiebelsuppe	8
Topinamburcremesuppe mit Walnüssen	8
Coq au Vin vom Strad'ner Bio Hahn mit Thymian, Austernpilze und Farfalle	29
Ochsenwangerl geschmort, Pfeffersoße, Erdäpfel-Krenpüree und glasiertes Wurzelgemüse	32
Miesmuscheln und Vongole mit Gemüse, Petersilie und hausgemachten Pommes	25
Bärlauchravioli, Frischkäse und Kapern	24
Käseteller mit saisonaler Garnitur	16
Apfeltarte mit Vanilleeis	12
Schokoladen Mille Feuille mit Haselnuss	12
Buchteln gefüllt mit Himbeer, Vanillesoße	12