

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 . Butter . Buttermilch . Balsamessig . Chili . Eier
Erdäpfel . Frühstück: Schinken, Mulbrat, Würste, Mangalitzawürstl, Gelierzucker
Hartweizen . Himbeeren . Kaffee . Kakao . Käse: Brie, Fasslkäse, Schafcamembert,
Steirerschimmel, Kürbiskernkäse, Kürbiskernöl . Kurkuma Kümmel . Knoblauch . Lauch
Petersilienwurzel . Pfeffer . Pfirsichnektar . Milch . Mehle: Roggen, Weizen . Risottoreis
Rohrzucker . Rote Rüben . Schlagobers . Schokolade Sauerrahm . Sellerie . Staubzucker
Sonnenblumenkerne . Sonnenblumenöl . Tee: weiß, grün schwarz . Topfen . Traubensaft weiß
Verjus . Wacholder . Weißweinessig . Zimt . Zucker Zwiebel weiß und rot

AUSZUG UNSERER AKTUELLEN, REGIONALEN BIO-PARTNER

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

WEINGUT NEUMEISTER

www.neumeister.cc

WEINGUT LACKNER TINNACHER

www.tinnacher.at

AT-BIO-402

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Team, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

S a z i a n i

NEUMEISTER

M E N Ü

Wassermelone . Thymianöl
Wildkräuterbouquet
Rote Rübe . Fenchelsaat

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Garnele

Erbse . Minze . Senf

Paradeiser

Tomatillo . Wildkräuter . Zitrus

Spitzkraut

Lavendel . Rucola

Steinbutt

Sommer Knoblauch . Paprika . Kapuzinerkresse

Kitz

Kohlrabi . Sanddorn . Daumennudel

Brandteig

Quitte . Blaue Ziege . Petersilienwurzel

Topfencreme

Eingelegte Früchte . Sauerrahm . Blüten

Schokoladenkugel

Fruchtgummi

Financier

7 Gänge 145

Alles Wein...im 1/10 Takt 70

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Gebratene Artischocken mit Mandeln und Salzzitrone	23
Pimientos de Padron, gebratene Sardinen und saure Petersilie	23
Eierschwammerltatar mit konfiertem Bio-Eidotter, eingelegte Artischocken	23
Strad'ner Gemüsekaltschale	9
Pikante Krustentier-Bisque	18
Melanzaniravioli Ricotta, Nussbutter, Paradeiser und Kapern	18 28
Ochsenwangerl geschmort, Pfeffersoße, hausgemachte Pommes frites und Sommergemüse	34
Moules Frites in einer Weißweinsauce mit Gemüse und Petersilie	27
Käseteller mit saisonaler Garnitur	16
Beerentartelette mit Blüten	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12