

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

Apfelsaft . Apfel-Johannisbeersaft . Butter . Buttermilch . Balsamessig . Chili . Eier
Erdäpfel . Frühstück: Schinken, Mulbrat, Würste, Mangalitzawürstl . Gelierzucker
Hartweizen . Himbeeren . Kaffee . Kakao . Käse: Brie, Fasskäse, Schafcamembert,
Steirerschimmel, Kürbiskernkäse, Weißes und rotes Schaf . Auegger . Kürbiskernöl
Kurkuma Kümmel . Knoblauch . Lauch . Petersilienwurzel . Pfeffer . Pfirsichnektar . Pilze:
Kräuterseitlinge . Shitake . Austernpilze . 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

HOFMOLKEREI TAX

www.molkereitax.at

OBSTHOF NEUMEISTER

www.obsthof-neumeister.at

GUT BEHÜTET PILZMANUFAKTUR

www.gutbehuetet.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

Spinat-Apfelsud . Thymianöl
Wildkräuterbouquet
Maiscreme . Kernöl

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Forelle

Radieschen . Wangerl . Piment d'Espelette

Pilzvielfalt

Salzzitrone . Nussbutter

Hahn

Topinambur . Karfiol . Eidotter

Wolfsbarsch

Paprika . Edamame

Kitz

Brokkoli . Haselnuss . Daumennudel

Brandteig

Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Topfencreme

Eingelegte Früchte . Himbeere . Verbene

Schokoladenkugel

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	7
Gebratene Sardinen mit saurer Petersilie, Knoblauch und Lauchöl	23
Pochiertes Bio-Ei mit roter Rübe und karamellisierter Fenchelsaat	23
Roh marinierte Forelle Zitrus, Olivenöl und Estragon	25
Pikante Krustentier-Bisque	18
Erdäpfel-Lauchcremesuppe	9
Kürbisravioli Ricotta, Nussbutter, Kernöl und Kapern	18 28
Ochsenwangerl geschmort, Rotweinsöße, hausgemachte Pommes frites und Wintergemüse	34
Warme Nussnudeln mit Mandelcreme	12
Käseteller mit saisonaler Garnitur	16
Buchteln gefüllt mit Cassis und Vanillesoße	12