

WILLKOMMEN IM SAZIANI

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

Wir, Ruth und Christoph Mandl, die neuen Pächter des SAZIANI Restaurant & Hotel (eröffnet 1987 von Anna und Albert Neumeister) dürfen Sie ganz herzlich bei uns begrüßen.

In enger Zusammenarbeit mit dem Winzer Christoph Neumeister bringen wir unsere Vision eines modernen und gleichzeitig kulinarischer Tradition verpflichteten Gourmet-Restaurants in die Südoststeiermark. Wir legen größten Wert auf respektvollen Umgang und gelassene Offenheit sowohl vor als auch hinter der Bühne und dementsprechend möchten wir das SAZIANI Erlebnis von Herzlichkeit und Behutsamkeit geprägt wissen.

Am allerliebsten wäre es uns ja, unsere Kreationen ganz für sich selbst sprechen zu lassen, so unprätentiös und ganz der Materie verpflichtet gestaltet sich unser kulinarisches Weltbild. Der Geschmack steht im Vordergrund, unsere Gäste sollen sich ganz entspannt dem Genuss hingeben und für sich entscheiden können, welche Emotionen Sie am Ende des Menüs oder einer à la carte Speisenfolge mit nach Hause nehmen.

Pure Leidenschaft, mit der wir nicht polarisieren möchten, sondern in der Harmonie unser Ideal finden. Wir möchten kochen und bewirten wie Sashimono. Und damit ist weder ein Koch noch ein Gericht gemeint, sondern die japanische Kunst der Holzverbindungen, die sich durch Klarheit, effiziente Eleganz und hochwertiges Handwerk auszeichnet.

Wir wünschen von Herzen einen genussvollen Aufenthalt!

FAMILIE MANDL UND DAS SAZIANI TEAM

FOLGENDE ZUTATEN VON A BIS Z 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 . Shiitake . Austernpilze . Milch . Mehl: Roggen . Weizen . Risottoreis . Rohrzucker . Rote Rübe .
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.

M E N Ü (Beispiel)

Begrüßungen
aus der Sazianiküche

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Zwiebelbutter

Saibling
Kohlrabi . Lorbeer

Wachtelei
Erbse . Minze

Pilzvielfalt
Nussbutter . Mandel

Garnele
Melone . Bisque

Kitz
Zucchiniblüte . Artischocke

Brandteig
Salzkaramell

Topfen
Rhabarber . Himbeere

Blutzwetschke . Orange
Zimt . Zucker

7 Gänge 166
Käse 18
Weinbegleitung... je 1/10 84

A LA CARTE

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Zwiebelbutter	9
Eierschwammerltatar mit pochiertem BIO-Ei und Wildkräutern	27
Ceviche vom Tagesfisch mit Olivenöl, Zitrus und Piment d'Espelette	27
Artischocke im Ganzen gekocht mit Senfvinaigrette und Waldklee	25
Gurkenkaltschale	12
Melonentaltschale	12
Hausgemachte Lauch-Tortellini Ricotta und Kapern	32
Bouchot Muscheln in einer Weißweinsauce mit Gemüse und Petersilie	27
Käsevariation	18
Haselnussparfait und eingelegte Beeren	19
Saziani Buchteln gefüllt mit Weichseln, Vanillesoße	16
Kirschtartelette mit Pistazien und weißer Schokolade	15