

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 . Fisch: Forelle . Saibling
Frühstück: Schinken . Speck . Würste . Gelierzucker . Hartweizen . Himbeeren . Heidelbeeren . Kaffee . Kakao

Kürbiskernöl . Kurkuma . Kümmel . Knoblauch . Lauch . Petersilienwurzel . Pfeffer . Pfirsichnektar

Pilze: Kräuterseitlinge . Shiitake . Austernpilze . Milch . Mehl: Roggen . Weizen . Olivenöl . Risottoreis . Rohrzucker
Rote Rübe . Schlagobers . Schokolade . Sauerrahm . Sellerie . Staubzucker . Sonnenblumenkerne . Sonnenblumenöl

Tee: Frucht, weiß, grün . schwarz . Topfen . Traubensaft weiß . Verjus . Wermut . Wacholder . Weißweinessig . Zimt
Zitrone . Zucker . Zwiebel weiß und rot

AUSZUG UNSERER AKTUELLEN, REGIONALEN BIO-PARTNER

VOM LICHTENBERG	www.vomlichtenberg.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
BIOHOF GUTMANN	www.biofutter-gutmann.at
BIOHOF FAM. GRAIN	www.bio-austria.at/biobauer/biohof-grain
THOMAS POCK	www.pocks.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

Eierschwammerltartelette
Eistich. Consommé
Pimientos de Padrón

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Lauchbutter

Wolfsbarsch
Zitrus . Piment d'Espelette

Artischocke
Melde . Essig

Rottenmann Garnele
Bisque . Kaffee

Bouchot
Wermut . Petersilie

Kitz
Erbse . Minze

Paradeiser
Verjus . Olive

Saziani Feige
Heu . Vanille

Espresso
Zitrus
Madeleines

*7 Gänge 169
Käse 19*

*Kostprobe Beuschel im Menü 14
Weinbegleitung... je 1/10 89*

A LA CARTE

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Lauchbutter	9
Fisolen aus dem Sazianigarten mit lauwarmen Artischocken und pochiertem Bio-Ei	26
Paradeiservielfalt mit Basilikum und mariniertem KitZRücken	27
Maiscremesuppe mit Kernöl und Forellentatar	18
Hausgemachte Cappelletti mit Eierschwammerl und Paradeisersud	33
Bouchot Muscheln in einer Weißweinsauce mit Gemüse und Petersilie	29
Kitzbeuschel mit Topfenserviettenknödel	28
Käsevariation p.P.	19
Brandteig mit Salzkaramell	15
Saziani Buchteln gefüllt mit Kriecherl-Holler und Vanillesoße	16
Birnentartelette mit Pistazien und weißer Schokolade	15

Für unsere Begrüßungen und Abschlüsse
werden A la Carte 5€ p.P. verrechnet