

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

Begrüßungen
aus der Sazianiküche

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Kernöl

Wolfsbarsch
Zitrus . Piment d'Espelette
29

Pilzvielfalt
Mandel . Salzzitrone
25

Rottenmann Garnele
Bisque . Kaffee
32

Schwarzkohl
Melde . Ei
26

Kitz
Karfiol . Pfefferoni
49

Kürbis
Kernöl
16

Saziani Feige
Heu . Vanille
18

Abschlüsse
aus der Sazianiküche

7 Gänge 169
Käse p.P 15
Weinbegleitung... je 1/10 89

A LA CARTE

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Kernölbutter	9
Maronicreme pochiertes Bio-Ei und Nussbutter	18
Ganslknödel geschmortes Spitzkraut und Zitronen-Thymiansaftl	27
Gansleinmachsuppe Bröselknödel	13
Hausgemachte Cappelletti Kürbis, Ricotta, Kapern und weißer Paradeisersud	33
Saziani-Gansl ausgelöst zu Tisch ab 2 Personen Rotkraut, glasierte Maroni, konfiertes Magen, gebackene Leber, Topfserviettenknödel und Majoransaftl	49 p.P
Käsevariation p.P.	19
Brandteig Salzkaramell	14
Saziani Buchteln Holler und Vanillesauce	16
Mont Blanc Johannisbeere und Sauerrahmeis	18

*3 herzhafte Überraschungsgänge von der Gans 79
5 herzhafte Überraschungsgänge von der Gans 135
7 Überraschungsgänge von der Gans inkl. Dessert 165*

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