

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

Begrüßung
aus der Saziani-Küche

Weizen-Roggen-Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Garnele

Buttermilch · Wildkräuter
32

Zucchiniblüte

Eierschwammerl · Sardine
28

Forelle

Gurke · Safran
32

Bouchot-Muschel

Wermut
29

Kitz

Kohlrabi · Taglilie
47

Rhabarber

Himbeere · Mohn
16

Orange

Kardamom · Zitrus
17

Abschluss
aus der Saziani-Küche

7 Gänge 169

6 Gänge 159

5 Gänge 149

4 Gänge 129

Weinbegleitung je 1/10 89

À LA CARTE

Weizen-Roggen-Sauerteigbrot Bohnenbutter	8
Roh marinierte Bio-Forelle Olivenöl, Zitrus und Waldklee	28
Krustentierbisque	19
Kitz Mit Kohlrabi und Cremepolenta	47
Gebratene Wachtel Mit Erbse, Minze und Cremepolenta	47
Bouchot-Muschel In Weißweinsauce mit Gemüse und Liebstöckel	29
Saziani-Buchteln Zwetschke und Vanillesauce	16
Flambierte Orange Kardamomeis und Zitrus	17
Rhabarbersorbet Himbeere und Mohncreme	17
Käsevariation p. P.	19

*Für unsere Begrüßungen und Abschlüsse
werden à la carte 6 p. P. verrechnet*