

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

*Herzlich willkommen im
Schmidhofer im Palais.*

Wo mehr als 30 Jahre Kochkunst
auf Architektur aus dem 16. Jahrhundert treffen.
Wo mit Liebe, Leidenschaft & Hingabe gekocht wird.
Wo kreative neue Ideen aus aller Welt einfließen
& auch traditionelle Klassiker hochgelebt werden.
Wo Frische und respektvoller Umgang mit
Lebensmitteln und Produkten im Vordergrund stehen.
Wo Liebe und Geschmack am Teller vereint sind.
Wo Herzlichkeit und Tischkultur
ein Versprechen sind.

*Genuss ist jede
Sünde wert.*

*Das perfekte Geschenk
für Genießer.*

UNSERE GUTSCHEINE
IM WERT VON
€ 20,- | € 50,- | € 100,-

oder

DAS KOCHBUCH
„GENUSS IST JEDE SÜNDE WERT“
€ 34,90

Öffnungszeiten

Restaurant
Montag - Freitag
Küche von 12:00 - 14:30
und 18:00 - 21:30 Uhr
Samstag, Sonn- und
Feiertag geschlossen

8010 Graz | Sackstraße 16
+43 676 44 24 030
mail@schmidhoferimpalais.at
www.schmidhoferimpalais.at

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

VORSPESIEN	MEINE BEEF TATAR TORTE „DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader C D G L M P	30,00
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN MIT PIKANTEM THAI-GURKENSALAT Soft Tofu Edamame Ponzu Shisokresse D E F G L N O	26,00
	STEIRISCHES ROASTBEEF MIT KERNÖLMAYO & GEBACKENEN KÄFERBOHNEN Spargelsalat Kren Panna Cotta Brotchip A C H L	24,00
	SCHARFE ASIA-HÜHNERSUPPE MIT PULLED CHICKEN WAN TAN Sobanudeln Koriander Chili Sojasprossen A C E F H L N	16,00

HAUPTSPESIEN	SCHMIDHOFER`S WIENER SCHNITZEL vom heimischen Milchkalb Kartoffel-Krauthauptelsalat mit Kernöl vom Leopold Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M	25,00
	ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS RIND Buttermilchspätzle Röstzwiebel Speckbohnen A C G L O	28,00
	BIO WOLFSBARSCHFILET AUS PIRAN IN DER OLIVENPANADE Auberginentortelloni Ratatouille Chili Garnelen A B C D G L	36,00
	GEBACKENES BÄRLAUCHRISOTTO MIT SPARGEL & SPINATSALAT Kohlrabicreme Kräuterschaum Sesamsalz A L N	22,00

Chef Art.
Kreativ. Modern. Weltoffen.
So schmeckt der Frühling ...

VORSPESIEN	MEDITERRANER GRILLGEMÜSE- AUFLAUF MIT TALEGGIOKÄSE Ratatouille Melanzanichips Rucola Pesto geröstete Pinienkerne A H L	19,00
	KALBSCARPACCIO MIT GEBACKENEM WEISSEN SOLOFINO SPARGEL Kartoffelkas Schnittlauchmayo Kapuzinerkresse L C G	27,00
	TAFELSPITZRAVIOLI MIT CREMESPINAT & ESSIGGELEE Krengemüse Gemüseschaum Kresse A L O	22,00
	ZWEIERLEI VOM KARFIOL MIT GERÄUCHERTER STEIRISCHER LACHSFORELLE 63°C Schöckellandei Kräuteröl Buttermilch A C G L	18,00

HAUPTSPESIEN	ZARTER LAMMRÜCKEN IN DER DIJONSENF-KRÄUTERKRUSTE Zweierlei Spargel Schafskäseespuma Schmorschalottenjus A C G L M O	38,00
	BLACK ANGUS FILETSTEAK „CAFÉ DE PARIS“ Kalbsbackerfragout Frühlingsgemüse Kartoffel-Lauchquiche A C L O	40,00
	KROSS GEBRATENES ZANDERFILET MIT GEGRILTEM OKTOPUS Pikantes Paprika-Spitzkraut Schnittlauchknödel Pimientos de Padron A B D L O	36,00

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN	RHABARBER-HIMBEERTARTE MIT SAUERAMPFEREIS Bauerntopfenmousse Himbeerganache Salzmandeln A C G H	16,00
	GERÜHRTES PELLINI KAFFEEEIS „SCHMIDHOFER EDITION“ Milchespuma karamellierte Bananen Pekannuss C E G H	13,00
	LAUWARMER SCHOKOLADEN- ERDNUSSPUDDING MIT KOKOSSORBET Chili Mango Nougat Butterkekscrumbles A C E G	15,00
	ERDBEEREN MIT KANDIERTEN OLIVEN & BALSAMICOKAVIAR Cheesecake 2.0 Dulce de Leche Schokomousse A C G H	14,00
	SCHMIDHOFER`S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren marinierte Beeren Vanillesauce Tahitivanilleeis ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit A C G	15,00 pro Person

Pikante Versuchungen

DAS BESTE VOM KÄSE Österreich trifft Frankreich	Kleine Auswahl G E L O H P	15,00
	Große Auswahl G E L O H P	19,00
GEBRATENE BIO-GÄNSELEBER MIT ZWEIERLEI VOM APFEL Kalbsjus Sellerie Rumrosinen Strudelteigblätter A G L O		24,00

Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und deren Herkunft liegen uns sehr am Herzen! Damit wir diese nicht wegwerfen müssen, kann es vorkommen, dass Freitag Abend nicht mehr alle Gerichte auf unserer Karte bestellbar sind.

In unserem Restaurant wird jedes Gericht frisch für Sie zubereitet. Darum bitten wir um Verständnis, dass es manchmal zu Wartezeiten kommen kann.

Gedeck MITTAG 4,00 pro Person
Gedeck ABEND 7,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

ALLERGENINFORMATION

A–Glutenhaltiges Getreide / B–Krebstiere / C–Eier / D–Fisch / E–Erdnuss / F–Soja / G–Milch
H–Schalenfrüchte / L–Sellerie / M–Senf / N–Sesam / O–Sulfite / P–Lupinien / R–Weichtiere

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicepersonal!