

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.

VORSPEISEN	MEINE BEEF TATAR TORTE	28,00
	„DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise   Kartoffelrösti   österr. Alpenkaviar vom Schlader <small>C D G L M P</small>	
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN MIT PIKANTEM THAI-GURKENSALAT	26,00
	Soft Tofu   Edamame   Ponzu   Shisokresse <small>E F G L N O</small>	
SCHMIDHOFER'S EDITION: 63° SCHÖCKELFREILANDEI MIT ...		
	- Kalbsragout   Kartoffelpüree   Trüffel <small>C G L O</small>	21,00
	- Spinat   Kartoffelpüree   Trüffel <small>C G L</small>	19,00
	PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL NACH OMA'S REZEPT	9,00
	kräftige Rinderbouillon   Schnittlauch Wurzelgemüse <small>A C G L</small>	

HAUPT SPEISEN	SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL	23,00
	vom heimischen Milchkalb   Kartoffel-Endiviensalat mit Kernöl vom Leopold   Tiroler Wildpreiselbeeren <small>A C G L M</small>	
	“PASTA AL CHEF” MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN	22,00
	Kapern-Tomaten-Olivenragout   Chili   Basilikum   Parmesanschaum <small>A B C G L O</small>	
	BIO BRANZINO AUS PIRAN MIT TRÜFFELSCHAUM	32,00
	Risotto mit Bittersalaten   gebratener Romanesco   Haselnusspanade <small>A C G H L O</small>	
	ZARTES STEIRISCHES HIRSCHRÜCKENSTEAK MIT ROTKRAUTSTRUDEL	37,00
	Topinamburcreme   Maronibrot   Preiselbeerjus   Kohlsprossen <small>A C D E G L N O</small>	

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 3,50 pro Person  
Gedeck ABEND 6,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

# Chef Art. Kreativ. Modern. Weltoffen.

VORSPEISEN	CARPACCIO VOM STEIRISCHEN REH MIT BIO-GÄNSELEBER	27,00
	gebratene Mohngänseleber   Quitte   Balsamico-Belugalinsen <small>A E L M O</small>	
	KONFIERTER STEIRER-ALPENLACHS MIT SCHNITTLAUCHGNOCCHI	24,00
	BBQ-Backerbsen   geräucherter Stör   Erbsencreme <small>A F G L M</small>	
	GESCHMORTE RÜBENRARITÄTEN MIT FRANZÖSISCHEM BRILLAT SAVARIN KÄSE	18,00
	Bittersalate   kandierte Walnüsse   Birne <small>A E G H L</small>	
	TOPINAMBURSCHAUMSÜPPCHEN MIT MARONI & TRÜFFEL	14,00
	geräucherte Entenbrust   istrischer Trüffel <small>A G L M</small>	

HAUPT SPEISEN	FILET VOM STEINBUTT IN DER KARTOFFELKRUSTE	36,00
	Trüffel-Ricottaravioli   Kalbswangerragout   Schnittlauchbutter <small>A B C L N</small>	
	INDISCHES SÜSSKARTOFFELCURRY MIT PIKANTEM COUSCOUS	19,00
	wilder Brokkoli   Sesamsalz   Kräuterseitlinge   Kokosschaum <small>E F N</small>	
	BLACK ANGUS FILETSTEAK VOM BIG GREEN EGG GRILL	39,00
	Kürbisquiche   Cognac-Pfeffer-Rahm   Speckwirsing   gebratener Kürbis <small>A E G L O</small>	

## MITTAGSTISCH

Jeden Tag ein Stück vom Glück.

- 2-GANG-MENÜ (Vor- und Hauptspeise) € 16,00
- 3-GANG-MENÜ (Vor- und Hauptspeise, Dessert) € 24,00
- 4-GANG-MENÜ (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) € 32,00

Montag / Heimatliebe  
Dienstag / Urlaubsküche  
Mittwoch / My Love Chicken – Buttermilchbackhendl  
Donnerstag / Alles rund ums Bio-Schweinefleisch  
Freitag / „Fisch“ geangelt

# Süße Geheimnisse

NACH SPEISEN	RUM-KOKOS-VERSUCHUNG	14,00
	Malaga-Eissavarin   Kokosespuma   Mangoragout   Schokolade <small>A C E</small>	
	KARAMELLISIERTER HEIDELBEERSCHMARRN MIT MARONI PANNA COTTA	15,00
	Zwetschkensorbet   Heidelbeerragout   Vollkornkekscrumbles <small>A C G</small>	
	TARTE TATIN VON STEIRISCHEN ÄPFELN	12,00
	Vanilleeis   Kernöl vom Leopold   Butterkekscrumbles   Quittengelee <small>A C E</small>	
	RICOTTA TARTE MIT MILCHSCHOKOLADENEIS	13,00
	pochierte Weißweibirne   Karamellmousse   kandierte Mandeln <small>A C G</small>	
	SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL	pro Person 15,00
	Preiselbeeren   marinierte Weichseln   Topfeneis   Mandelgebäck <small>A C G E</small>	
	ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit	

# Pikante Versuchungen

KÄSE	DAS BESTE VOM KÄSE	
	Österreich trifft Frankreich	
	Kleine Auswahl <small>G E L O H P</small>	13,00
	Große Auswahl <small>G E L O H P</small>	18,00
	GEBACKENE APFELRADLN MIT BRILLAT SAVARIN WEICKÄSE (FR)	16,00
	Schmiedl Trüffelhonig   Pekannuss istrischer Trüffel <small>A C E G H L</small>	

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!