

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.

Chef Art.
Kreativ. Modern. Welttoffen.

Süße Geheimnisse

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
GEBRATENER PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL MIT SOMMERSALAT Radieschen Kren Kräuter Sauerrahm A C G L	17,00
GAZPACHO „ANDALUSIA“ MIT MOZZARELLAKRAPFEN Balsamicoperlen Pesto Ochsenherztomaten A C G L M	16,00

HAUPTSPESIEN

BLACK ANGUS FILETSTEAK IN DER KRÄUTERSENFKRUSTE Kartoffel-Kressecannelloni Sommergemüse Pfeffersauce A C G L M O	40,00
BIO BRANZINOFILET MIT EIERSCHWAMMERLRISOTTO Kürbiskernpanade Bohnen Lauchschaum A C G L O	37,00
SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL vom heimischen Milchkalb Vogerl-Kartoffelsalat mit Kernöl vom Leopold Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M	25,00
PIKANTES EIERSCHWAMMERLGULASCH Semmelouffléschnitte wilder Brokkoli Parmesanschaum A C G L M O	22,00

VORSPESIEN

So schmeckt der Sommer ...

GEGRILLTER OKTOPUS MIT CREMIGER BURRATA Schmortomatencreme Rucola Tomatenraritäten B C G L M N O	24,00
GEFÜLLTER OFENPAPRIKA MIT SCHAFSKÄSE, CHILI & DILLE Spinatsalat Melanzanikaviar Kräuteröl C G L M N O	19,00
KARFTOFFEL-EIERSCHWAMMERL- SCHAUMSÜPPCHEN Sellerieravioli Vulcanoschinken chips Kernöl vom Leopold Kresse A C G L M	10,00

HAUPTSPESIEN

STEIRISCHES REHRÜCKENFILET IN DER MACADAMIA-NUSSKRUSTE Marille Selleriecreme Maiskuchen Eierschwammerl A C G H L O P	39,00
SESAM-THUNFISCHSTEAK „RARE“ MIT GLÜCKSRollen Wokgemüse Koriander Kräuterseitlinge Pac Choi A C E L N O P	36,00
PASTA AL CHEF MIT BLACK TIGER GARNELEN Chili Tomaten Taggiasca Oliven Kapern Basilikum A B C G L	24,00
- ohne Garnelen A C G L	19,00

NACHSPESIEN

MEIN SCHOKOLADENGEHEIMNIS MIT ERDBEEREN & SALZKARAMELL Maiseis Erdbeeren Dolce Luce Mousse A C G H	16,00
KARAMELLISIERTER TOPFENSCHMARRN MIT „KALTER LIEBE“ Topfenmousse Vanilleeis Himbeeren mit Schuss A C G	16,00
CREME BRÛLÉE AUS GRIECHISCHEM JOGHURT Limettenganache Pfirsich Nusskuchen A C G H	15,00
MILCHRAHMSTRUDEL MIT WACHAUER MARILLEN Kaffeeis „Pellini“ Vanillesauce geröstete Mandeln A C G O	14,00
SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren marinierte Beeren Vanillesauce Tahitivanilleeis ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit A C G	pro Person 15,00

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
„GOLDEN EYE“ AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE VON DER BIO-GÄNSELEBER Thai Mango Briochecreme A C G	22,00

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!