

# SAZIANI

Restaurant & Hotel

## WILLKOMMEN IM SAZIANI

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

Wir, Ruth Heusch 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 Südsteiermark. 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 kulinarische 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 GESAMTE 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 .  
Frühstück: Schinken . Mulbrat . Würste . Mangalitzawürstl . Gelierzucker . Hartweizen . Himbeeren . Kaffee . Kakao .

Käse: Brie, Fasskäse, Schafcamembert . Steirerschimmel . Kürbiskernkäse . Weißes und rotes Schaf . Auegger .  
Kürbiskernöl . Kurkuma . Kümmel . Knoblauch . Lauch . Petersilienwurzel . Pfeffer . Pfirsichnektar .

Pilze: Kräuterseitlinge . Shiitake . Austernpilze . Milch . Mehl: Roggen . Weizen . Risottoreis . Rohrzucker . Rote Rübe .  
Schlagobers . Schokolade . Sauerrahm . Sellerie . Staubzucker . Sonnenblumenkerne . Sonnenblumenöl .

Tee: weiß, grün schwarz . Topfen . Traubensaft weiß . Verjus . Wacholder . Weißweinessig . Zimt . Zucker . Zwiebel weiß  
und rot

## AUSZUG UNSERER AKTUELLEN, REGIONALEN BIO-PARTNER

HOFKÄSEREI DEUTSCHMANN	<a href="http://www.hofkaeserei-deutschmann.at">www.hofkaeserei-deutschmann.at</a>
HOFMOLKEREI TAX	<a href="http://www.molkereitax.at">www.molkereitax.at</a>
OBSTHOF NEUMEISTER	<a href="http://www.obsthof-neumeister.at">www.obsthof-neumeister.at</a>
GUT BEHÜTET PILZMANUFAKTUR	<a href="http://www.gutbehuetet.at">www.gutbehuetet.at</a>
SCHOKOLADEN MANUFAKTUR ZOTTER	<a href="http://www.zotter.at">www.zotter.at</a>
FANDLER ÖLMÜHLE	<a href="http://www.fandler.at">www.fandler.at</a>
BIOHOF PRANGER	<a href="http://www.biohofpranger.at">www.biohofpranger.at</a>
FLEISCHEREI FEIERTAG	<a href="http://www.derfeiertag.at">www.derfeiertag.at</a>
WEINGUT NEUMEISTER	<a href="http://www.neumeister.cc">www.neumeister.cc</a>
WEINGUT LACKNER TINNACHER	<a href="http://www.tinnacher.at">www.tinnacher.at</a>
	<a href="http://www.biohofpranger.at">www.biohofpranger.at</a>

AT-BIO-402

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Team, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

# BEISPIELMENÜ

Begrüßungen  
aus der Sazianiküche

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Lachsforelle  
Dille . Kren

Steinpilz  
Mandel . Salzzitrone

Wolfsbarsch  
Paradeiser

Bouchot Muschel  
Wermut . Petersilie

Kitz  
Pilze . Polenta . Joghurt

Brandteig  
Gravensteiner . Blaue Ziege . Pastinake

Orange  
Physalis . Vanille

Schokoladenkugel  
Madeleine

*7 Gänge 155  
Weinbegleitung... je 1/10 79*

## A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Selleriecreme mit pochiertem BIO-Ei Wildkräutern und fritiertem Kohl	23
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Olivenöl, Zitrus und Piment d'Espelette	27
Krustentierbisque	18
Klare Waldpilzconsommé	12
Moules Frites in einer Weißweinsauce mit Gemüse und Petersilie	26
Steinpilztortellini mit Ricotta, Kapern und Haselnüssen	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Maroni Tartelette	13
Nussnudeln mit Pistazie und Mandelcreme	13
Saziani Buchteln gefüllt mit dunklem Holunder, Vanillesoße	14