

SAZIANI

Restaurant & Hotel

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 unpräzise 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 . Mulbratl . 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	www.hofkaeserei-deutschmann.at
HOFMOLKEREI TAX	www.molkereitax.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
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

Begrüßungen
aus der Sazianiküche

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Olivenbutter

Lachsforelle
Sellerie . Kräuterseitlinge

Spitzkraut
Lamm . Kümmel

Schwarzkohl
Ei . Mangold

Wels
Karfiol . Pfefferoni

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Brandteig
Salzkaramell

Topfen
Vogersalat . Pfeffer

Süße Abschlüsse

7 Gänge 166
Käse 12
Weinbegleitung... je 1/10 84

A LA CARTE

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Butter, Olivenöl & Fleur de Sel	9
Heringssalat mit Senf-Mayonnaise und Dill	22
Wurzelgemüse mit Kernölvinaigrette und schwarzer Rettich	22
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Olivenöl, Zitrus und Piment d'Espelette	27
Maronisuppe mit pochiertem Ei	12
Krustentierbisque	19
Geschmortes Kitz mit Topfenserviettenknödel und eingemachter Schwarzwurzel	39
Hausgemachte Tortellini mit Pastinake, Karfiol und Mandel	30
Gebratene Sardinen mit Oliven, Schwarzkohl und Mangoldgemüse	36
Käsevariation	18
Mohnnudeln mit Blutwetschke	14
Rotweibirne Tartelletes und Vanillecreme	15
Saziani Buchteln gefüllt mit dunklem Holunder, Vanillesoße	15