

Speiskarte

RESTAURANT FLORIAN
im Parkhotel Graz

WARMER KÜCHE

Montag bis Samstag

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr
und

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Florian

Unsere Klassiker

Tafelspitzsuzl mit Kernöl (L)

Genussregion steirisches Kürbiskernöl g.g.A. | Genussregion Steirische Käferbohne g.U.

$\frac{1}{2}$
€ 10,00

1
€ 12,50

Beef Tartare mit Bauernbutter und Toastbrot
von der Hofbäckerei Edegger-Tax
(A,C,D,M,O)

90 Gramm € 13,50

150 Gramm € 19,00

zusätzlich 1 Garnele € 4,50

zusätzlich 1 Scheibe Gänseleber € 6,00

Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen (C,G,L,M,A)

Genussregion oststeirischer Apfel | Genussregion steirischer Kren g.g.A.

€ 21,00

Portion Cremespinat € 4,50

Portion Semmelkren € 4,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
dazu Grazer Krauthauptelsalat mit Kürbiskernöl (A,C,G,O)

Genussregion Grazer Krauthauptel

€ 22,00

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (A,C,G)

Genussregion oststeirischer Apfel

€ 5,00

Florian

Vorspeisen

Steirischer Hirschrohschinken mit marinierten Zwetschken
Büffelmozzarella und Rosmarinhonig (G,L,O)

€ 17,50

Carpaccio vom gesurten Kalbsbackerl, Essig-Steinpilze
und Trüffelcreme (G,O,L,M)

€ 18,00

Brandade | Bio Ei | Spinat | Saiblingskaviar (D,G,L,O,C)

€ 17,00

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Einlage

Grießnockerl (A,C,G,L)

oder Frittaten (A,C,G,L)

oder Leberknödel (A,L)

€ 4,50

Rind- und Schweinefleisch, Huhn, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Wild, Kernöl,
Saibling, Karpfen und Forelle beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.
Nähere Informationen dazu finden Sie im Aushang des AMA Gastrosiegel.

Florian

Hauptgerichte

Ochsenschleppragout auf hausgemachten Fettucine
Eierschwammerl, Paradeisern und Asmonte (A,C,G,L,M,O)

€ 23,00

Gekochtes vom Tafelspitz und Züngerl mit steirischem Ölkürbis
und Erdäpfel-Speckgröstel (A,G,L)

€ 22,00

Lammrücken und Briesrosen mit Auberginentartare
und roten Rüben (A,L,M,O)

€ 28,00

Maishähnchen „Supreme“ mit gegrilltem Lauch, Ziegenkäsepüree
und Honig Pfirsich (G,L,M,O)

€ 22,50

Glacierte Kalbsleber dazu Jung-Krautroulade
und „Vulkano-Grissini“ (A,C,G,L,M,O)

€ 24,00

**** Couvert Mittag € 2,30 ****
**** Couvert Abend € 2,90 ****

Florian

Fischgerichte

Seesaiblingsfilet mit Brunnenkresse, Erdäpfelpuffer, Kaviar
und fermentierter Gartengurke (A,D,G,L,O)

€ 24,00

Lachsforelle auf Moussaka und „Cafe de Paris“ Sauce (A,C,D,G,L,M,O)

€ 24,00

Hauptgerichte Vegetarisch

Pilztarte mit marinierten Feigen, Senf-Kaviar und Miso (A,C,G,N,M,L,O)

€ 19,00

Paradeiscarpaccio mit Sonnenblumenkerne, Ziegenkäse
und Erdäpfeltascherl (A,C,G,O)

€ 17,00

Salate der Saison

mit French Dressing (C,M)/ Italienisches Dressing / Joghurtdressing (G)
Apfel-, Birnen- oder Himbeeressig / Walnussöl,
echtes steirisches Kürbiskernöl, Hausdressing (C,D,G,M)

€ 4,00

Aufpreis für Salate mit Kernöl € 0,50
Genussregion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Florian

Desserts

Schwarzbeerstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)

€ 7,00

Hausgemachter Topfen-Zwetschkenknödel
auf Rumzwetschken Röster und Butterbrösel (A,C,G,O)

€ 8,50

Schokolade | Alpenmilch | Holunderbeeren (A,C,G,O)

€ 9,00

Käse

Arzberger Knappenkäse - steirischer Schafskäse im Stollen gereift (A,G,H)

€ 8,50

Bergkäse in Rotwein gereift - steirischer Käse im Stollen gereift (A,G,H)

€ 8,50

Kleine steirische Käsevariation mit Brot (A,G,H)

€ 9,90

Große steirische Käsevariation mit Brot (A,G,H)

€ 12,90

dazu servieren wir wahlweise ein Erdbeer-Pfeffer Chutney
oder ein Marillen-Pfeffer Chutney

Hausgemachter Walnuss Zwieback (A,C,G)

€ 1,50

Florian