



## ...aus dem Suppentopf

### „Kräftige Rindsuppe“ ACGL

mit Frittaten oder gebackenem Leberknödel

beef consommé with strips of pancake or liver dumpling

€ 4,50

## ...g'schmackige Salate und Saures

### „Haussulz“

...die besondere Grafenwirt-Sulz von der Stelze, in Essig und Kernöl mit Zwiebel und Brot

Home-cooked brawn in vinegar with pumpkin-seed-oil, onion and bread

€ 8,20 / als Vorspeise € 6,20

...als Vorspeise, für zwischendurch oder zu den Hauptgerichten

### einen „bunt gemischten Salatteller“

mit Essig und Öl, oder mit Kräuterdressing, ...mit Kernöl

mixed salad with pumpkin seed oil or sour cream dressing

€ 4,80

## Vegetarisch

### ...für fleischlose Genießer:

### „Erdäpfel-Semmelkren Tascherl“ ACG

...mit Spinat, Apfelkren, und gebackenem Freilandei aus der Sölk

Potatoe horseradish ravioli with spinach and fried egg

als Vorspeise € 10,80 / als Hauptgang € 12,80

### „Steinpilz-Risoni“ ABCDG

...cremiges Risoni ( Nudelart ) mit Steinpilze,

confierten Schwarzwurzln,, Parmesan und Ruccola

Risoni (special kind of italien pasta) served with mushrooms, black salsify, parmesan and rocket salad

€ 11,80



## ...des was jeda gern isft

### „Putenfilet-Streifen auf buntem Blattsalat“ ACG

*in der Cornflakes-Kruste gebacken mit Preiselbeer-Marinade und Gebäck*

mixed leaf salads with strips of turkey fillet in cornflakes crackling with cranberry marinade and bread

€ 11,20 / klein € 9,20

### „Das Grafenwirt-Gulasch“ ACGL

*Rindsgulasch vom Wad-Schinken ( mit Flaxen, Sehnen)*

*mit Nockerl, Spiegelei, Würstel*

home-cooked beef goulash with butter nockerl (similar to gnocchi), egg and sausage

€ 13,80 / klein € 11,80

### „Wienerschnitzel“ ACG

*vom Schwein in der Pfanne gebacken, mit Petersilie-Erdäpfel und Preiselbeeren*

viennese schnitzel (pork) pan fried, with parsley potatoes and cranberries

€ 12,80 / klein € 10,80

### „Pikantes Cordon Bleu“ ACG

*vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Paprika und Pfefferoni*

*dazu Ofenerdäpfel mit Sauerrahm*

savoury pork cordon bleu filled with ham, cheese, bell pepers and chilli peppers served with potato

€ 13,80 / klein € 11,80

## ...hint noach

### „Palatschinke“ ACG

*mit Marillenmarmelade gefüllt per Stück € 3,20*

*mit Vanille-Eis, Schoko-Sauce und Schlagobers per Stück € 5,00*

pancake filled with apricot jam or with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream



## in der Adventzeit!

### Vorspeisen:

- „Steirer Maki“** ADEFGLN *GenussRegion: „Steirischer Kren g.g.A.“* € 12,80  
*... Steirisches Sushi mit gebeizten Saibling, Buchweizen, Kren u. Kürbiskernöl*  
 Sushi styrian style with marinad char, buckwheat, horseredich and pumpkin seed oil
- „Tartar vom heimischen Rind“** ACGLO € 13,80  
*... mit Wachtel-Ei und Toastbrot*  
 Steak tartare served with quail egg and bread

### Suppen:

- „... unsere Kürbiscremesuppe“** AGLO € 5,50  
*mit Sauerrahm, Croutons, Kürbiskerne und Kernöl*  
 GenussRegion: „Steir. Kürbiskernöl g.g.A.“  
 Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil, sour cream and crouton
- „Scharfe Rote Rübensuppe“** ACGLO € 5,80  
*... mit knusprigem Tafelspitz Röllchen*  
 cream soup of beetroot served with crispy beef strudel





## Hauptspeisen:

- „Zartes Hirsch-Ragout“** ACGLO Genuss Region: „Oststeirischer Apfel“ € 17,80  
 vom Hirsch aus den Revieren der Sölkäler, Fa. Tasch  
 in Wacholder-Preiselbeer-Rahmsauce, mit Apfel-Rotkraut und Schoten-Knödel  
 Deer stew in cream-sauce, with dumpling, and red-cabbage
- „Saiblings Filet“** ACDGLO € 19,80  
 ... vom Saibling aus unserem Gradenbach - Fischwasser  
 mit Steinpilz-Risotti, und confierten Schwarzwurzeln  
 Grilled filet of char served with Rosini (special kind of Italian pasta) mushrooms and black salsify
- „Kräuterferkel“** ACGLOM € 16,80  
 Schopf vom Grillly-Kräuterferkel,  
 mit Topinambur-Püree, Wirsing, Grammel Knödel und Marillen-Chutney  
 Special kind of young pig stewed served with girasole puree, savoy cabbage and greaves dumpling
- „Beiried-Schmitte“ -Rumpsteak-** ACGLOM € 24,80  
 ... in der Senf-Saat-Kruste gebraten (nach Rezept von Martin Sieberer, Franzi's Mentor)  
 mit Zwiebelpüree in Speckbohnen  
 Rump steak served with bacon beans and potato-onion purée.

\*\*\*\*\*

## Nachspeisen:

- „Schmelzende Schoko-Tarte“** ACGOH € 6,80  
 mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet  
 melting chocolate cake served with mang-passion fruit sorbet
- „Kastanien-Baum“** ACGOH € 6,80  
 Kastanien-Moussé im Baumkuchenmantel/ Weichselkoch / Topfen-Rum-Eis  
 Chestnut mousse served with sour cherries and curd cheese-rum ice cream



Inklusivpreise!

Zich 2018