

## Frühlings Genuss

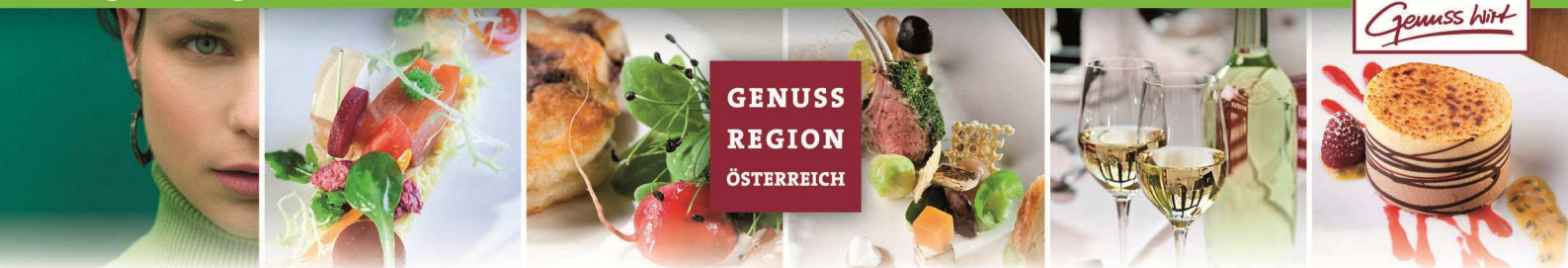
## ...beim Grafenwirt

### Vorspeisen:

- „Steirer Maki“** ADEFLN GenussRegion: „Steirischer Kren g.g.A.  
...Steirisches Sushi mit gebeiztem Saibling, Buchweizen,  
Kren u. Kürbiskernöl € 12,80  
Sushi Styria style with marinated char, buckwheat, horseradish and pumpkin seed oil
- „Tartar vom heimischen Rind“** ACGLO ...mit Toastbrot € 13,80  
Steak tartare served with quail egg and bread

### Suppen:

- „Kräftige Rindsuppe“** ACGL ....mit Frittaten € 4,50  
klein € 4,00  
...mit Leberknödel € 4,80
- „Spargel-Cremesuppe“** ACGLO € 5,80  
mit knusprigem Tafelspitz-Röllchen  
cream soup of asparagus served with crispy boiled-beef cannelloni



## ...g 'schmackige Salate und Saures

### **„Haussulz“**

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

€ 8,20

als Vorspeise € 6,20

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

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

### **einen „bunt gemischten Salatteller“**

mit Essig und Öl, oder mit Kernöl

€ 4,80

mixed salad with pumpkin seed oil or sour cream dressing

## Vegetarisch

### ...für fleischlose Genießer:

### **„Erdäpfel-Semmelkren Tascherl“** ACG

...mit Spinat, Apfelkren, und gebackenem Freilandeier

als Vorspeise € 10,80

als Hauptgang € 12,80

Potato horseradish ravioli with spinach and fried egg

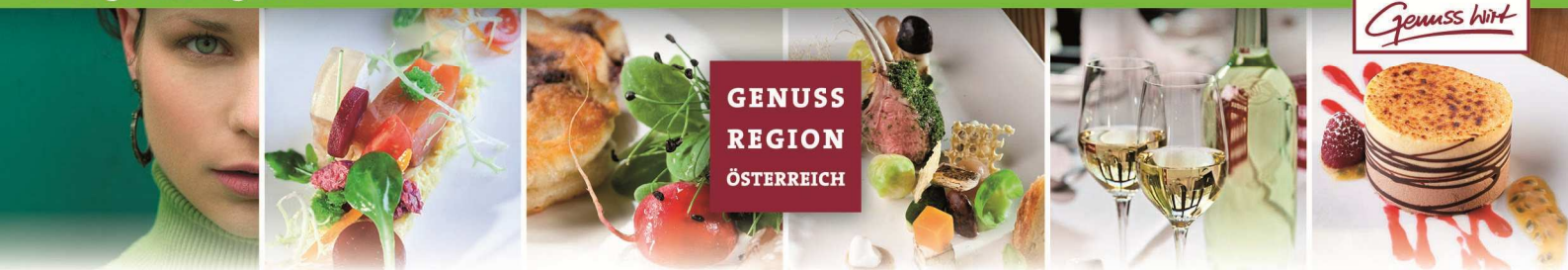
### **„Spargel-Risoni“** ABCDG cremiges Risoni ( Nudelart )

mit Spargel, Le Rose Bergkäse und Rucola

als Vorspeise € 9,80

als Hauptspeise € 11,80

Risoni (special kind of Italian pasta) served with asparagus, austrian parmesan and rocket salad



## ...des was jeda gern isft

**„Putenfilet-Streifen auf buntem Blattsalat“** ACGLO € 11,20

in der Cornflakes-Kruste gebacken mit Preiselbeer-Marinade klein € 9,20

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

**„Das Grafenwirt-Gulasch“** ACGL € 13,80

Rindgulasch vom Wad-Schinken ( mit Flaxen, Sehnen) klein € 11,80

mit Nockerl, Spiegelei, Würstel

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

**„Wienerschnitzl“** ACG ...vom Schwein in der Pfanne gebacken, € 12,80

mit Petersilie-Erdäpfel und Preiselbeeren klein € 10,80

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

**„Pikantes Cordon Bleu“** ACGO € 13,80

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

dazu Ofenerdäpfel mit Sauerrahm klein € 11,80

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

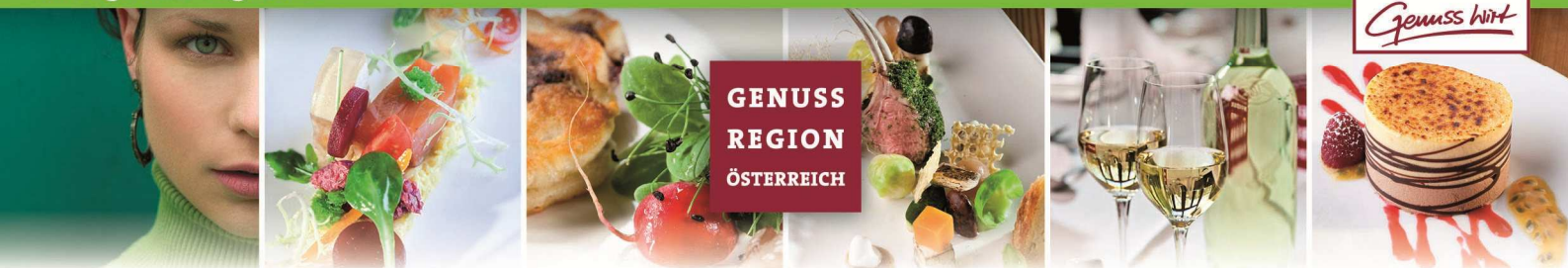
**„Beiried-Schnitte“** - ACGLOM - Rumpsteak - ...vom heimischen Rind

in den Senf-Saat-Kruste gebraten,

mit Speckbohnen und Drilling-Erdäpfel

€ 25,80

Filet steak, served with mustard crackling, beans with bacon and potatoes



## ...frischer Marchfeld-Spargel.

### **„Spargel & Sauce Hollandaise“** CGLMO

mit Drilling-Erdäpfel und Schinken

€ 15,20

Austrian asparagus served with little potatoes, ham and sauce hollandaise

### **„Spargel & Saiblings Filet“** ACDGLO

€ 19,80

... vom Saibling aus unserem Gradenbach-Fischwasser

klein € 17,80

mit cremigen Spargel-Risoni und Bärlauch

Grilled filet of char served asparagus, risoni and wild garlic.

### **„Spargel & Schwein“** ACGLO

€ 18,80

Marchfeld-Spargel u. rosa Schweinsfilet in Sonnenblumenkernkruste gebacken  
dazu Drilling-Erdäpfel und Sauce Hollandaise

filet of beef, served with asparagus, little potatoes, pepper sauce and sauce hollandaise

### **„Spargel & Rind“** ACGLO

€ 28,80

Marchfeld-Spargel und Rindsfilet

dazu Drilling-Erdäpfel, Pfeffersauce und Sauce Hollandaise

filet of beef, served with asparagus, little potatoes, pepper sauce and sauce hollandaise

## ...hint noach

**„Palatschinke“** ACG mit Marillenmarmelade gefüllt per Stück € 3,20

**„Eis-Palatschinke“** ACG Vanille-Eis / Schoko-Sauce / Schlagobers

per Stück € 5,00

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

**„Rhabarber - Marzipanstrudel“** ACGOH

mit Sauerrahm-Limetten Eis

€ 5,80

Rhubarb-marzipan strudel served with home made sour cream-lime ice cream

**„Flüssiger Schoko-Kuchen“** ACGH

mit hausgem. Bananen-Joghurt-Eis oder Erdbeer-Sorbet

€ 7,80

liquid chocolate cake served with homemade yoghurt-banana ice cream