

Menüvorschläge Grafenwirt Tradition

„Frittatensuppe“

„Grießnockerlsuppe“

„Knoblauchcremesuppe“
mit Schwarzbrot-Croutons

„unsere Kürbiscremesuppe“
mit Sauerrahm, Croutons, Kürbiskernen und Kernöl

~~~~~

„Salatteller“

~~~~~

„Wienerschnitzel“

vom Schwein, mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

„..unser pikantes Cordon Bleu“

gefüllt mit Schinken, Käse, Pfefferoni...
mit Ofenerdäpfel, Sauerrahm und Preiselbeeren

„gedünsteter Zwiebelrostbraten“

mit Kräuterspätzle, Röstzwiebel und Preiselbeeren

„Grafenwirt-Spieß“

verschiedenes Gegrilltes von Schwein, Rind und Truthahn
mit Pfeffersauce, Spalterdäpfel und Gemüse

„Zanderfiel“

in Knoblauchbutter gebraten,
mit Erdäpfelpüree und Gemüse

~~~~~

„kleine heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlag

„frische, freche früchte“

frische Früchte mit verschiedenen Fruchtsorbets

Toblerone-Mousse

mit Früchten und Beeren

„Eis Palatschinken“

mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln und Schlag

€ 28,00 Menü

€ 24,00 (Ohne Dessert od. Salat)