



...aus dem Suppentopf

„Kräftige Rindsuppe“ ACGL

€ 4,50

...mit Frittaten oder gebackenem Leberknödel
Beef consommé with strips of pancake or liver dumpling

...g'schmackige Salate und Saures

„Haussulz“

als Vorspeise € 6,20

...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

„bunt gemischter Salatteller“

€ 4,80

...mit Essig und Öl, Kürbiskernöl oder mit Kräuterdressing
Mixed salad with pumpkin seed oil or sour cream dressing

Vegetarisch

...für fleischlose Genießer

„Erdäpfel-Semmelkren Tascherl“ ACG

als Vorspeise €

...mit Spinat, Apfelkren, und gebackenem Freilande aus der Sölk
Potatoe horseradish ravioli with spinach and fried egg

10,80

€ 12,80

„Pilz Risoni“ ABCDG

€ 11,80

...cremiges Risoni (Nudelart) mit Waldpilzen,
Parmesan und Ruccola
Risoni (special kind of italien pasta) served with mushrooms, parmesan and rocket salad



...des was jeda gern ißt

„Putenfilet-Streifen auf buntem Blattsalat“ ACG

...in der Cornflakes-Kruste gebacken mit Preiselbeer-Marinade

Mixed leaf salads with strips of turkey fillet in cornflakes crackling with cranberry marinade

klein € 9,20

€ 11,20

„Das Grafenwirt-Gulasch“ ACGL

...Rindsgulasch vom Wad-Schinken (mit Flaxen und Sehnen) dazu Nockerl, Spiegelei und Würstel

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

klein € 11,80

€ 13,80

„Wienerschnitzel“ ACG

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

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

klein € 10,80

€ 12,80

„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 peppers and chilli peppers served with potato

klein € 11,80

€ 13,80

„Grafenwirts-Pfandl“ ACGL

...Gegrilltes vom Schwein, Rind und Truthan auf Schwammerl-Sauce dazu Butter-Nockerl und buntes Gemüse

Grilled pork beef and turkey served in a mushroom sauce with nockerl (similar to gnocchi) and vegetables

klein € 15,00

€ 17,00

...hint noch

„Palatschinke“ ACG

...mit Marillenmarmelade gefüllt

...mit Vanille-Eis, Schoko-Sauce und Schlagobers

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

per Stück € 3,20

per Stück € 5,00



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Vorspeisen

„Steirer Maki“ ADEFGLN € 12,80

GenussRegion: „Steirischer Kren g.g.A.“

...Steirisches Sushi mit gebeiztem 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 Butter und Toastbrot

Steak tartare served with butter and bread

Suppen

„Erdäpfel -Lauch-Suppe“ ACGLO € 5,50

...mit Bergkas-Tascherl

Potato-leek soup with chees ravioli

„Scharfe Rote Rübensuppe“ ACGLO € 5,80

Genuss Region: „Steirischer Kren g.g.A.“

...mit knusprigem Tafelspitz Röllchen und Kren

Cream soup of beetroot served with crispy beef strudel



Hauptspeisen

„Zartes Hirsch-Ragout“ ACGLO € 17,80

Genuss Region: „Oststeirischer Apfel“

...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

Genuss Region: „steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

... vom Saibling aus unserem Gradenbach -Fischwasser mit Kürbis, steirischer

Frühlingsrolle, Gewürz Cous Cous und Kernöl

Grilled filet of char served with pumpkin, spring roll styrian style and cous cous

„Beiried Schnitte“ CGLOM € 24,80

...in der Senf-Saat Kruste gebraten mit Speckbohnen und Drilling Erdäpfel

Rumpsteak with mustard crusted, beacon beans and potatoes

„Das Ennstal-Lamm“ ACGLO € 20,80

Genuss Region: „Ennstal Lamm“

...rosa Rücken und Osso Bucco auf Linsenragout mit „Lambi

Schwanzl“ (Schupfnudeln)

Roasted saddle and osso bucco of lamb served with lentil ragout and a special kind of noodles

Nachspeisen

„Schoko Brownie“ ACGOH € 6,80

...mit Tonkabohnen-Eis und Weichseln

Chocolate brownie served with homemade tonka bean ice cream and sour cherries

„luftige Topfenlasagne“ ACGOH € 5,80

...mit karamellisierten Nüssen und heißen Beeren

Grafenwirt cheesecake served with hot berries and caramelized nuts