

...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

€ 8,20

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

„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 Freilandeier aus der Sölk

10,80

Potatoe horseradish ravioli with spinach and fried egg

€ 12,80

„Pilz Risoni“ ABCDG

€ 11,80

...cremig Risoni (Nudelart) mit Waldpilzen,

Parmesan und Ruccola

Risoni (special kind of italian pasta) served with mushrooms, parmesan and rocket salad



...des was jeda gern ißt

„Putenfilet-Streifen auf buntem Blattsalat“ <small>ACG</small>	klein € 9,20
...in der Cornflakes-Kruste gebacken mit Preiselbeer-Marinade	€ 11,20
Mixed leaf salads with strips of turkey fillet in cornflakes crackling with cranberry marinade	
„Das Grafenwirt-Gulasch“ <small>ACGL</small>	klein € 11,80
...Rindsgulasch vom Wad-Schinken (mit Flaxen und Sehnen) dazu	€ 13,80
Nockerl, Spiegelei und Würstel	
Home-cooked beef goulash with butter nockerl (similar to gnocchi) egg and sausage	
„Wienerschnitzl“ <small>ACG</small>	klein € 10,80
...vom Schwein in der Pfanne gebacken, mit Petersilie-Erdäpfel und	€ 12,80
Preiselbeeren	
Viennese schnitzel (pork) pan fried, with parsley potatoes and cranberries	
„Pikantes Cordon Bleu“ <small>ACG</small>	klein € 11,80
...vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Paprika und Pfefferoni	€ 13,80
dazu Ofenerdäpfel mit Sauerrahm	
Savoury pork cordon bleu filled with ham, cheese, bell pepers and chilli peppers served with potato	
„Grafenwirts-Pfandl“ <small>ACGL</small>	klein € 15,00
...Gegrilltes vom Schwein, Rind und Truthan auf Schwammerl-Sauce	€ 17,00
dazu Butter-Nockerl und buntes Gemüse	
Grilled pork beef and turkey served in a mushroom sauce with nockerl (similar to gnocchi) and vegetables	

...hint noch

„Palatschinke“ <small>ACG</small>	
...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	

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