



GrafenWirt

Tageskarte

Suppe

Spargelcremesuppe ACGLO
San Daniele Schinken / Schwarzbrot 7,80

Hauptspeisen

Rinds Roulade ACGLO
vom Aicher Jungrind, Kajetan Danklmaier, vlg. Weigl Aich
Kräuternockerl / Topinambur / Preiselbeeren 21,80

Salzkammergut Edelwels ACGLO
gebackenes Filet vom Salzkammergut Edelwels
lauwarmer Erdäpfel – Spargelsalat / Schnittlauchsauce
als Vorspeise 17,80
als Hauptgang 21,80

gebackener Spargel ACGLO
Spargel mit Schinken & Käse gebacken
Caesar Salad / Krusteln / Schnittlauchsauce 18,80

Spargel & OX ACGLO
Spargel Weiß & Grün / Rumpsteak vom Aicher Jungrind 150g
Sauce Hollandaise / Drilling Erdäpfel 29,80

Nachtisch

Schokomousse Torte ACGOH 5,50
Cremiger Himbeerscheiterhaufen ACGOH 5,50

Im Frühling durchgehend geöffnet
Montag & Dienstag Ruhetag
Do rost ma uns aus



Vorspeisen

Steirer Salad ACDGLO
Semmelkrencreme / Caesar Salad / gebackene Erdäpfelmaus
geräucherter Ausseer Saibling / Ziegenkäse von Renate Hof 16,80

styrian salad / breadcrumbs / pomme dauphine / romaine lettuce / pumpkin seed oil
with smoked char / goat cheese

Beef Tatar ACGLO
Butter / Brot / Chilimayo 18,80

beef steak tatar / butter / bread / chili mayo

GrafenWirt Sulz ACGLO
Sulz vom Oberio Schwein Vorspeise 10,80
Grammel Strudel / Käferbohnen / Kernöl / Zwiebel 13,80

home-cooked brawn / pumpkin seed oil / bug beans / onion

Suppen

Kräftige Rindsuppe ACGL
...mit Frittaten 5,80
...mit gebackenem Leberknödel 6,50

beef consommé / strips of pancake or liver dumpling

Bärlauchschaumsuppe ACGLO
Räucherfisch Cannelloni 7,80

wild galric cream soup / smoked salmon cannelloni



G'schmackige Salate

Gemischter Salatteller LO 6,80
Kernöl
mixed salad / vinegar / pumpkin seed oil

Hendfiletsalat ACGLO
Maishendl in Cornflakes-Kruste / gemischte Blattsalate / klein 15,80
Preiselbeer Dressing 17,80
crispy chicken salad / cornflakes crust / cranberry-dressing

Vegetarisch

Ricotta – Ziegentopfen Tascherl ACGLOHN 16,80
Brokkoli / Pastinake / Sesam
homemade ravioli filled with ricotta and goat cheese / broccoli / parsnip / sesame

Bärlauch Risoni ACGLNOH 16,80
gebackene Champignon / Kohlrabi / Frühlingssalat
wild garlic risoni / baked mushrooms / kohlrabi / spring salad



GrafenWirt

Traditionell & Frech steirisch

Das Grafenwirt-Gulasch ACGLO

vom Aicher Jingrind, Kajetan Danklmaier, vlg. Weigl, Aich

Nockerl / Frankfurter Würstel / Spiegelei

klein 15,80

17,80

home-cooked beef goulash / butter nockerl (similar to gnocchi) / sausage / egg

Wienerschnitzel vom Oberio-Schwein ACGL

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

klein 14,80

16,80

viennese schnitzel (pork) pan fried / parsley potatoes / cranberries

Pikantes Cordon Bleu vom Oberio-Schwein ACGLO

Schinken / Käse / Paprika / Pfefferoni

Mini-Ofenerdäpfel / Sauerrahm – Knoblauch Sauce

klein 15,80

17,80

savoury pork cordon bleu filled with ham, cheese, chilli peppers / potatoes / sour garlic sauce

Saibling Filet ACDGLO

Bärlauch Risoni / Kohlrabi / Frühlingssalat

klein 23,80

26,80

filet of char / wild galric risoni / kohlrabi / spring salad

Beiried Schnitte (Rumpsteak) 250g ACGLOM

Senfsaat Kruste / Pommes / mediterranes Gemüse

35,80

rumpsteak / vegetables / french fries / spice butter



Hinten noch

Palatschinke

ACGO

Marillenmarmelade oder Preiselbeermarmelade

per Stück 4,50

pancake with apricot jam or cranberry jam

Eis-Palatschinke

ACGOH

Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Mandelsplitter

per Stück 7,80

pancake with vanilla ice / chocolate / whipped cream / almonds

geeistes Schokotörtchen

ACGOH

Weichsel / Buchweizeneis

9,80

frozen chocolate cake / sour cherry / buckwheat ice cream

Rhabarber & Topfen

ACGO

Kokos Streusel / Sauerrahm Eis

9,80

rhubarb cake / curd / coco / soure cream ice cream

Affogato

ACGOH

Espresso / Vanilleeis / Schoko Brownie

8,80

espresso / vanilla ice cream / chocolate brownie