



**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