



GrafenWirt

Tageskarte

Suppe

steirische Krensuppe ACGLO
Grammel Strudel 7,80

Hauptspeisen

GrafenWirt Bratwürstel ACGLO
hausgemacht nach Opas Rezept
Sauerkraut / Erdäpfel / Brat'lsaft'l / Senf / Kren 14,80

Hendl Curry ACGLO
vom Gössenberger Freilandhendl, Franz Reiter
Gemüse / gefüllter Paprika / Basmatireis 19,80

gebackenes Brat'l *vom Öberio Schwein* ACGLOM
Schopf in Senf-Kren Kruste gebacken
Erdäpfel Gurkensalat / Preiselbeeren 16,80

Hirsch Lasagne ACGLOM
Schwammerlsauce / Parmesan / Preiselbeeren 17,80

Duett vom Hirsch ACGLO
Wild aus heimischen Revieren, Reinhard Promok, vlg. Dirtler, Hauserberg
Ragout & rosa gebraten
Brezenknödel / Rotkraut / Preiselbeeren 29,80

Nachtisch

Schoko Mousse Torte ACGOH 5,50

Montag & Dienstag Ruhetag

Sonntag 08. September 2024 bis 16 Uhr geöffnet

kleine kreative Auszeit

von 09.-17. September rost ma uns aus.

ab 18. September geht's los mit unserem „Wilden“ Herbst



Vorspeisen

SteierMa(r)k(i) ABCDFGLNO	
Steirische Maki / Buchweizen / Ausseer Saibling / Garnele Kürbiskern / eingelegter Ingwer / Kren	17,80
sushi styrian style / char / prawn / buckwheat/ pumpkin seed / horseradish / ginger	
Beef Tatar ACGLO	
Butter / Brot / Chilimayo	18,80
beef steak tataré / butter / bread / chili mayo	
GrafenWirt Sulz ACGLO	
Sulz vom Oberio Schwein	10,80
Grammel Strudel / Käferbohnen / Kernöl / Zwiebel	als Hauptspeise 13,80
home-cooked brawn / pumpkin seed oil / bug beans / onion	

Suppen

Kräftige Rindsuppe ACGL	
...mit Frittaten	5,80
...mit gebackenem Leberknödel	6,80
beef consommé / strips of pancake or liver dumpling	
Paradaiser Chili Suppe ACGLO	
Bruschetta	7,80
spicy tomatoe soup / basil / bruscetta	



G'schmackige Salate

Gemischter Salatteller LO 7,80
Kernöl
mixed salad / vinegar / pumpkin seed oil

Hendfiletsalat ACGLO
Maishendl in Cornflakes-Kruste / gemischte Blattsalate / klein 16,80
Preiselbeer Dressing 18,80
crispy chicken salad / cornflakes crust / cranberry-dressing

Vegetarisch

Steirische Schlipfkrapfen ACGLOHN
Roggen / Erdäpfel / Garten-Kräuterpesto / steirischer Parmesan
Kernöl / Kräutersalat 16,80
homemade ravioli / potatoe / spring salad / parmesan / pumpkin seed oil / herbal pesto

Orecchiette (trad. Pasta aus Apulien) ACGLNOH
Paradaiser / Ofengemüse / Kokos / Asmonte 17,80
pasta orecchiette / tomatoes / vegetables / coco / parmesan



GrafenWirt

Traditionell & Frech steirisch

Das Grafenwirt-Gulasch ACGLO

vom Schulterscherzel

Nockerl / Frankfurter Würstel / Spiegelei

klein 16,80

18,80

home-cooked beef goulash / butter dumplings / sausage / egg

Wienerschnitzel vom Oberio-Schwein ACGL

Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren

klein 15,80

17,80

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 16,80

18,80

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

Saibling Filet ACDGLO

Erdäpfel Nidei / Gemüse / Basilikum Pesto

klein 23,80

26,80

filet of char / gnocchi / vegetables / basil pesto

Beiried Schnitte (Rumpsteak) 250g ACGLOM

Senfsaat Kruste / Pommes / Gemüse

35,80

rumpsteak / vegetables / french fries / spice butter / mustard seed crust



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

Creme Brulée

ACGOH

Zweierlei Creme Brulée von Tonkabohne & Toblerone
hausgemachtes Bananen – Joghurteis

9,80

creme brulée from toblerone and tonka bean / homemade banana ice cream

GrafenWirt „Germknödel“

ACGO

weiße Schokolade / Mohn / Himbeere

9,80

Grafenwirt „Germknödel“ / white chocolate mousse / poppy seed / raspberry

Affogato

ACGOH

Espresso / Vanilleeis / Schoko Brownie

8,80

espresso / vanilla ice cream / chocolate brownie