



**GrafenWirt**

## Tageskarte

### Vorspeisen

**SteierMa(r)ki** ABCDFGLNO  
Steirische Maki / Buchweizen / Saibling / Garnele  
Kürbiskern / eingelegter Ingwer / Kren 17,80

### Hauptspeisen

**Gebackenes Brat'l** vom Oberio Schwein ACGLOM  
Schopf & Brüst'l in Senf Kren Panier gebacken  
Erdäpfelsalat / Kernöl / Preiselbeeren 16,80

**Rindsroulade** ACGLOM  
*vom Aicher Jungrind, Kajetan Danklmaier, vlg. Weigl*  
Kräuternockerl / wilder Karfiol / Preiselbeeren 21,80

**Hirsch Lasagne** ACGLO  
*Hirsch von Reinhard Promok, vlg. Dirtler, Hauserberg*  
Schwammerlsauce / Champignon / Asmonte / Preiselbeeren 17,80

### Nachtisch

**Mango Topfen Torte** ACGH 5,50

**Malakoff Roulade** ACGH 5,50

**cremiger Himbeerscheiterhaufen** ACGH 5,50

Montag & Dienstag Ruhetag  
„Do rost ma uns aus“



**GrafenWirt**

## Vorspeisen

### Bio Schafskäse ACGLOH

*Seegut Familie Eisl, Abersee*

Rote Rüben / Birne / steirische Guacamole / Nüsse / Kren / Radicchio 15,80

Local sheep cheese / beetroot / pear / nuts / radicchio / horseradish

### Beef Tatar ACGLO

Butter / Brot / Trüffelmayo 18,80

beef steak tataré / butter / bread / truffle 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

### scharfe rote Rübensuppe ACGLO

Semmelkren Cannelloni 7,80

spicy beet root soup / horse radish



## G'schmackige Salate

Gemischter Salatteller LO 6,80

Kernöl

mixed salad / vinegar / pumpkin seed oil

Hendfiletsalat ACGLO klein 15,80

Maishendl in Cornflakes-Kruste / Blattsalate / Preiselbeer Dressing 17,80

crispy chicken salad / cornflakes crust / cranberry-dressing

## Vegetarisch

Steirische Schlipfkrapfen ACGLOH 16,80

Roggen / Erdäpfel / Basilikum Brotpesto / Asmonte / Kernöl

homemade ravioli / potatoe / styrian style salza / basil pesto / parmesan / pumpkin seed oil

Piccata vom Karfiol ACGLNOH 16,80

Linsen Curry / Blattspinat / Cashew Nüsse

Baked couliflower / spinach / lens curry / nuts



**GrafenWirt**

## Traditionell & Frech steirisch

### Das Grafenwirt-Gulasch ACGLO

Schulterscherzel vom OX

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

### Wurzelfleisch vom Saibling ACDGLO

Liebstöckel Gnocchi / Wurzelgemüse / Kren / Safran

klein 23,80

26,80

filet of char / gnocchi / garden lovage / vegetables / horseradish / saffron

### Beiried Schnitte (Rumpsteak) 250g ACGLOM

Senfsaat Kruste / Pommes / Gemüse

35,80

rumpsteak / vegetables / french fries / spice butter



## Hinten noch

<b>Palatschinke</b>	ACGO	
Marillenmarmelade oder Preiselbeermarmelade		per Stück 4,50
pancake with apricot jam or cranberry jam		
<b>Eis-Palatschinke</b>	ACGOH	
Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Mandelsplitter		per Stück 7,80
pancake with vanilla ice / chocolate / whipped cream / almonds		
<b>geeistes Schokotörtchen</b>	ACGOH	
Weichsel / Bananen Joghurt Eis		9,80
frozen chocolate cake / sour cherry / banana yoghurt ice cream		
<b>Joglbauer Apfel</b>	ACGO	9,80
Blätterteig / weiße Schokolade / Zimtstreusel / Sauerrahmeis		
apple pie / puff pastry / white chocolate / cinnamon / soure cream ice cream		
<b>Affogato</b>	ACGOH	
Espresso / Vanilleeis / Schoko Brownie		8,80
espresso / vanilla ice cream / chocolate brownie		