



GrafenWirt

Tageskarte

Suppen

Spargelcremesuppe ACGLO 6,80
Spargelstücke

Hauptspeisen

Frisch gestochener Spargel aus dem Marchfeld

gebackener Spargel ACGLO 15,80
mit Schinken & Käse gebacken
Frühlingsalat / Schnittlauchsauce

Spargel & Lamm ACGLO 22,80
gebackenes Lammschnitzel vom Ennstal Lamm
Drilling Erdäpfel / Spargel / Sauce Hollandaise / Preiselbeeren

Spargel & OX ACGLO 25,80
Huftsteak vom Rupertinger Ox, Fam. Hofer, vlg Maierl
Drilling Erdäpfel / Spargel / Sauce Hollandaise / Pfeffer Jus

Nachtisch

Marille Passionsfrucht Tiramisu ACGOH 4,80



Vorspeisen

SteierMa(r)ki	ABCDFGLNO	
Steirische Maki / Buchweizen / Saibling / steirische Garnele Kürbiskern / eingelegter Ingwer / Kren		15,00
sushi styrian style / char / prawn / buckwheat/ pumpkin seed / horseradish		
Beef Tatar	ACGLO	
Butter / Brot		15,80
Beef steak tartare / butter / toasted bread		
GrafenWirt Sulz	CGLO	
Sulz von der Oberio Stelze		Vorspeise 7,80
Essig / Kernöl / Zwiebel		9,80
Home-cooked brawn / vinegar / pumkin seed oil / onion / bread		

Suppen

Kräftige Rindsuppe	ACGL	
...mit Frittaten		5,00
...mit gebackenem Leberknödel		5,50
Beef consommé / strips of pancake or liver dumpling		
Bärlauch Schaumsuppe	ACGLO	
Frühlingsrolle		6,80
Cream soup of wild garlic / spring roll		



GrafenWirt

G'schmackige Salate und Saures

Gemischter Salatteller LO 5,50

Kernöl

Mixed salad / vinegar / pumkin seed oil

Hendfiletsalat ACGLO klein 12,80

Maishendl in Cornflakes-Kruste / Blattsalate / Preiselbeer Dressing 14,80

Crispy chicken salad / cornflakes crust / cranberry-dressing

Vegetarisch

Steirische Schlipfkrapfen ACGLOH 14,80

Roggen / Erdäpfel / Moserhof Bergbauernkäse / Frühlingssalat

Homemade potatoe ravioli / local cheese / spring salad

Bärlauch Gnocchi ACGLO 14,80

Junger Spinat / Cashew Nüsse / Ofengemüse

Gnocchi / wild garlic / spinach / cashew nuts / vegetables

Traditionell & Frech steirisch

Das Grafenwirt-Gulasch ACGLO klein 12,80

Backerl vom Oberio OX

Nockerl / Frankfurter Würstel / Spiegelei 14,80

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



GrafenWirt

Wienerschnitzl vom Oberio-Schwein ACGL
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren klein 13,00
15,00
Viennese schnitzel (pork) pan fried / parsley potatoes / cranberries

Pikantes Cordon Bleu vom Oberio-Schwein ACGLO
Schinken / Käse / Paprika / Pfefferoni
Mini-Ofenerdäpfel / Sauerrahm klein 13,80
15,80
Savoury pork cordon bleu filled with ham, cheese, chilli peppers / potatoes with garlic sauce

Saibling Filet ABCDGLO
Gnocchi / junger Spinat / Bärlauch
Cashew Nüsse / Ofengemüse klein 19,80
22,80
Filet of char / gnocchi / wild garlic / spinach / cashew nuts / dried tomatoes

Beiried Schnitte (Rumpsteak) 250g ACGLOM
in der Senfsaat-Kruste gebraten
Pommes / Speckbohnen 28,80
Rumpsteak / mustard crust / bacon beans / french fries



Hinten noch

Palatschinke	ACG	
Marillenmarmelade oder Preiselbeermarmelade		per Stück 3,50
<small>pancake with apricot jam or cranberry jam</small>		
Eis-Palatschinke	ACGOH	
Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Mandelsplitter		per Stück 6,50
<small>pancake with vanilla ice / chocolate / whipped cream / almonds</small>		
Rhabarber-Marzipan-Strudel	ACGOH	
Sauerrahmeis		6,80
<small>rhubarb-marzipan strudel / sour cream ice cream</small>		
Schokolade Cremeschnitte	ACGOH	
Schokolade schwarz & weiß / Buchweizen Mango-Passionsfrucht Sorbet		8,00
<small>chocolate mousse cake / buckwheat / mango passionsfruit sorbet</small>		
Affogato	ACGOH	
Espresso / Vanilleeis / Schoko-Brownie		7,20
<small>espresso / vanilla ice cream / chocolate brownie</small>		