



## GrafenWirt

### Tageskarte

Spargel von Familie Schiefermaier, Kematen a. d. Krems

#### Suppe

Spargelcremesuppe ACGLO  
San Daniele Schinken / Schwarzbrot 7,80

#### Hauptspeisen

geschmorte Schweinsbackerl ACGLO  
im Schladminger Biersaft'l  
Brezenknödel / Speckbohnen / Champignon 21,80

Butterschnitzel von der Kalbin *(faschierte Laibchen)* ACGLO  
*vom Aicher Jungrind, Kajetan Danklmaier, vlg. Weigl Aich*  
Spargelragout / Erdäpfelpüree 18,80

Spargel & Maishendl ACGLO  
gebackenes Schnitzel vom Maishendl gefüllt mit Prosciutto & Basilikum  
Spargel Weiß & Grün / Sauce Hollandaise / Drillinge Erdäpfel 23,80

Spargel & OX ACGLO  
geschmorte Schulter & Rumpsteak vom Aicher Jungrind  
Sauce Hollandaise / Drilling Erdäpfel 29,80

#### Nachtsch

unsere Cremeschnitte ACGOH 5,50

warmer Topfenstrudel ACGOH 5,50

Sonntag 05. Mai 2024 haben wir geschlossen

Wir sind mit der österreichischen Fußballnationalmannschaft der Gastronomie  
beim Alpecup in Kitzbühel und matchen uns mit Kollegen aus Deutschland, Italien & der Schweiz

Montag & Dienstag Ruhetag

Do rost ma uns aus

Inklusivpreise 2024 / Druckfehler vorbehalten  
für eine extra Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf werden EUR 0,80 verrechnet



## Vorspeisen

### Frühlingssalat

ACGLO

Caesar Salad / gebackener Spargel mit Schinken  
Krusteln / Ziegenfrischkäse von Familie Hof, Erlsberg

16,80

als Hauptspeise 18,80

Spring salad / breadcrumbs / baked asparagus with bacon / goat cheese

### 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

### Ennstaler Brotsuppe

ACGLO

Brotkrusteln / Speck

7,80

Local bread soup / bacon / croutons



**GrafenWirt**

## 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 / Liebstockpesto / steirischer Parmesan  
Kernöl / Frühlingssalat 16,80  
homemade ravioli / potatoe / garden lovage / spring salad / parmesan / pumpkin seed oil

**Erdäpfel Spargel Risotto** ACGLNOH  
Fregola Sarda / Blattspinat / eingelegte Eierschwammerl / Cashew Nüsse 17,80  
Potatoe asparagus risotto / fregola sarda / spinach / mushrooms / cashew nuts



**GrafenWirt**

## Traditionell & Frech steirisch

### Das Grafenwirt-Gulasch ACGLO

*vom Aicher Jungrind, Kajetan Danklmaier, vlg. Weigl, Aich*

Nockerl / Frankfurter Würstel / Spiegelei

klein 16,80

18,80

home-cooked beef goulash / butter nockerl (similar to gnocchi) / 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 Spargel Risotto / Fregola Sarda / Blattspinat / Cashew Nüsse

klein 23,80

26,80

filet of char / potatoe asparagus risotto / spinach / cashew nuts

### 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 / Buchweizeneis		9,80
frozen chocolate cake / sour cherry / buckwheat ice cream		
<b>Rhabarber &amp; Topfen</b>	ACGO	9,80
Topfenknödel / Rhabarber Ragout / Sauerrahm Eis		
<i>Werden frisch eingekocht 15 Minuten Geduld bis zum Genuss</i>		
curd cheese dumplings / rhubarb / soure cream ice cream		
<b>Affogato</b>	ACGOH	
Espresso / Vanilleeis / Schoko Brownie		8,80
espresso / vanilla ice cream / chocolate brownie		