

Genuss & Gemütlichkeit aus Tradition

Vorspeisen:

„Caesar Salad“ ACDGLO

.... mit gebeiztem Saibling und Knoblauchbrot
caesar salad served with pickled char and garlic bread

€ 11,80

„Tartar vom heimischen Rind“ ACGLO

...mit Wachtel-Ei und Toastbrot
Steak tartare served with quail egg and bread

€ 13,80 / klein € 11,80

Suppen:

„Kräftige Rindssuppe“ ACGL

mit Káspreß-Knödel
beef consommé with cheese dumpling

€ 4,00

„Pikante Karotten Ingwersuppe“ ACGLO

...mit Kräuter Garten Krapferl
cream soupe of carotte and ginger served with herbage dumpling

€ 5,20 / klein € 4,70

unser Gasthaus Klassiker

„...Opa's Schule“ ACGLOM

Opas Blutwurst, hausgemachte Grammel und Selchfleischknödel
auf Rahmsauerkraut
greaves dumpling, smoked meat dumpling and black pudding served with sauerkraut
€ 11,80

Hauptspeisen

„Maishendl-Brust“ ACGL

...mit Mais, cremigem Polenta und Zuckererbsen
chicken-breast served with corn, creamy polenta und sugar pea
€ 16,80

„Saiblings Filet“ ACGLO

gebratene Filets von Franzl's Gradenbach-Fischteich,
...mit Kohlrabi Ravioli und Erbsenpüree
filets of char served with stem cabbage ravioli and pea cream
€ 19,80 / klein € 17,80

„Oacha OX“ ACGLOM

...rosa Beiriedschnitte vom heimischen Rind
in der Senfsaatkruste gebraten,
mit Speckbohnen und Zwiebelpüree
saddle of beef served with bacon beans and onion puree
€ 23,80

Nachspeisen:

„Ildefonso Grafenwirt“ ACGHO

weiße und dunkle Schokolade
mit Dirndl-Ribisel Sorbet
white and dark chocolate served with cranberry ice cream
€ 6,50

„Topfen-Knödel“ CGO

mit Marillen Röster und Butterbrösel
cured cheese dumplings served with apricot jam
€ 6,80