



„Herbstl‘n tuats“

...die g‘miatlichste & kulinarisch vielfältigste Jahreszeit

Vorspeisen

Steirer Maki ACDGEFLOHN 14,80

Steirisches Sushi/Buchweizen/Saibling/Kren/Kernöl

Sushi Styria style with marinated char, buckwheat, horseradish and pumpkin seed oil

Beef Tatar ACGLO 14,80

Butter/Toastbrot

Steak tartare served with toasted bread

Hirsch Carpaccio ACGLO 14,80

ingelegte Eierschwammerl/Brioche/Basilikum Sorbet

deer carpaccio served with marinated mushrooms, homemade brioche and basil sorbet

Suppen

Kräftige Rindsuppe ACGL 4,50
...mit Frittaten

...mit gebackenem Leberknödel 4,80

Beef consommé with strips of pancake or liver dumpling

Aicher Kirtag’s Suppe ois wos da Kirtag hergibt ACGLO 5,80

Woazane Fleischbuchtel

Local cream soupe served with meat dumpling

unsere Kürbiscremesuppe ACGL 5,80

Sauerrahm/Croutons/Kürbiskerne/Kernöl

Pumpkin cream soup served with sour cream, croutons, pumpkin seeds and pumpkin seed oil



g'schmackige Salate und Saures

Haussulz

CGLO

die besondere Grafenwirt Sulz von der Stelze

klein 6,40

Essig/Kernöl/Zwiebel/Brot

8,40

Home-cooked brawn in vinegar with pumkin-seed-oil, onion and bread

Gemischter Salatteller

LO

5,20

Essig/Öl/Kernöl

Mixed salad/vinegar/pumkin seed oil

Hendlfiletsalat

ACGLO

Cornflakes-Kruste/Preiselbeer Marinade

klein 10,80

12,80

Mixed leaf salads with strips of chicken fillet in cornflakes crackling with cranberry marinade and bread

Vegetarisch

Fregola Sarda mit Waldpilzen

ACGLOH

Eierschwammerl/Steinpilze/Petersilienwurzel/Rucola/Kräuteröl

als Vorspeise 12,80

15,80

Fregola Sarda (traditional italien pasta) served with mushrooms, parsley root rocket salad and herb oil

aus dem eigenen Fischwasser & heimischen Gewässer

Saibling ACGLO

Kürbis/Gnocchi/Holunder/Kernöl

klein 18,80

21,80

Filet of char served with homemade gnocchi, pumpkin, elder and pumpkin seed oil



Tradition & Innovation

<u>Wienerschnitzl</u> vom Oberio-Schwein	ACG	
Petersilienerdäpfel/Preiselbeeren		klein 11,50 13,50
Viennese schnitzel (pork) pan fried, with parsley potatoes and cranberries		
<u>Das Grafenwirt-Gulasch</u>	ACGLO	
Backerl vom Oberio OX		
Nockerl/Spiegelei/Würstel		klein 11,80 13,80
Home-cooked beef goulash with butter nockerl (similar to gnocchi), egg and sausage		
<u>Pikantes Cordon Bleu</u> vom Oberio-Schwein	ACGO	
gefüllt mit Schinken/Käse/Paprika/Pfefferoni/ Mini-Ofenerdäpfel/Sauerrahm		klein 12,80 14,80
Savoury pork cordon bleu filled with ham, cheese, bell pepers and chilli peppers served with potat		
<u>Opa's Schule</u>	ACGLO	
Leberwurst/Blutwurst/Bauch/Grammelknödel/Sauerkraut		14,80
Variation of liver and blood sausage, crispy pork belly, sauerkraut and greaves dumpling		
<u>Hirsch Ragout</u> vom Wild aus heimischen Revieren	ACGLO	
Brezenknödel/Apfelrotkraut/Preiselbeeren		klein 16,80 18,80
Deer stew served with red cabbage, pretzel dumpling and cranberry		
<u>Beiriedschnitte</u> Rumpsteak	GLO	25,80
in der Senfsaatkruste gebraten Speckbohnen/Drillingerdäpfel		
Rumpsteak served with bacon beans and potatoes		



Hinten noch

Palatschinke

ACGO

Marillenmarmelade oder Preiselbeeren

per Stück 3,20

Pancake with apricot jam oder cranberries

Eis-Palatschinke

ACG

Vanilleeis/Schokosauce/Schlagobers

per Stück 5,20

Pancake with vanilla ice, chocolate and whipped cream

Schokolade & Kastanie

ACGOH

Schokobrownie/Kastanienmousse/Mango-Passionsfrucht

7,20

Chocolate brownie and chestnut mousse served with mango-passion fruit sorbet

Joglbauer Apfel & Preiselbeere

ACGOH

Apfel/Preiselbeer-Scheiterhaufen/Preiselbeersorbet

6,80

Apple – cranberry cake served with cranberry sorbet

Öffnungszeiten

Mittwoch – Sonntag

täglich geöffnet von 10:00 – 24:00

Küche von 11:30 – 14:00 & 17:00 – 21:00

Montag & Dienstag Ruhetag