



## 35. steirische Wochen

*...so schmeckt die Heimat*

### 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

### Suppen

Kräftige Rindsuppe ACGL 4,50  
...mit Frittaten

...mit gebackenem Leberknödel 4,80

Beef consommé with strips of pancake or liver dumpling

Ennstaler Rahmsuppe ACGL 5,80

Grammel Tascherl

Local „Ennstaler“ sour cream soup served with greaves strudel

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

### Hendfiletsalat

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

### Eierschwammerl Tagliatelle

ACGLOH

Eierschwammerl/Petersilienwurzel/Kräuteröl

als Vorspeise 10,80

13,80

Homemade tagliatelle served with chanterelles, parsley root and herb oil

## aus dem eigenen Fischwasser & heimischen Gewässer

### Wurzelfleisch vom Saibling ACGLO

Wurzelgemüse/Erdäpfelpüree/Grammeltascherl/Kren

klein 18,80

21,80

Filet of char served with vegetables, mashed potatoes, greaves and horseradish

### See Forellen Filet ACGLO

Kürbis/Gnocchi/Holunder/Kernöl

klein 17,80

19,80

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



## Tradition & Innovation

Wienerschnitzl vom Oberio-Schwein ACG  
Petersilienerdäpfel/Preiselbeeren klein 11,50  
13,50  
Viennese schnitzel (pork) pan fried, with parsley potatoes and cranberries

Das Grafenwirt-Gulasch 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

Pikantes Cordon Bleu 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

Steirische Kalbsleber glaciert ACGLO  
Zwiebel-Speck Saft'l/Erdäpfelpüree/Marillen Chutney klein 16,80  
18,80  
Styrian style veal liver, served with bacon, mashed potatoes and apricot chutney

Beiriedschnitte Rumpsteak GLO 25,80  
in der Senfsaatkruste gebraten  
Speckbohnen/Drillingerdäpfel  
Rumpsteak served with bacon beans and potatoes



## Hinten noch

### Palatschinke

Marillenmarmelade oder Preiselbeeren

Pancake with apricot jam oder cranberries

ACGO

per Stück 3,20

### Eis-Palatschinke

Vanilleeis/Schokosauce/Schlagobers

Pancake with vanilla ice, chocolate and whipped cream

ACG

per Stück 5,20

### Creme Brûlée von der Schokolade

hausgemachtes Eis

chocolate creme brûlée served with homemade ice cream

ACGOH

7,20

### Helga's Schwarzbeerstrudel

mit Vanilleeis

blueberry strudel served with vanilla ice cream

ACGOH

5,80

### Vorschau Sommer/Herbst 2020

Mittwoch „Grillabend“

08.07.2020 – 26.08.2020

„Herbstln tuats“ eine wilde Sache

September/Oktober

### Öffnungszeiten:

**Mittwoch – Sonntag**

**täglich geöffnet von 10:00 – 23:00 und  
Küche von 11:30 – 14:00 & 17:00 – 21:00**

**Montag & Dienstag Ruhetag**