



## Vorspeisen oder Zwischendurch:

### „Steirer-Maki“ ADEFGLN

€ 12,80

...Steirisches Sushi mit gebeiztem Saibling, Buchweizen Kren und Kernöl  
Sushi styrian style with marinaded char, buckwheat, horseradish and pumpkin seed oil  
GenussRegion: „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

### „Tartar vom heimischen Rind“ ACGLO

€ 13,80

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

### „Haussulz“ ○

€ 8,20

...die besondere Grafenwirt-Sulz, in Essig und Kernöl mit Zwiebel und Brot  
Home-cooked brawn in vinegar with pumpkin-seed-oil, onion and brea  
GenussRegion: „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

klein € 6,20

### einen „bunt gemischten Salatteller“ ○

€ 4,80

mit Essig und Öl, oder mit Kernöl  
mixed salad with pumpkin seed oil or sour cream dressing  
GenussRegion: „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

## Suppen:

### „Kräftige Rindsuppe“ ACGL

€ 4,20

mit Frittaten oder gebackenem Leberknödel  
beef consommé with strips of pancake or liver dumpling

### „Scharfe Rote Rüben Suppe“ ACGLO

€ 5,80

mit Saibling und Kren  
spicy beetroot cream soup, served with char and horseradish  
GenussRegion: „Steirischer Kren g.g.A.“



## Grafenwirt Klassiker:

„Putenfilet-Streifen auf buntem Blattsalat“ ACGO € 11,00

in der Cornflakes-Kruste gebacken mit Preiselbeer-Marinade *klein* € 9,00  
 mixed leaf salads with strips of turkey fillet in cornflakes crackling with cranberry marinade

„Hausgemachtes Rindsgulasch“ ACGL € 11,50

das besondere Grafenwirts-Gulasch vom Wad-Schinken ( mit Flaxen )  
 mit Nockerln *klein* € 9,50  
 home-cooked beef goulash with butter nockerl (similar to gnocchi)

„Wienerschnitzel“ ACG € 12,00

vom Schwein in der Pfanne gebacken, *klein* € 10,00  
 mit Petersilie-Erdäpfel und Preiselbeeren  
 viennese schnitzel (pork) pan fried, with parsley potatoes and cranberries

„Pikantes Cordon Bleu“ ACG € 13,20

vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Paprika und Pfefferoni *klein* € 11,20  
 dazu Ofenerdäpfel mit Sauerrahm  
 savoury pork cordon bleu filled with ham, cheese, bell pepers and chilli peppers served with potato

„Grafenwirts- Pfandl“ ACGL € 16,80

Gegrilltes von Schwein, Rind und Truthahn *klein* € 14,80  
 auf Schwammerl-Sauce dazu Butter-Nockerl und buntes Gemüse  
 grilled pork, beef and turkey served in a mushroom sauce with nockerl (similar to gnocchi) and vegetables

„Opa's Schule“ ACGLOM € 11,80

...Opas Blutwurst, hausgemachten Grammel und Selchfleischknödel  
 auf Speckraut  
 Greaves dumpling, smoked meat dumpling and black pudding served with bacon cabbag



„knusprige Roggenteig - Krapferl“ ACGLO € 11,80

gefüllt mit Erdäpfel, Frischkäse und Kräuter  
mit Mostkraut und Ennstaler Steirerkas  
crispy ravioli, field with potatoes, curd cheese and herbs served with cider cabbage and local “Steirer” chees“

..ein Klassiker neu interpretiert „Tafelspitz Fleischlos“ Vegetarisch

„Erdäpfel-Semmelkren Tascherl“ ACG € 12,50

...mit Spinat, Schnittlauchsauce und gebackenem Freilande  
Potatoe horseradish ravioli with spinach and fried egg  
GenussRegion: “Steirischer Kren g.g.A.”

als Vorspeise € 10,50

*„ehrliche Arbeit, Tradition und Passion  
sind das Geheimnis für guten Geschmack.“*

„Zartes Hirsch-Ragout“ ACGLO Genuss Region: „Oststeirischer Apfel“ € 17,80

vom Hirsch aus den Revieren der Sölktäler, Fa. Tasch  
in Wacholder-Preiselbeer-Rahmsauce, mit Apfel-Rotkraut und Brezen-Knödel  
Deer stew in cream-sauce, with dumpling, and red-cabbage  
GenussRegion: „Oststeirischer Apfel g.g.A.“

klein € 15,70

„Saiblings Filet“ ACDGLO € 19,80

...gebratenes Filet vom Gradenbach Saibling aus unserem Fischwasser  
mit Fregola Sarda, Lauch, Schwarzwurzel und Zuckererbsen-Schotten  
Grilled filet of char served with fregola sarda, leek, black salsify and mangetout

„Maishendl-Brust“ ACGLO € 15,80

...gebraten mit Cous-Cous-Frischkäs-Knödeln,  
auf gelber Paprika-Sauce und Petersilie  
roasted chicken breast served with couscous dumplings, yellow pepper and parsley

„Beiried-Schnitte“ -Rumpsteak- ACGLOM € 23,80

...in der Senf-Saat-Kruste gebraten (nach Rezept von Martin Sieberer, Franzi's Mentor)  
mit Zwiebelpüree und Speckbohnen  
Rump steak served with bacon beans and potato-onion purée.



## hint'n noch:

### „Palatschinke“ ACG

mit Marillenmarmelade gefüllt, oder

mit Vanille-Eis / Schoko-Sauce / Schlagobers

pancake filled with apricot jam or with vanilla ice cream and whipped cream

*per Stück € 3,00*

*per Stück € 4,80*

### „schmelzende Schoko-Tarte“ ACGLOH

Schokolade / Mango / Passionsfrucht / weißes Café-Eis

meld chocolate cake served with mango passion fruit and with coffee ice cream

*€ 6,80*

### „Kastanien-Baum“ ACGLOH

Kastanienmousse / Baumkuchen / Weichsel / Buchweizeneis

mousse of hose chest nut served with cherries and buckwheat ice cream

*€ 6,80*

schmelzende



*Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*

(Johann Wolfgang v. Goethe)

**...bis Ostern ist: Montag Ruhetag.**

**Der GrafenWirt mit seinem Team!**



Inklusivpreise! ab Jänner 2018