



Tageskarte

„ <u>Rindssuppe</u> “ ACGL mit Frittaten oder gebackenen Leberknödel	€ 4,20 € 4,20
„...unsere <u>Kürbiscremesuppe</u> “ AGL mit Sauerrahm, Croutons, Kürbiskerne und Kernöl	€ 5,00

„ <u>Haussulz</u> “ in Essig und Kernöl, mit Zwiebel und Brot	€ 8,20
„ <u>Putenstreifen</u> “ ACG in der Kornflaks-Kruste gebacken, auf marinierten Blattsalaten, mit Preiselbeer-Dressing, und Brot	€ 11,00
„ <u>Hausgem. Rindsgulasch</u> “ AC vom heimischen Rind, mit Nockerln	€ 11,50
„ <u>Wienerschnitzl</u> “ ACG ...vom Schwein, in der Pfanne gebacken, mit Petersilie-Erdäpfel und Preiselbeeren	€ 12,00
„ <u>Pikantes Cordon-Bleu</u> “ ACG Schweins-Schnitzel gebacken mit Schinken, Käse u. Paprika und Pfefferoni gefüllt, dazu einen Ofenerdäpfel mit Sauerrahm	€ 13,20
„ <u>Grafenwirts-Pfandl</u> “ AC gegrillte Filets vom Schwein, Rind u. Truthahn, ...in Schwammerl-Sauce, mit Gemüse und Butter-Nockerl	€ 16,80
„ <u>Zander-Filet</u> “ ACG zart gebraten mit Knoblauchbutter, mit Erdäpfel-Püree, und bunten Gemüse	€ 17,80
„ <u>Zartes Hirsch-Ragout</u> “ ACGLO vom Hirsch aus den Revieren der Sölkäler, Fa. Tasch in Wacholder-Preiselbeer-Rahmsauce, mit Apfel-Rotkraut und Brezen-Knödel	€ 17,80
<u>Vegetarisch:</u> „ <u>Zucchini-Erdäpfel-Krapferl</u> “ ACGLO auf Paradeiser-Ragout und frischen Parmesan	€ 9,80

Bei allen Hauptgerichten ist eine kleine Portion möglich, und ist um € 2,- billiger.

...zu allen Gerichten, davor, ..oder dazwischen servieren wir Ihnen gerne
einen bunt gemischten Salatteller“ mit Essig/Öl, od. Sauerrahm
oder mit Kernöl € 4,80

Nachspeisen:

„ <u>Palatschinken</u> “ ACG mit hausgemachter Marillen-Marmelade	per Stück	€ 3,00
„ <u>Eispalatschinken</u> “ ACG mit Vanille-Eis, Schoko-Sauce und Schlagobers	per Stück	€ 4,80

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Nachspeisen aus der Tageskarte!

Inklusivpreise!

Aich, 2018