

# Menüvorschläge Grafenwirt Innovation

## „Aicher Festtagssuppe“

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen

## „Süßkartoffel-Cremesuppe“

mit Lauch-Chili-Röllchen

## „Tomaten-Chili-Suppe“

mit Mozzarella-Cannelloni

~~~~~

## „Salatteller“

~~~~~

## „Rindsroulade“

vom heimischen Rind, gefüllt mit Speck, Zwiebel, Karotten, Paprika...  
dazu Kräuterspätzle und Preiselbeeren

## „...steirisches Piccata“

vom Hendl, in der Kürbiskernkruste gebacken  
mit Paradaiser-Nudeln, Parmesan und Kernöl

## „Maishendlbrust“

gebraten, auf cremigem Gemüse-Fregola Sarda

## „Duett vom Ennstal Lamm“

geschmorrt Schulter und rosa gebraten  
mit Brezen Knödel und Kohlrabi

## „Zanderfilet“

aus unserem Gradenbach Fischwasser  
mit Selleriecreme, Frischkäse Ravioli und Zuckererbsenschoten

## „Erdäpfel-Semmelkren-Tascherl“

*...der fleischlose Tafelspitz*  
mit Spinat, gebackenem Freiland-Ei und Schnittlauchsauce

## „Cremiges Fregola Sarda“

mit Gemüse, Basilikum, Parmesan und Rucola

~~~~~

## „schmelzende Schokotarte“

mit Bananen-Joghurteis

## „Creme Brulée von der Schokolade“

mit Mango Sorbet

„unser Grießkoch“

mit geschmorter Pfirsich und Lavendeleis

„Topfenknödel“

mit Marillen-Röster und Vanilleeis

€ 33,00

€ 29,00 (ohne Salat)

€ 27,00 (Ohne Dessert)