



Vorspeisen

Steirer Maki ADEFGLN 13,80

Steirisches Sushi/gebeizter Saibling/Buchweizen/Kren/Kürbiskernöl

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

Beef Tatar ACGLO 14,80

vom heimischen Rind

Toastbrot

Steak tartare served with toasted bread

Knusper Saibling ACDEFGHLNO 13,80

Käferbohne/Joghurt/Frühlingsrolle

Marinate filet of char, served with styrian style spring roll, yoghurt and scarlet runner

Suppen

Kräftige Rindsuppe ACGL 4,50

...mit Frittaten

...mit gebackenem Leberknödel 4,80

Beef consommé with strips of pancake or liver dumpling

Scharfe Rote Rüben Suppe ACDGLO 5,80

Räucherlachscannelloni

Cream soup of beetroot served with smoked salmon cannelloni



g'schmackige Salate und Saures

Haussulz

CGLO

die besondere Grafenwirt Sulz von der Schweinsstelze
Essig/Kernöl/Zwiebel/Brot

klein 6,40
8,40

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

Gemischter Salatteller

LO

Essig/Öl/Kernöl

5,20

Mixed salad/vinegar/pumkin seed oil

Steirischer Salat

AO

Endiviensalat/Erdäpfel/Käferbohnen/Speck/Kernöl

5,20

Endive salad/potato/beetle beans/bacon/pumkin seed oil

Vegetarisch

Erdäpfel-Semmelkren Tascherl

ACGL

Spinat/Apfelkren/gebackenes Ei

als Vorspeise 10,80
13,80

Potato horseradish ravioli with spinach fried egg and horse radish

Steirisches Risoni

ACGLO

Risoni/Kürbis/Chinakohl/Kernöl

als Vorspeise 10,80
12,80

Risoni (special kind of Italian pasta) served with pumpkin,
chinese cabbage and pumpkin seed oil



Tradition & Innovation

Putenstreifensalat

ACGLO

Cornflakes-Kruste/Preiselbeer Marinade

klein 9,80

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

11,80

Wienerschnitzel vom Schwein in der Pfanne gebacken

ACG

Petersilienerdäpfel/Preiselbeeren

klein 11,50

Viennese schnitzel (pork) pan fried, with parsley potatoes and cranberries

13,50

Das Grafenwirt-Gulasch

ACGLO

Rindsgulasch vom Wad-Schinken (mit Flaxen u. Sehnen)

klein 11,80

Nockerl/Spiegelei/Würstel

13,80

Home-cooked beef goulash with butter nockerl (similar to gnocchi), egg and sausage

Pikantes Cordon Bleu

ACGO

vom Schwein/Schinken/Käse/Paprika/Pfefferoni/Ofenerdäpfel/Sauerrahm

klein 12,80

Savoury pork cordon bleu filled with ham, cheese, bell pepers and chilli peppers served with potato

14,80

Hirsch Ragout

ACGO

vom Hirsch aus heimischen Revieren, Fam. Tasch, Stein a. d. Enns

klein 16,80

Apfelrotkraut/Brezenknödel

18,80

Deer stew in cream-sauce, with dumpling and red-cabbage

Beiriedschnitte

ACGLOM

Senf Saatkuste/Speckbohnen/Drillingerdäpfel

25,80

Rumpsteak, served with mustard crackling, beans with bacon and potatoes



Saiblings Filet

ACDGLO

vom Saibling aus unserem Gradenbach–Fischwasser
steirische Frühlingsrolle/rote Rüben/Gewürz Cous Cous

klein 19,80
21,80

Grilled filet of char served with styrian style spring roll, beetroot and cous-cous

Zander Filet

ACDGLO

Kürbiskraut/Risoni/Stangensellerie

klein 16,80
18,80

Grilled filet of zander fish served with Risoni and celery

Hinten noch

Palatschinke

ACG

Marillenmarmelade

per Stück 3,20

Pancake with apricot jam

Eis-Palatschinke

ACG

Vanilleeis/Schokosauce/Schlagobers

per Stück 5,20

Pancake with vanilla ice, chocolate and whipped cream

Schoko-Mousse Törtchen

ACGOH

Mango-Passionsfruchtsorbet

7,20

Chocolate mouce cake served with homemade mango sorbet

Vanillekipferl Crème Brûlée

ACGOH

Kaffee Gewürz Eis

6,80

Vanille creme brûlée