

Unsere kleine, feine Mittagskarte

EIN AUSZUG UNSERER GROSSEN KARTE
NUR WERKTAGS, **DO & FR MITTAG** | 11.30-14.00, ZUSÄTZLICH ZUM MITTAGSMENÜ

Suppe & Vorspeise

G'schmackige **Rinderkraftsuppe** mit handgemachtem Grießnockerl oder unserem g'schmackigen Leberknödel.
sechs.euro | A,C,G,L

Beef Tatar - ja! 0815 - nein!

Genieße unser feines **Beef-Tatar** an Mini-Ofenkartoffeln und einer lauwarmen, hausgemachten Chili-Hollandaise.
siebzehn.euro | C,G,L,M,O

Diese Suppe solltest du dir nicht entgehen lassen:

Wir kombinieren Graf's beliebte **Gansleinmachsuppe** mit einem Bröselknödel.
acht.euro | A,C,G,L,O

Hauptspeise

Du hast Lust auf ein bodenständiges Gericht?

Dann bestell doch unser **Wiener Schnitzel vom Kalb**, welches mit außergewöhnlich viel Liebe zubereitet wird. Selbstverständlich in Butterschmalz gebacken und mit Petersilienkartoffeln und Graf's Preiselbeer-Limetten-Chutney serviert.
siebenundzwanzig.euro | A,C,G,O

Wir haben ein herrliches, veganes Gericht für dich:

Wir betten einen **heißen Weizentortilla mit Schafskäse-Spinat-Füllung** auf einem Kürbiskraut-Gulasch.
Ja, dieses Gericht ist zu 100% vegan, da wir mit Ersatzprodukten arbeiten.
vierundzwanzig.euro | A,F,L,M,O

Wir zaubern dir einen rosa gebratenen **Zwiebelrostbraten vom Asaredo-Beef** auf den Teller.
Dazu reichen wir Bratkartoffeln und Speckfisolen.
einunddreißig.euro | A,G,L,M,O

GANS schön lecker..

Viele Jahre hat der Graf sein Gansl-Handwerk perfektioniert.

Genieße seine klassische Weidegans auf Birnen-Rotkraut mit Kartoffelknödeln.
Seine wichtigsten Zutaten: Zeit, Leidenschaft und die ein oder andere Geheimzutat.
einunddreißig.euro | A,C,G,L,O

Und jetzt wird's noch einmal außergewöhnlich gut:

Wir bereiten dir [in **Knoblauchöl gebratene**] **Eismeergarnelen** zu. Ergänzt werden sie mit einem Basilikum-Tomaten-Baguette, perfektioniert mit Parmesan.
Ein kleiner marinierter Rucolasalat rundet das Gericht ab.
neunundzwanzig.euro | A,B,G,L,M,O

Dessert

HIGHLIGHT:

Unser hausgemachter **Kürbis-Schokoladebrownie** mit Walnusseis ist ein wahrer Genuss.
zwölf.euro | A,C,G,H,O



DER GRAF IM STADTHAUS

alles außer-gewöhnlich

Vorspeise

Beef Tatar - ja! 0815 - nein!

Genieße unser feines **Beef-Tatar** an Mini-Ofenkartoffeln und einer lauwarmen, hausgemachten Chili-Hollandaise.

siebzehn.euro | C,G,L,M,O

Besonders fein ist unser hausgemachtes **Duett von der Gans:**

Zarte **Gänselebercreme und Verhackertes**, dazu reichen wir Honigwein-Gelee und getoastetes Schwarzbrot.

siebzehn.euro | A.C. G, L, M, O

Wir haben ein veganes Highlight:

Wir machen dir **ein rauchiges Kaffee-Steinpilz-Parfait** mit Pumpernickelcroutons, fruchtigem Feigenchutney und eingelegten Pilzen.

fünfzehn.euro | A,F,L,O

Suppe

Manchmal sind gewöhnliche Suppen genau jene, welche dann außergewöhnlich gut schmecken.

Wir empfehlen unsere würzige **Rinderkraftsuppe** mit handgemachtem Grießnockerl oder unserem g'schmackigen Leberknödel.

sechs.euro | A,C,G,L

Diese Suppe solltest du dir nicht entgehen lassen:

Wir kombinieren Graf's beliebte **Gansleinmachsuppe** mit einem Bröselknödel.

acht.euro | A,C,G,L,O

Vegan & irrsinnig gut:

Wir bereiten dir eine **Kürbiscremsuppe** zu und ergänzen sie mit gerösteten Kürbiskernen und einer Kernöl-Espuma.

Ja, dieses Gericht ist zu 100% vegan, da wir mit Ersatzprodukten arbeiten.

acht.euro | A,F,L,O

**Wir empfehlen dir einen Blick in unsere Weinkarte und unsere Weinschränke.
Wir haben erlesene Weine und Raritäten, die dein Gericht optimal ergänzen.**



DER GRAF IM STADTHAUS

alles außer-gewöhnlich

Unser Begleit-Highlight!
Wir nennen es
"Champagner-Bier".
Flaschenvergorenes Edel-
Hefebier mit feinen Perlen
und einzigartigem Charakter
(Szigeti), im Sektglas
serviert.
0,1l vier.euro.sechzig

Hauptspeise

Du hast Lust auf ein bodenständiges Gericht?

Dann bestell doch unser **Wiener Schnitzel vom Kalb**, welches mit außergewöhnlich viel Liebe zubereitet wird. Selbstverständlich in Butterschmalz gebacken und mit Petersilienkartoffeln und Graf's Preiselbeer-Limetten-Chutney serviert.
siebenundzwanzig.euro | A,C,G,O



Dein **Schnitzel** kannst du aber auch als Variante vom **Schwein** bestellen. Die Beilagen sind in diesem Fall Butterreis und ebenfalls das Preiselbeer-Limetten-Chutney.
achtzehn.euro | A,C,G,L,M,O

Wir zaubern dir einen rosa gebratenen **Zwiebelrostbraten vom Asaredo-Beef** auf den Teller. Dazu reichen wir Bratkartoffeln und Speckfisolen.
einunddreißig.euro | A,G,L,M,O

Ein wahrer Traum ist unser rosa gebratenes **Rinderfilet**. Neben einer glacierten Gänseleber servieren wir ein Trüffelrisotto und Babykarotten.
achtunddreißig.euro | A,G,L,M,O

Das absolut beliebteste Gericht, das uns seit der ersten Stunde begleitet:
Graf's Duett vom Kalb!
Zarte Kalbsbacken und ein saftiges Kalbsbutterschnitzerl gesellen sich zu einem Kartoffelpüree und einer würzigen Sauce vom Schmorgemüse.
dreißig.euro | A,C,G,L,M,O

Wir haben ein herrliches, veganes Gericht für dich:
Wir betten einen **heißen Weizentortilla mit Schafskäse-Spinat-Füllung** auf einem Kürbiskraut-Gulasch.
Ja, dieses Gericht ist zu 100% vegan, da wir mit Ersatzprodukten arbeiten.
vierundzwanzig.euro | A,F,L,M,O

GANS schön lecker..

Viele Jahre hat der Graf sein Gansl-Handwerk perfektioniert.
Genieße seine klassische Weidegans auf Birnen-Rotkraut mit Kartoffelknödeln.
Seine wichtigsten Zutaten: Zeit, Leidenschaft und die ein oder andere Geheimzutat.
einunddreißig.euro | A,C,G,L,O

Herrlich ist unser **Zanderfilet in Knusperpanade (ohne Haut)** auf eingebrannten Kartoffeln und Limettensauce.
achtundzwanzig.euro | A,C,D,G,L,M,O

Und jetzt wird's noch einmal außergewöhnlich gut:
Wir bereiten dir [in **Knoblauchöl gebratene**] **Eismeergarnelen** zu. Ergänzt werden sie mit einem Basilikum-Tomaten-Baguette, perfektioniert mit Parmesan.
Ein kleiner marinierter Rucolasalat rundet das Gericht ab.
neunundzwanzig.euro | A,B,G,L,M,O



DER GRAF IM STADTHAUS

alles außer-gewöhnlich

Gönn' dir dazu 1/16
eisgekühlten Süßwein!

Dessert



Alles außer-gewöhnlich sind unsere Tiramisu-Variationen, die je nach Saison variieren.
Aktuell kannst du ein **Mozart-Tiramisu mit Mandelkrokant** genießen.
zwölf.euro | A,C,G,H,O

Unwiderstehlich:

Genieße unser **Tartelette mit Vanille-Maronicreme** und marinierten Sauerkirschen.
vierzehn.euro | A,C,G,H,O

HIGHLIGHT:

Unser hausgemachter **Kürbis-Schokoladebrownie** mit Walnusseis ist ein wahrer Genuss.
zwölf.euro | A,C,G,H,O

**Du ernährst dich vegan und möchtest ein 100% veganes Dessert genießen?
Dann bitte sag uns das uns wir bereiten dir eines zu.**

Käse

Also eines ist sicher: Der Graf und seine Gräfin lieben Käse! Wir servieren dir zum Abschluss gerne
einen **auserwählten Käseteller** mit Marmelade und Nüssen.
sechzehn.euro | A,G,O

Tipps zum Abschluss:

"1er Menü-Kombi" - von Stammgästen kreiert und getauft:
4cl Grappa | Luigi Francoli Barrique Del Limousin + ein kleiner Espresso
zehn.euro

**Wir empfehlen dir einen Blick in unsere Weinkarte und unsere Weinschränke.
Wir haben erlesene Weine und Raritäten, die dein Gericht optimal ergänzen.**