

Unsere kleine, feine Mittagskarte

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

Vorspeise

Beef Tatar - ja! 0815 - nein!

Genieße unser feines **BEEF-TATAR** mit Bärlauch-Kartoffelfrühlingsrolle und Röstzwiebel-Aioli.
achtzehn.euro

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

Dein **SCHNITZEL** kannst du aber auch als Variante vom **SCHWEIN** bestellen. Die Beilagen sind in diesem Fall Butterreis und ebenfalls das Preiselbeer-Limetten-Chutney.
siebzehn.euro

Ein wahrer Traum ist unser rosa gebratenes RINDERFILET:

Dazu servieren wir dir Knoblauch-Bratkartoffeln und gebratenen Pilzen in Pfeffersauce.
neununddreißig.euro

Herrlich ist unser **GEBRATENES HEILBUTT-STEAK**.

Dazu servieren wir Topfen-Grießknödel, buntes Marktgemüse an Limetten-Sesam-Buttersauce.
neunundzwanzig.euro

Dessert

Süße Verführung:

Genieße eine klassische **Crème Brûlée** mit einer gebackenen Schokoladepraline.
vierzehn.euro

Tipp zum Abschluss

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



DER GRAF IM STADTHAUS

alles außer-gewöhnlich



NEU!

Überraschungsmenü

..für ALLESESSER und all jene, die sich gerne vom Michi überraschen lassen wollen.
3 Gänge **achtundfünfzig.euro**

Vorspeise

Beef Tatar - ja! 0815 - nein!

Genieße unser feines **BEEF-TATAR** mit Bärlauch-Kartoffelfrühlingsrolle und Röstzwiebel-Aioli.
achtzehn.euro

Ein absolutes Highlight:

Graf's **GABELBISSEN 2.0 vom Zander** Tortilla-Chips und Wachtelei.
sechzehn.euro

Wir zaubern ein veganes Gericht:

Bestell dir ein **SPARGELSALAT** mit herrlicher Bruscetta und Fetacreme.
sechzehn.euro

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

Gönn' dir unsere **BÄRLAUCHCREMESUPPE** mit Schwarzbrotknödel
sieben.euro

VEGANE SUPPE auf Anfrage.



DER GRAF IM STADTHAUS

alles außer-gewöhnlich

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.

achtundzwanzig.euro

Dein **SCHNITZEL** kannst du aber auch als Variante vom **SCHWEIN** bestellen. Die Beilagen sind in diesem Fall Butterreis und ebenfalls das Preiselbeer-Limetten-Chutney.

siebzehn.euro

Ein wahrer Traum ist unser rosa gebratenes RINDERFILET:

Dazu servieren wir dir Knoblauch-Bratkartoffeln und gebratenen Pilzen in Pfeffersauce.

neununddreißig.euro

Das absolut beliebteste Gericht, das uns seit der ersten Stunde begleitet:

Graf's **DUETT VOM KALB!**

Zarte Kalbsbacken und ein saftiges Kalbsbutterschnitzelr gesellen sich zu einem Kartoffelpüree und einer würzigen Sauce vom Schmorgemüse.

zweiunddreißig.euro

Wir haben ein herrliches, veganes Gericht für dich:

Wir bereiten dir **Bärlauch-TAGLIATELLE** mit Hühnerstreifen zu.

[Wir arbeiten mit veganen ERSATZPRODUKTEN]

fünfundzwanzig.euro

Jetzt wirds richtig klassisch, aber dennoch außer-gewöhnlich gut:

Graf's **PICCATA VOM SCHWEINEFILET** mit cremigem Tomatenrisotto und Blattspinat.

dreiundzwanzig.euro

Herrlich ist unser **GEBRATENES HEILBUTT-STEAK**.

Dazu servieren wir Topfen-Grießknödel, buntes Marktgemüse an Limetten-Sesam-Buttersauce.

neunundzwanzig.euro

Unwiderstehlich ist unser rosa gebratenes **FILET VOM KALB** mit handgemachten, rahmigen Spargelgnocchi und Kerbelgervais.

zweiunddreißig.euro

Für unser Take-Away Geschirr berechnen wir ein.euro.achtzig.

Hast du Allergien? Auskunft über Allergene erhältst du bei unserem Team.



DER GRAF IM STADTHAUS

alles außer-gewöhnlich

Dessert

Alles außer-gewöhnlich sind unsere Tiramisu-Variationen, die je nach Saison variieren. Aktuell kannst du ein cremiges Himbeer-Spargel-TIRAMISU löffeln, welches wir mit Zotter's Himbeerschokolade perfektionieren. On Top genießt ihr Popcorn im Himbeermantel.

dreizehn.euro

Süße Verführung:

Genieße eine klassische Crème Brûlée mit einer gebackenen Schokoladepraline.

vierzehn.euro

Unser veganes Dessert:

Eine herrlich erfrischende SORBETVARIATION mit Früchten und einer Vanille-Sahnecreme.

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

vierzehn.euro

Tipp zum Abschluss

Abschluss-Kaffee "Maria Theresia"

Doppelter Mokka, Schuss Orangenlikör & Schlagobers

sechs.euro

"1er Menü" - von Stammgästen kreiert und getauft:

4cl Grappa | Luigi Francoli Barrique Del Limousin

+ ein kleiner Espresso

zehn.euro

Besonders bei Naschkatzen beliebt:

Das süße "2er Menü"

4cl Fratello | feinsten, italienischer Haselnusslikör [20 Vol. %]

+ ein kleiner Espresso

+ 1 Stück Mannerschnitte

zwölf.euro

Für unser Take-Away Geschirr berechnen wir ein.euro.achtzig.

Hast du Allergien? Auskunft über Allergene erhältst du bei unserem Team.