

Unsere kleine, feine Mittagskarte

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

Suppe

Vegan & klassisch:

Gönn' dir unsere **KARFIOLCREMESUPPE** mit knusprigem Kräuterstangerl
acht.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.
achtzehn.euro

Ein wahrer Traum ist unser rosa gebratenes RINDERFILET:

Dazu servieren wir dir handgemachte Carbonara-Gnocchi und Wilden Brokkoli.
neununddreißig.euro

Herrlich ist unser **KABELJAUFILET IM WEIN-BACKTEIG**

[verarbeiteter Welschriesling vom Weingut T. Haider, Neusiedl am See] mit eingebrannten Erdäpfeln laut dem Rezept von Michi Graf's OMA.
neunundzwanzig.euro

Dessert

Alles außer-gewöhnlich sind unsere Tiramisu-Variationen, die je nach Saison variieren. Aktuell kannst du ein cremiges **KAFFEE-TIRAMISU** löffeln, welches wir mit Zotter's Kaffeeschokolade perfektionieren.
dreizehn.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 einem [in Ei] herausgebackenen Brioche & Zwiebelchutney
achtzehn.euro

Ein absolutes Highlight:

Graf's **FLUSSKREBSCOCKTAIL** mit Wachtelei, Seegras und einem Knusperknödel.
achtzehn.euro

Wir zaubern ein veganes Gericht:

Bestell dir ein **CARPACCIO von der Roten Rübe** mit Fetacreme und knusprigen Kartoffeln.
siebzehn.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

Vegan & klassisch:

Gönn' dir unsere **KARFIOLCREMESUPPE** mit knusprigem Kräuterstangerl
acht.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

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.
achtzehn.euro

Ein wahrer Traum ist unser rosa gebratenes RINDERFILET:

Dazu servieren wir dir handgemachte Carbonara-Gnocchi und Wilden Brokkoli.
neununddreißig.euro

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

Graf's DUETT VOM KALB!

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

Wir haben ein herrliches, veganes Gericht für dich:

Wir bereiten dir einen GEMÜSETORTILLA mit marinierten Blattsalaten und Dipsauce.
fünfundzwanzig.euro

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

Graf's KALBSRAHMGULASCH mit hausgemachten Butternockerl und Crème fraîche.
siebenundzwanzig.euro

Herrlich ist unser KABELJAUFILET IM WEIN-BACKTEIG

[verarbeiteter Welschriesling vom Weingut T. Haider, Neusiedl am See] mit eingebrannten Erdäpfeln laut dem Rezept von Michi Grafs OMA.
neunundzwanzig.euro

Unwiderstehlich ist unsere rosa gebratene BARBARIEENTENBRUST auf einem cremigen Zotter-Chilischokoladen-Risotto und Johannisbeerjus.
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 **KAFFEE-TIRAMISU** löffeln, welches wir mit Zotter's Kaffeeschokolade perfektionieren.

dreizehn.euro

Süße Verführung:

Genieße eine hausgemachte, goldbraun gebackene **TOPFEN FRÜHLINGSROLLE** in einer Honig-Sesamsauce und Vanille-Espuma.

vierzehn.euro

Unser veganes Dessert:

SCHOKOLADEKUCHEN mit gerösteten Haselnüssen und Erdbeerragout.

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, italienischen 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.