

Unsere kleine, feine Mittagskarte

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

Vorspeise & Suppe

Beef Tatar - ja! 0815 - nein!

Genieße unser feines **BEEF-TATAR** mit Süßkartoffel-Fries, weißer BBQ Aioli und Zwiebelchutney.
neunzehn.euro

Gönn' dir unsere **EIERSCHWAMMERLCREMESUPPE** mit Speckstangerl.
[auch vegetarisch (ohne Speckstangerl) möglich]
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.
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 eine getrüffelte Sellerie-Kartoffelcreme und gebratene Speckfisolen.
neununddreißig.euro

Herrlich ist unser **THUNFISCHSTEAK**.
Der Thunfisch wird kurz angebraten und auf Wok-Gemüse serviert. Außer-gewöhnlich wird dieses Gericht mit Michi's mildem Wasabisotto. Wirklich herrlich!
fünfunddreißig.euro

Dessert

Alles außer-gewöhnlich sind unsere Tiramisu-Variationen, die je nach Saison variieren. Aktuell kannst du ein cremiges **KÜRBISKERNÖL-TIRAMISU** löffeln, welches wir mit gebrannten Nüssen verfeinern.
dreizehn.euro

Tipp zum Abschluss

Abschluss-Kaffee "Maria Theresia"
Doppelter Mokka, Schuss Orangenlikör & Schlagobers
acht.euro



DER GRAF IM STADTHAUS

alles außer-gewöhnlich



neu & beliebt!

Michi's Überraschungsmenü

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



Vorspeise

Beef Tatar - ja! 0815 - nein!

Genieße unser feines **BEEF-TATAR** mit Süßkartoffel-Fries, weißer BBQ Aioli und
Zwiebelchutney.
neunzehn.euro

Ein absolutes Highlight:

Ein **GARNELEN-COGNAC-COCKTAIL** ergänzt mit einem Gewürztramezzini, perfektioniert mit
Lachskaviar.
achtzehn.euro

Wir zaubern ein veganes Gericht:

Bestell dir die herrliche erfrischende **TOMATENVIELFALT** mit veganer Fetacreme, gebackenen
Kartoffelbällchen und Basilikum.
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

Gönn' dir unsere **EIERSCHWAMMERLCREMESUPPE** mit einem Speckstangerl.
[auch ohne Speckstangerl, sprich vegetarisch möglich]
acht.euro

VEGANE SUPPE auf Anfrage.

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.

siebzehn.euro

Ein wahrer Traum ist unser rosa gebratenes RINDERFILET:

Dazu servieren wir eine getrüffelte Sellerie-Kartoffelcreme und gebratene Speckfisolen.

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.

dreiunddreißig.euro

Wir haben ein herrliches, veganes Gericht für dich:

Wir bereiten dir POLENTA-PARMESAN-KNÖDEL in cremiger Pilzsauce zu. Ergänzt wird dieses vegane Gericht mit Knoblauchspinat.

fünfundzwanzig.euro

Jetzt wirds richtig schön klassisch und dennoch außer-gewöhnlich gut:

Graf's SPEZIAL CORDON BLEU vom Schwein - gefüllt mit Schinken, Bergkäse, Wurzelspeck, Knoblauch und Zwiebel. Dazu reichen wir Krengervais, Butterreis und Preiselbeeren.

sechszwanzig.euro

Herrlich ist unser THUNFISCHSTEAK.

Der Thunfisch wird kurz angebraten und auf Wok-Gemüse serviert. Außer-gewöhnlich wird dieses Gericht mit Michi's mildem Wasabisotto. Wirklich herrlich!

fünfunddreißig.euro

Unwiderstehlich ist unsere gebratene MAISHENDLBRUST auf rahmigen Eierschwammerl-Pappardelle und Karotten.

neunundzwanzig.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 **KÜRBISKERNÖL-TIRAMISU** löffeln, welches wir mit gebrannten

Nüssen verfeinern.

dreizehn.euro

Der Graf und seine heiße Liebe:

Genieße ein herrliches **VANILLEEIS** mit einem Himbeer-Minzragout und Schokolade-Spekulatiuschips.

dreizehn.euro

Unser veganes Dessert:

Gönn dir unser **KOKOS-MANDEL-MILCHREIS** auf karamellisierter Ananas.

Für eine kleine Geschmacksexplosion sorgen Limettengelee-Perlen.

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

acht.euro

oder einen Klassiker, den **Espresso-Martini?**

dreizehn.euro.fünfzig

"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

