

# 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 **GELBE PAPRIKACREMESUPPE** mit Olivenerde und Korianderpesto.  
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 einen rahmigen Chili-Zuckermais und pannonische Krokette, die mit Hartwürstel ihren ganz eigenen Geschmack entfalten.  
neununddreißig.euro

## Dessert

Alles außer-gewöhnlich sind unsere Tiramisu-Variationen, die je nach Saison variieren. Aktuell kannst du ein cremiges **OREO-TIRAMISU** löffeln.  
zwölf.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 knusprigen Speck-Bratkartoffeln und einer cremigen Schnittlauchsauce.  
**achtzehn.euro**

**Ein absolutes Highlight:**

Graf's gebeiztes **LACHSTATAR** mit Dillgurken, Lachskaviar und gebratenem Ciabatta.  
**achtzehn.euro**

**Wir zaubern ein veganes Gericht:**

Bestell dir die **SPINAT-FETA-FRÜHLINGSROLLE** mit eingelegten Balsamico-Cherrytomaten und Knoblauch-Aioli.  
**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 **GELBE PAPRIKACREMESUPPE** mit Olivenerde und Korianderpesto.  
**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.  
**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 einen rahmigen Chili-Zuckermais und pannonische Kroketten, die mit Hartwürstel ihren ganz eigenen Geschmack entfalten.  
**neununddreißig.euro**

**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.  
**zweiunddreißig.euro**

**Wir haben ein herrliches, veganes Gericht für dich:**

Wir bereiten dir ein **AVOCADORISOTTO** mit Parmesan und getrockneten Tomaten zu.  
**fünfundzwanzig.euro**

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

Graf's **SCHWEINEFILETMEDAILLONS PARISER ART** mit Erbsen-Basmatireis und marinierten Salatherzen.  
**sechszwanzig.euro**

Herrlich ist unser **GEBRATENES SCHWERTFISCH-RÜCKENSTEAK** mit einer Wasabi-Kartoffelcreme, gebratenen Enokipilzen und Knuspernüssen.  
**zweiunddreißig.euro**

Unwiderstehlich ist unser rosa gebratener **LAMMRÜCKEN** auf einer cremigen Knoblauchpolenta und gebratenem Senfkohlgemüse. Ergänzt wird das Gericht mit einem Thymianjus.  
**vierunddreißig.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 OREO-TIRAMISU löffeln.

**zwölf.euro**

### Süße Verführung:

Genieße hausgemachte KARTOFFELKNÖDELN in Mohn-Zuckerbutter und einem Marillenchutney.

**vierzehn.euro**

### Unser veganes Dessert:

CHIA-PUDDING-TÖRTCHEN mit Passionsfrucht und Schokolade.

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

**zwölf.euro**

## Tipp zum Abschluss

"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**

### SAISONAL:

Zirbenschknaps 2cl

**sieben.euro.achtzig**

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

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