

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 Kroketten, 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.
sechsundzwanzig.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 | feinster, italienischer Haselnusslikör [20 Vol.%]

+ ein kleiner Espresso

+ 1 Stück Mannerschnitte

zwölf.euro

SAISONAL:

Zirbenschnaps 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.