

Menü

Herzlich Willkommen im
s'Wirtshaus Zum Grafen



VORSPEISE

Calamari

frittierte Tintenfischringe mit Süß-Chilli-Sauce und Zitrone dazu
Knoblauchbaguette

11,90€

Garnelen

gebraten mit Knoblauchsojasauce und Zitronen dazu Knoblauchbaguette

12,90€

Camembert

gebacken mit Preiselbeeren

11,90€

Caprese

Tomaten-Mozarella Salat mit Pestosauce dazu Baguette

12,90€

Guten Appetit!

Menü

Suppe

Pfannkuchensuppe oder **Leberspätzlesuppe**

5,90€

Grafensuppe

mit Griesnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchen

6,90€

BROTZEIT IST DIE BESTE ZEIT

kalter Braten

mit Kren, Essiggurken dazu Brot

9,90€

bayrischer Obazda

mit Zwiebelringen, Salatgarnitur dazu Brot

9,90€

s'Käsebrettl

verschiedene Käsesorten, Obazda, Emmentaler, Frischkäse,
Radiesschen dazu Brot

12,90 €

s'Brauburschenbrettl

Brotzeitbrettl, kalter Braten, Schinken, Käse mit Butter,
reichlich garniert dazu Brot

14,90€

Bayrischer Wurstsalat

mit frischen Zwiebelringen und Brot

10,90€

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, frischen Zwiebelringen und Brot

11,90€

Guten Appetit!

SALATE

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat mit veganem
Balsamicodressing
3,90€

Caesarsalat

Hähnchenstreifen mit Tomaten, gekochtem Ei,
Parmesan und Eisbergsalat in Caesarsauce dazu
Baguette
14,90€

Ziegenkäse

Salat der Saison mit veganem Balsamicodressing
14,90€

Veggiesalat

mit Frischkäse gefüllten Kartoffeltaschen, auf Salat der Saison
mit veganem Balsamicodressing dazu Baguette
13,90€

Griechischer Salat

Feta mit Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven
auf Eisbergsalat in Pestosauce dazu Baguette
15,90€

Scampispieße

gebraten in Knoblauchöl, auf Salat der Saison mit
veganem Balsamicodressing dazu Baguette
16,90€

Rinderlendenstreifen

auf Salat der Saison mit veganem Balsamicodressing
dazu Baguette
17,90€

Guten Appetit!

GRAFENKLASSIKER

Currywurst

mit Pommes

9,90€

gebratener Leberkas

mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Spiegelei

11,90€

Fleischpflanzerl

zwei Stück mit selbstgemachtem Kartoffelsalat

11,90€

parnierte Milzwurst

zwei Scheiben mit Bratensoße dazu selbstgemachten
Kartoffelsalat

11,90€

Semmelknödel

mit Rahmschwammerlsoße

10.90€

Käsespätzle

selbstgemacht mit frischen Röstzwiebeln

10,90€

Spareribs

“vom Schwein” mit BBQ-Sauce dazu Maiskolben

17,90€

Flammkuchen

-mit **Speck, Zwiebeln** und Sauerrahmsauce

-mit **Lachs, Lauch** und Sauerrahmsauce

-mit **Feta, milder Peperoni** und Sauerrahmsauce

12,90€

Guten Appetit!

HAUPTGERICHTE

Bürgerbraten

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel dazu Sauerkraut
15,90€

s'Wirtshauspfandl

Schweinefiletmedaillons mit Rahmschwammerlsauce, hausgemachten
Spätzle überbacken mit Bergkäse
19,90€

Grillteller

nach Art des Hauses, 3 verschiedene Steaks mit Speck, Kräuterbutter
dazu Pommes
21,90€

Zitronen-Pfeffer-Lachs

mit Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln
22,90€

Rindersteak

mit Kräuterbutter, knackigem Grillgemüse, Röstzwiebeln und
Rosmarinkartoffeln
26,90€

Schnitzel

„Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes
15,90€

Grafenschnitzel

Schnitzel mit Schinken, Käse und Spinat gefüllt dazu Rosmarinkartoffeln
19,90€

Hähnchen-Folienkartoffel

Kräuterquarkdip auf Salat der Saison
17,90€

Fitnesspfanne

Hähnchenbruststreifen mit knackigem Gemüse auf duftigem Reis
17,90€

Guten Appetit!

VEGANE HAUPTSPEISEN

Panzerotti Pasta

mit Steinpilzen gefüllt in Rahmsauce mit Rucola

16,90€

Flammkuchen

vegan mit Grillgemüse und Sauerrahmsauce

12,90€

vegane Folienkartoffel

mit Kräuterquarkdip auf Salat der Saison

14,90€

Vegane Pfanne

mit knackigem Gemüse auf duftigem Reis

14,90€

KINDER UND SENIOREN

Lord

Portion Pommes

4,90€

Prinzessin

hausgemachte Spätzle mit Bratensauce

4,90€

Herzog

Semmelknödel mit Bratensauce

4,90€

Kaiserin

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und
Sauerkraut

10,90 €

König

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

9,90€

Gräfin

6 er Chicken Nuggets mit Pommes

9,90€

AUF WUNSCH KETCHUP, MAJOPROTELLER 0,50€

Guten Appetit!

LUST AUF SÜSSES

2 Kugeln

Schoko, Vanille, Smarties oder Erdbeer

4,40€

Schokobecher

Eis mit Schokosauce, Schokoverzierung und Sahne

5,90€

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren dazu Sahne

7,90€

hausgemachter Kuchen

Auswahl in der Vitrine

3,50€

Kaiserschmarrn

hausgemacht mit glasierten Mandeln dazu Apfelmus

9,90€

schmelzendes Herz

warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis, Fruchtverzierung
dazu Sahne

7,90€

warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Fruchtverzierung dazu Sahne

8,90€

Palatschinken

mit Vanilleeis und Schokosauce dazu Sahne

7,90€

Guten Appetit!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Karaffe Wasser perlzig mit Zitrone, Minze, Eis

1,0 l 9,90€

Tafel Wasser spritzig / auf Wunsch still

0,2 l 2,70€ / 0,4 l 3,60€

Spezi

0,2 l 2,90€ / 0,4 l 3,80€

Zitronenlimo

0,2 l 2,80€ / 0,4 l 3,70€

Orangenlimo

0,2 l 2,80€ / 0,4 l 3,70€

Original Coca' Cola / zero Flasche

0,4 l 3,90€

Adelholzener Rhababerschorle Flasche

0,5 l 4,10€

Adelholzener Johannisbeerschorle Flasche

0,5 l 4,10€

Gourmet Wasser still oder spritzig Flasche

0,75 l 6,90€

SCHORLEN UND SÄFTE

Hollunder-, Orange-, Apfel, Trauben-,

0,4 l 3,90€

Guten Appetit!

BIER VOM FASS

Krieger Helles 0,5 l
3,80€

Brauburschen Weiße 0,5 l
3,90€

GEMISCHTE BIERE

Radler 0,5l / Russe 0,5l
3,90€

Cola Weizen 0,5 l
3,90€

Goashalbe 0,5 l
4,90€

Goasmass 1 l
9,90€

BIER VON DER FLASCHE

Pils 0,33 l
3,90€

Dunkles Weißbier 0,5 l
4,10€

Leichtes Weißbier 0,5 l
4,10€

ALKOHOLFREIE BIERE

Alkoholfreies Helles 0,5 l
3,90€

Alkoholfreies Weißbier 0,5 l
4,10€

Guten Appetit!

WEINE

Eichenwald Zweigelt Rotwein 0,2 l
5,90€

Grüner Veltliner Weißwein 0,2 l
5,90€

Weißweinschorle süß/sauer 0,4 l
5,20€

APERITIF

Hugo / Lillet 0,4 l
6,50€

Aperol Spritz 0,4 l
6,50€

Limoncello Spritz
6,50€

grüner Brasil Spritz 0,4 l
6,50€

SCHNAPS

Williams Birne/Obstler/Himbeergeist 2 cl
2,90€

Haselnussbrand/ Haselnusslikör 2 cl
2,90€

Bärwurz / Blutwurz / 2 cl
2,90€

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee
3,20€

Espresso
2,70€

Cappuccino
3,90€

Affogato Espresso + 1 Kugel Eis
4,50€