

Grafenegg

EIERSCHWAMMERL.RAGOUT

mit pikantem Paprika . Schnittlauch.Öl & kleinem Salat 11.80

KLARE RINDSSUPPE VOM WALDVIERTLER FLECKVIEH

mit hausgemachten Wiener Einlagen 4.00

RIESLING.BEUSCHERL

mit Topfen.Servietten.Knödel . Wachtel.Spiegelei & feinem Gemüse 10.80 . klein 7.80

LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

mit Thymiansauce . gebratener Melanzani & feinen Fisolen 19.80

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Petersil.Erdäpfeln 16.80 vom Schwein 9.80

WALDVIERTLER LIMOUSIN RIND

Rosa gebratenes Filet & Gänseleber dazu Portwein.Jus auf glasiertem Frühlingsgemüse 22.80

IM KRÄUTERTOPF SERVIERTER TAFELSPITZ VOM FLECKVIEH

mit Apfel.Kren . Erdäpfel.Schmarren & Rahm.Spinat 16.80

Geflügel

GEFLÜGEL.LEBER

geröstet mit wildem Majoran & roten Zwiebeln 9.80 . klein 6.80

DUO VON GEBRATENER WACHTEL & GÄNSELEBER

auf sommerlichem Zupfsalat & glasierten Honig.Äpfeln 12.80

BACKHENDERL

mit Erdäpfel.Vogersalat 12.80

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT AKAZIENHONIG GLASIERT

auf fein gerösteten Shii Take.Pilzen & gebackenen Gemüse.Tascherln 17.80

PAPRIKA.HENDL

mit pikanter Paprika.Creme & hausgemachten Butter.Nockerln 13.80

„AUSTRO TAPAS“ AUF DER ETAGERE SERVIERT

Das Beste aus unserem Kochbuch 9.80

zum Gedeck servieren wir

Liptauer . Kräuter.Topfen & Radieschen sowie Kaisersemmerl . Vintschgerl & Wagramer Nussbrot 3.00

Fisch

DUO VON MARIAZELLER FLUSSKREBSERL & ZANDER
auf mariniertem Gemüse.Salat & Estragon.Vinaigrette 10.80

GEBEIZTE TRANCHE VOM BIO.LACHS
mit Kaviar.Crouton & Sauerrahm.Mousse 10.80

SAFRAN.FISCHSÜPPCHEN
mit gedämpften Edelfischen & jungem Fenchel 7.80

MARIAZELLER WILDSAIBLING
mit Ingwer.Sauce & jungem Spinat dazu Kräuter.Parpadelle 19.80

POCHIERTER DONAU.WALLER
auf Veltliner.Butter & Erbsen.Mousseline 18.80 . klein 14.80

ZANDER.FILET KROSS GEBRATEN
mit sautierten Eierschwammerln & Junglauchstauden 19.80

Wild

GEFÜLLTES BLÄTTERTEIG.TÖRTCHEN
mit feinem Blankett vom „Maibock“ mit zerstoßenem langen Pfeffer & pikantem Kraut 12.80

GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE
gefüllt mit Rehschinken.Creme & Schwarzen Nüssen 8.80

FASANEN.BRÜSTCHEN
mit zweierlei Wacholdersaucen & geschmorten Apfel.Sellerie.Konfit 16.80

WILD.PFEFFER MIT GERÖSTETEN SCHWAMMERLN
mit feinem Blattspinat & Servietten.Knöderl 15.80

REHRÜCKEN MIT WAGRAMER NÜSSEN
auf sautierten Schwammerln & Petersilien.Erdäpfel.Lasagne 19.80

Wählen Sie den **Q**uerschnitt „Schloss Grafenegg“ in 4 Gängen von Küchenchef Erwin Riedrich 36.80

SALAT

Gemischter Salat 3.80 . Blattsalat 3.80 . Grüner Salat 3.80 . Erdäpfelsalat 3.80