

**ZUM STARTEN...**

	€
Bunter Blattsalat, Hagenthaler Leinöl, geröstete Sonnenblumenkerne	5,20
Markgraf's Fitnesssalat, Wurzelgemüse, Honig und Wassermelone, Ananas, Nüsse	8,40
Basilikum- Ricotta, gebratene Wassermelone, hausgemachtes Cranberry - Nussbrot	9,20
Filet vom Wolfsbarsch gebraten, Mango – Paprikasalat Minzpesto	9,40
Burrata di Bufala, bunte Tomaten, Rohschinken, Traubenkernöl, Basilikumsalz	10,20
Geräucherter Bio - Scamorza gegrillt, cremige Kräuterpolenta, gebratenes Chorizo - Julienne	9,80

<u>DIE SUPPE...</u>	€
Rindsuppe mit Griessnockerl oder Frittaten	3,90
mit gebackenen Leberknödel	4,40
Gurken – Buttermilchkaltschale, Räuchersaiblingstartare	4,90
Karfiolcrèmesuppe, Orangenkräuterfilet, gebratener Lardo	5,20
Gedeck pro Person inklusive Stoffserviette, Brot, Aufstrich und Butter	1,50

### \*\*\*\* *Markgraf Menü* \*\*\*\*

Wählen Sie aus unserer Karte

Ihr eigenes 4 Gang Menü

Aufpreis Kalbskotelette 3,00 €

35,00

Wir informieren Sie gerne mündlich über Allergene Inhaltsstoffe.

**Information zu Allergenen Inhaltsstoffen:**

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch,  
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupine,  
R-Weichtiere

Eine Nennung der allergenen Stoffe erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe als Zutat  
im jeweiligen Gericht enthalten sind! Durch die Arbeitsabläufe in der Küche können  
in den Speisen immer Spuren von anderen Allergenen vorhanden sein!

**Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben!**

## Die Hauptspeis...

€

Ravioli mit Eierschwammerl,  
Grana und Rucolasalat

9,00 / 13,00

Veganer Erdäpfel – Spinatstrudel, Tomatensalsa rot – gelb,  
geröstete Pinienkerne

9,00 / 13,00

Lachsforellenfilet gegrillt, cremiges Kräuterrisotto,  
Erbsenschoten, Brombeerchutney

15,00 / 19,00

Zander gebraten, schwarze Curry – Zuccinilinsen,  
Erdäpfelkrusteln

13,00 / 17,00

Maishendlbrust gefüllt mit Rharbarber – Semmelflan,  
Linguini in Pestocrème

13,00 / 17,00

Rosa gegrilltes Kalbskotelette, geschmorte Melanzani und  
Kirschparadeiser, Erdäpfelpüree, Kräutertopfenbutter

20,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat

12,00 / 18,00

Altwiener Backfleisch – der Klassiker von  
der Beiried mit Erdäpfel – Vogerlsalat

13,00 / 19,00

## Mehlspeis und mehr...

€

Palatschinke frisch und fruchtig mit hausgemachter Marillenmarmelade	pro Stück	2,50
Böhmische Palatschinke – mit Powidl, Mohn und Rahm	pro Stück	2,70
Griefflamerie mit Rharbarber – Erdbeerkompott und Strudelteighippe		5,50
Marillenkuchen mit Limettencrème		4,50
EIS:		
Banane, Schokolade, Himbeere und Erdbeere	1 Kugel	2,00
Das Eis kommt heuer von Leones Gelato, wir informieren gerne...		

## Käse...

Eine Portion Vorarlberger Bergkäse 12 Monate gereift mit Mandarinencreme		6,00 / 9,00
--	--	-------------

## wenn kein Dessert mehr geht...

Markgraf Duett – Espresso und kleines Schokomousse		4,90
Damen Duett – Espresso und Amarula Likör		4,90
Herren Duett – Espresso und Diplomatico Rum 12 y		5,90

## Die flüssige Nachspeis...

Trockenbeerenauslese	Weingut Münzenrieder	1 / 16 l	5,20
Forticus Merlot	Graf Hardegg	1 / 16 l	5,80