

Authentisch. Vertraut

Kernöl Eierspeise

Steirische Kernöl Eierspeise mit Liebstöckel
& gerösteten Kürbiskernen ©© 6,50

Ochsen.Suppe

Suppe vom steirischen Ochsen mit gekochtem
Grammelstrudel ©©©©©© 4,90

Pfefferoni Suppe

Pfefferoni-Kraut Suppe ©© 5,90

Jausen Bratl

Warmes Jausen Bratl vom Hausschwein mit Senfgemüse
& Kren © 6,90

Beef Tatare

vom Almochsen mit eingelegtem weißen Zwiebel, Gewürzpaste
& getoastetem Holzofen Brot ©©©©©©© 14,50

Steirereck Gulasch

mit eingelegtem Essiggemüse & Semmel-Lauch Roulade ©©©©
12,50/15,50

Authentisch. Vertraut

Haus.Schwein + Waldbier

Bratl vom Hausschwein mit Braunschweiger Kraut & Blunzen-
Servietten Knödel, eigene Zucht, eigene Schlachtung ©©© 11,50
+ Waldbier 6,00

Backhendl

Steirisches Backhendl mit Erdäpfel-Endivien Salat oder Einkorn Reis
©©©©©© 12,50 + Glas Gewürz Traminer 5,50

Beinflfleisch

Beinflfleisch vom Almochsen mit Brennessel Semmelkren,
Gniff Karotten & warmer Schnittlauch Sauce ©©©©© 11,50/14,50

Pogusch Lamm

Gebratenes Pogusch Lamm mit Kürbis-Vielfalt, Griselle
Schalotten & Käferbohnen Schnitte ©©©©© 19,50

Schneebergland Bio Ente

Im Ganzen knusprig gebratene Schneebergland Bio Ente mit Bratapfel,
Jungkraut & Schnittlauch Knödel ©©©©© für 3-4 Pers. 58,00

Wiener.Schnitzel

-vom schwäbisch-hällischen Hausschwein mit Einkorn Reis ©©© 13,50
-vom Milchkalb in Butterschmalz mit Petersil Erdäpfel ©©© 18,50
-vom Pogusch Lamm mit Erdäpfel-Endivien Salat ©©©©©© 18,50

Gedeck mit Wurzelspeck 3,80

Gedeck ohne Wurzelspeck 2,50