

Samstag

Tag des Steirischen Kalb's von unserer Hausschlachtung

Dieses feine steirische Milchkalb

aus unserer Haus Schlachtung.

Trinkt täglich 12 Liter lauwarme Kuhmilch.

Bekommt täglich 2 rohe Hühner Eier.

Ist 30 – 35 Tage alt und wiegt 80 – 100 kg.

Reift 14 Tage im Fleischreiferaum.

Kommt von den Bäuerinnen rund um den Pogusch
und wir schauen uns das Kalb und die Bäuerin genau an.

Kalbseinmach.Suppe

vom Grießknödel

ⒶⓈⓈⓈ 5,50

Kalbs.Beuschel

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

ⒶⓈⓈⓈⓂ 10,50/13,50

Tag des Steirischen Kalb's von unserer Hausschlachtung

Kalbs.Kaiser Gulasch

mit eingelegtem Essiggemüse & Zitronat-Zitrone

ⒶⓈⓈⓈ 11,50/14,50

Kalbsbraten

Im Ofen geschmort, mit Fenchel & Erbsen Reis

ⓈⓈ 14,50

Kalbskotelett 400 g

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

ⓈⓂ 28,00

Kalbs.T-Bone Steak

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

ⓈⓂ 30,00

Milchkalbs. Stelze

mit geschmortem Gemüse & Kresse-Kapern Erdäpfel

ⓈⓈ für 2 Pers. pro Pers. 17,50

Ganze Kalbs.Niere

von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten, mit Erdäpfelpüree

ⓈⓈ für 2 Pers. pro Pers. 17,50