

# > Samstag <

## Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

### **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.

### **Kalbs.Hirn**

Gebackenes Kalbshirn mit Berglinsen Vinaigrette & Vogerlsalat

Ⓐⓐⓐⓐⓐ 12,<sup>50</sup>

### **Kalbs.Kopf**

Knuspriger Kalbskopf mit jungen Karotten, Apfel, Junglauch & Kren

Ⓐⓐⓐⓐⓐ 12,<sup>50</sup>

### **Kalbs.Beuschel**

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

Ⓐⓐⓐⓐⓐ 10,<sup>90</sup>/13,<sup>90</sup>

# Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

### **Kalbs.Kaiser Gulasch**

mit eingelegtem Essiggemüse & Zitronat-Zitrone

Ⓐⓐⓐⓐⓐ 11,<sup>50</sup>/14,<sup>50</sup>

### **Kalbsbraten**

Im Ofen geschmort, mit Fenchel & Einkorn Reis

ⓐⓐ 14,<sup>50</sup>

### **Kalbskotelett 400 g**

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

ⓐⓐ 28,<sup>00</sup>

### **Kalbs.T-Bone Steak**

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

ⓐⓐ 30,<sup>00</sup>

### **Milchkalbs. Stelze für 2 Pers.**

mit Ofen Gemüse ⓐⓐ für 2 Pers. pro Pers. 17,<sup>50</sup>