

# > Samstag <

## Tag des Steirischen Kalb<sup>s</sup>

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.

### **Kalbseinmach.Suppe**

mit Grießknödel

ⓐⓑⓒⓓ 5,<sup>50</sup>

### **Kalbs.Beuschel**

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

ⓐⓑⓒⓓⓔ 10,<sup>90</sup>/13,<sup>90</sup>

## Tag des Steirischen Kalb<sup>s</sup>

eigene Schlachtung

### **Kalbs.Kaiser Gulasch**

mit eingelegtem Essiggemüse & Zitronat–Zitrone

ⓐⓑⓒⓓ 11,<sup>50</sup>/14,<sup>50</sup>

### **Kalbsbraten**

Im Ofen geschmort, mit Kohlrabi–Kochsalat–Erbsen Gemüse

ⓐⓑⓒⓓ 14,<sup>90</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>

### **Ganze Kalbs.Niere**

von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten,

mit Kresse–Kapern Erdäpfel

für 2 Pers., pro Pers. ⓒⓓⓔ 17,<sup>50</sup>