

> 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.

Kalbskopf

Gebackener Kalbskopf mit Sauce Tatare &
Häuptl–Radieschen–Apfel Salat ☺☺☺☺ 11,50

Kalbs.Beuschel

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

☺☺☺☺☺ 11,50/14,50

Kalbsbries gebacken

☺☺☺☺☺ 12,50/15,90

Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

Kalbs.Kaiser Gulasch

mit eingelegtem Essiggemüse & Zitronat–Zitrone

☺☺☺☺ 12,50/15,50

Kalbsbraten

Im Ofen geschmort, mit Kohlrabi–Erbsen Gemüse

☺☺☺☺ 15,50

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 für 2 Pers.

mit Ofen Gemüse ☺☺☺ für 2 Pers. pro Pers. 18,50

Ganze Kalbs.Niere

von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten,
mit Kresse–Kapern Erdäpfel

für 2 Pers., pro Pers. ☺☺☺ 18,50