

# > 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 ④③③③ 11,50

### **Kalbs.Beuschel**

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

④③③③ 11,50/14,50

## Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

### **Kalbs.Kaiser Gulasch**

mit eingelegtem Essiggemüse & Zitronat-Zitrone

④③③③ 12,50/15,50

### **Kalbsbraten**

Im Ofen geschmort, mit Kohlrabi-Kochsalat-Erbsen Gemüse

④③③③ 15,50

### **Kalbskotelett 400 g**

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

③③③ 28,00

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

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

③③③ 30,00

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

mit Ofen Gemüse ③③③ 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. ③③③ 18,50