

> 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 Tataré &
Hauptl-Radieschen-Apfel Salat @@@@ 11,50

Kalbs.Beuschel

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

@@@@ 11,50/14,50

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-Kochsalat-Erbesen 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

Authentisch. Vertraut

Kernöl Eierspeise

Steirische Kernöl Eierspeise mit Schafkäse, schwarzer Nuss
gebratenem Hauptlsalat & Kürbiskernen @@@ 6,90

Ochsen.Suppe (unfiltriert)

mit gebackenem Grammelstrudel @@@@ 5,10
mit Beinflfleisch & Suppengemüse @ 5,90

Erdäpfel Suppe

Saure Erdäpfel Suppe mit Waldpilzen & Leinsaat @@@@ 6,50

Haus.Schwein (Vorspeise)

Lauwarmes Brüstl vom Hausschwein mit Senfgemüse @@@@ 9,50

Beef Tatare

vom Almochsen mit eingelegtem weißen Zwiebel, Gewürzpaste
& getoastetem Holzofen Brot @@@@ 14,50

Steirereck Gulasch

mit eingelegtem Essiggemüse & Semmel-Lauch Roulade @@@@
12,50/15,50

Authentisch. Vertraut

Haus.Schwein + Waldbier

Bratl vom 1 jährigem Pogusch Freiland Schwein
mit Braunschweiger Kraut & Blunzen-Servietten Knödel
„Eigene Zucht & eigene Schlachtung“ @@@ 12,90
+ Waldbier 6,00

Latschen- oder Backhendl

Knuspriges Latschen-Buttermilch Hendl oder Backhendl mit
Bio Einkorn Reis @@@ 13,50

Wiener.Schnitzel

–vom Hausschwein mit Einkorn Reis @@@ 14,50
–vom Milchkalb in Butterschmalz mit Petersil Erdäpfel @@@ 19,50
–vom Pogusch Lamm mit Erdäpfel-Endivien Salat @@@@ 19,50

Beinflfleisch

Gekochtes & gebackenes Beinflfleisch vom Almochsen mit,
Spinat, Blattkohl, Radieschen & Sauce Tatare @@@@ 17,50

Kotelette vom Haus.Schwein

in seinem Netz mit gebratenen Heurigen und
grünem Gemüse @@ 19,50

Pogusch Lamm

Rosa gebratenes & geschmortes Lamm mit Zwiebelgemüse
Goldrüben & gebratener Schafkäse-Polentanudel @@@@ 21,50

Gedeck mit Wurzelspeck 3,80

Gedeck ohne Wurzelspeck 2,50

Raffiniert. Einfach

Herbst Gemüse

Geschmorte Topinambur mit Leistlingen, eingelegtem Kürbis,
wildem Brokkoli & Edelkastanien ☹☹ 14,90

Turnauer Bachsaibling

Zucchini-Gurken-Trauben Salat mit gedämpftem Bachsaibling
& Paradeiser Marinade ☹ 16,90

Rote Rübe & Radicchio

In Steinsalz & Grummet gegarte rote Rübe mit Bittersalaten
& hausgesäuertem Rohmilch Rahm ☹☹☹☹ 12,90

Raffiniert. Einfach

Berglinsen

Berglinsen Pörkölt mit hausgesäuertem Rahm
& Sellerie Polenta ☹☹☹☹ 12,90

Waller

Gebratener Waller mit Zitronenbohnen Kraut, Pfefferoni,
Melanzani-Kraut & Erdäpfelsauce ☹☹☹ 18,90/22,90

Senfgemüse

Warmes pikantes Senfgemüse mit Herbsttrompeten Pilzen
& Senfsalat ☹☹☹☹ 12,90

Raffiniert. Einfach

Kalbsbutter Schnitzel

mit Kalbskopf, Süßerdäpfel Pürée, jungem Mais, Steinpilzen
& Pilzkraut ☹☹☹☹ 16,50/18,90

Wild.Karpfen

Gebratener Wildkarpfen mit Aromaten, Erdäpfelpürée
& Kürbiskernöl ☹☹☹ 15,50/18,50

Rehbock

Gebratener & knuspriger Rehbock mit Wildfrüchten,
Schwarzwurzel-Pilz Gemüse & Latschenknödel ☹☹☹☹ 23,50

Wahlweise 3 Gänge

42,00

Käse & Dessert bitte à la Carte wählen