

Der > Lamm. Sonntag <
eigene Züchtung. eig. Schlachtung
am Pogusch

Lamm Suppe

mit Gemüse & gebackenem Lammkopf

ⒶⓁⓂ 5,90

Lamm Grammeln

Junger Spinat mit pochiertem Bio Ei & Lamm Grammeln

ⒸⓁⓂ 10,90

Lamm Tatar

Lamm Tatar mit Albina Rübe, Senfsalat & knusprigem

Holzofen Brot ⒶⒸⓁⓂ 14,50

Bring your Family

Lamm gebacken

in Butterschmalz mit Melanzani, Paprika & Avocado

ⒶⒸⒸ 18,50

Lamm Brust

Gefüllte Lamm Brust mit Kohlrabi-Kochsalat-Erbsen Gemüse

ⒶⒸⒸⓁ 14,90

Pogusch Lamm

Rosa gebratenes & geschmortes Lamm mit Zwiebelgemüse
Goldrüben & gebratener Schafkäse-Polentanudel ⒶⒸⓁⓂⓂ 21,50

Lamm Nuss für 2 Pers.

Gegrillte Lamm Nuss mit pikanter Tapanade

ⒺⓁ pro Pers. 18,90

Lamm Schulter für 3-4 Pers.

im Ganzen geschmort mit Ofen Gemüse

ⒸⓁ pro Pers. 16,90

> Sonntag. Abend <
Restl. Essen

Authentisch. Vertraut

Kernöl Eierspeise

Steirische Kernöl Eierspeise mit Schafkäse, schwarzer Nuss
gebratenem Hüftlsalat & 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