

# > 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 Bäurin genau an.

### Kalbskopf

Gebackener Kalbskopf mit Sauce Tatar  
& Hauptl–Radieschen–Apfel Salat @@@@ 11,<sup>50</sup>

### Kalbs.Beuschel

mit Schnittlauch Knödel & Majoran  
@@@L@ 11,<sup>50</sup> / 14,<sup>50</sup>

### Kalbsbries

Gebackenes Kalbsbries  
@@@L@ 12,<sup>50</sup> / 15,<sup>90</sup>

### Kalbs.Kaiser Gulasch

mit eingelegtem Essiggemüse & Zitronat–Zitrone  
@@@L 12,<sup>50</sup> / 15,<sup>50</sup>

# Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

### Kalbsbraten

Im Ofen geschmorter Milchkalbs Braten  
mit Kohlrabi–Erbsen Gemüse  
@@@L 15,<sup>50</sup>

### Kalbskotelett 400 g

von unserem Milchkalb, über Holzkohle gegrillt,  
mit Sauce Bearnaise  
@@@ 28,<sup>00</sup>

### Kalbs.T-Bone Steak

von unserem Milchkalb, über Holzkohle gegrillt,  
mit Sauce Bearnaise  
@@@ 30,<sup>00</sup>

### Milchkalbs.Stelze für 2 Pers.

Geschmorte Milchkalbs Stelze  
mit Ofen Gemüse @L@  
für 2 Pers., pro Pers. 18,<sup>50</sup>

### Ganze Kalbs.Niere

von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten,  
mit Kresse–Kapern Erdäpfel  
für 2 Pers., pro Pers. @@@ 18,<sup>50</sup>

# Authentisch. Vertraut

## Kernöl Eierspeise

Steirische Kernöl Eierspeise mit Schafskäse, schwarzer Nuss, gebratenem Hauptsalat & Kürbiskernen ☉☉☉ 6,90

## Ochsen.Suppe

- mit gebackenem Leberknödel ☉☉☉☉☉☉ 5,10

- mit Beinfleisch & 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 Tatar

vom Almoachsen 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 jährigen Pogusch Freiland Schwein mit Braunschweiger Kraut & Blunzen-Servietten Knödel „Eigene Zucht & eigene Schlachtung“ ☉☉☉ 13,90

+ Waldbier 5,50

## Latschen- oder Backhendl

Knuspriges Latschen-Buttermilch Hendl oder Backhendl mit Bio Einkorn Reis

☉☉☉ 13,90

## Wiener.Schnitzel

-vom Hausschwein mit Einkorn Reis ☉☉☉ 14,90

-vom Milchkalb in Butterschmalz mit Petersil Erdäpfel ☉☉☉ 19,50

-vom Pogusch Lamm mit Erdäpfel-Endivien Salat ☉☉☉☉☉ 19,50

## Beinflfleisch

Gekochtes & gebackenes Beinfleisch vom Almoachsen mit Spinat, Blattkohl, Radieschen & Sauce Tatar

☉☉☉☉ 17,50

## Kotelett vom Haus.Schwein

Kotelett vom 1 jährigen Pogusch Freiland Schwein mit gebratenen Rosmarin Erdäpfeln,

über Holzkohle gegrillten Lauchherzen & Kapern ☉☉ 19,50

Gedeck mit Wurzelspeck 3,80

Gedeck ohne Wurzelspeck 2,50

# Raffiniert. Einfach

## Rote Rübe & Radicchio

In Steinsalz & Grummet gegarte rote Rübe mit Bittersalaten  
& hausgesäuertem Rohmilch Rahm ④③④⑤ 12,<sup>90</sup>

## Turnauer Bachsaibling

Gedämpfter Bachsaibling mit Artischocken, Fenchel, Birne  
& Endivie ③③ 16,<sup>90</sup>

## Milchkalb

Meisel & Kopf vom Milchkalb mit wildem Brokkoli, Navetten,  
Topaz Apfel & Soave Chili ③ 14,<sup>90</sup>

# Raffiniert. Einfach

## Berglinsen

Berglinsen Pörkölt mit hausgesäuertem Rahm  
& Sellerie Polenta ④③③④ 13,<sup>50</sup>

## Wild.Karpfen

Gebatener Wildkarpfen mit Aromaten, Erdäpfelpürée  
& Kürbiskernöl ④③③ 16,<sup>50</sup> / 18,<sup>90</sup>

## Kalbsbutter Schnitzel

mit Süßerdäpfel Pürée, Pilzen, Steckerrüben, Kohlsprossen  
& Kürbis ④③③④ 16,<sup>50</sup> / 18,<sup>90</sup>

# Raffiniert. Einfach

## Puntarelle

Puntarelle & Pastinake mit Paradeis Paprika & Buchenraslingen  
③③ 14,<sup>90</sup> + knusprigen Fasan Tascherln ⑤ 18,<sup>90</sup>

## Waller

Gebatener Waller mit Chicorée, Topinambur  
& Macadamia Nuss ③③④ 19,<sup>90</sup> / 24,<sup>90</sup>

## Pogusch Lamm

Rosa gebratenes & geschmortes Pogusch Lamm mit Kochsalat,  
Quinoa & knusprigem Pfeffergebäck ④③④⑤⑥ 21,<sup>50</sup>

# Raffiniert. Einfach

## Pelargonie & Zitrusfrüchte

Geeiste Duftpelargonie mit frischen, eingelegten & gedörnten  
Schönbrunner Zitrusfrüchten ③③③ 10,<sup>90</sup>

## Wipferl & Eierlikör

Warmes Wipferl-Mandel Gebäck mit hausgemachtem Eierlikör Frappé  
④③③④ 10,<sup>90</sup>

## Käse Reise

Eine Käse Reise durch Österreich  
④③ 11,<sup>50</sup>

**Menü wahlweise 4 Gänge 53,<sup>50</sup>**