

> Donnerstag < O'gstoichen ham a Innere Werte

Klachl.Suppe

Steirische Klachlsuppe mit Kren & wildem Majoran @@@ 5,⁸⁰
– ausgelöst 6,²⁰

Steirische. Flecksuppe

mit wildem Majoran
@L@ 6,²⁰

Geröstete Lamm.Nierndl'n

vom Pogusch Lamm mit Schalotten
& Wildkräutern @@@@ 9,⁵⁰

Geröstete Lamm.Leber

vom Pogusch Lamm mit Schalotten
& Thymian @@@@ 9,⁸⁰

Weiße Nierndl'n

no comment
@@@ 9,⁸⁰

Kalbs.Hirn

Geröstet mit Bio Ei & Petersilien-Erdäpfel
@@ 12,⁵⁰

O'gstoichen ham a Innere Werte

Hausgemachte Blunzen

mit Braunschweiger Kraut & Gewürz Rösti
@@@ 11,⁵⁰

Hühnerleber gebacken

mit Erdäpfel-Endivien Salat
@@@LM 9,⁵⁰

Kalbsbries gebacken

@@@LM 12,⁵⁰/15,⁹⁰

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 Hauptsalat & 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 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 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 Almoachsen 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 a`la Carte wählen