

# > Donnerstag < O'gstoichen ham a Innere Werte

## **Klachl.Suppe**

Steirische Klachlsuppe mit Kren & wildem Majoran @@@ 5,<sup>50</sup>  
– ausgelöst 5,<sup>90</sup>

## **Steirische. Flecksuppe**

mit wildem Majoran  
@LM 5,<sup>90</sup>

## **Geröstete Lamm.Nierndl'n**

vom Pogusch Lamm mit Schalotten  
& gedörrten Paradeisern @L@ 8,<sup>50</sup>

## **Geröstete Lamm.Leber**

vom Pogusch Lamm mit Schalotten  
& Thymian @L@ 9,<sup>50</sup>

## **Weiße Nierndl'n**

no comment  
@L@ 9,<sup>50</sup>

## **Kalbs.Hirn**

Geröstet mit Bio Ei & Petersilien-Erdäpfel  
@@ 11,<sup>50</sup>

# O'gstoichen ham a Innere Werte

## **Hausgemachte Blunzen**

mit Braunschweiger Kraut & Gewürz Rösti  
@@@ 10,<sup>50</sup>

## **Hühnerleber gebacken**

mit Erdäpfel-Endivien Salat  
@@@M 9,<sup>50</sup>

## **Kalbs.Beuschel**

mit Schnittlauch Knödel & Majoran  
@@@M 10,<sup>50</sup>/13,<sup>50</sup>

## **Ganze Kalbs.Niere**

von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten, mit Erdäpfelpüree  
für 2 Pers., pro Pers. @@ 17,<sup>50</sup>