

Käse

heiß aus dem Ofen

> Reblochon <

Französische Käse-
spezialität aus den
Savoyer Alpen.

Für diesen Käse wird nur die
fettreichere zweite Milch aus dem
Melkvorgang am Nachmittag ver-
wendet.

Den Sommer verbringen die Kühe
auf der Alm, im Winter wird nur
Almwiesenheu gefüttert.

Wir servieren diesen heißen Käse
mit getoasteten Bauernbrot.

Höchste Auszeichnung für Käse 2015

für 2 Personen, pro Person 8,8

> Donnerstag <
O'gstoichen ham a
Innere Werte

> Freitag <
Süßwasserfischtag
für's Herz

> Samstag <
Tag des Steirischen Kalb's
eigene Schlachtung

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

> Sonntag. Abend <
Restl. Essen

Allergenfreie Stoffe
Steirereck Alm. Champagner
Speck vom Haus. Schwein
Luft vom Pogusch 1.100 Meter Seehöhe
Steirereck Salz nicht iodiert



Wirtshaus Steirereck

Griaßdi

das ist ein Wirtshaus.

FÜR BEINHARTE SCHÖPFER
UND FAULE HUND
FÜR BAUERN- UND
GESCHÄFTEMACHER
FÜR DENKER UND DEPPEN
FÜR ULTRA COOLE KIDS
UND ÜBER-DRÜBER
HYPER-TYPEN.

Griaßdi
am Pogusch...



AMA-Lizenznummer 100 053

Hubschrauberlandeplatz
Pogusch 178/1 15°20'04 47°31'48 1057 m

Raffiniert. Einfach

Spargel Salat

Spargel Salat mit Holunderblüten, Leinsamen & Frühlingskräutern
Ⓢ 14,90

Rote Rübe & Radicchio

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

Schinken

Schinken vom Hausschwein mit Vogerlsalat-Spinat, Rettich,
knusprigen Heiden & cremigem Entenei ⓈⓈ 13,90

Raffiniert. Einfach

Erdäpfel-Wiesenkräuter Strudel

Knuspriger Erdäpfel-Wiesenkräuter Strudel mit Kräutertopfen
& Wildkräutern ⓈⓈⓈⓈ 13,50

Turnauer Bachsaibling

Gedämpfter Bachsaibling mit Salatherzen, Brokkoli, Chupetinhos
& jungen Erbsen ⓈⓈⓈ 16,50

Kalbsbutter Schnitzel

mit Erdäpfel-Lauch Pürée, Grünspargel, Morcheln
& Radieschen ⓈⓈⓈⓈ 17,50 / 19,90

Raffiniert. Einfach

Solo Spargel

Marchfelder Solo Spargel mit Kerbel-Estragon Erdäpfel
Hollandaise ⓈⓈⓈⓈ oder Polonaise ⓈⓈⓈ oder Vinaigrette ⓈⓈⓈ 16,50 / 19,90

Wild.Karpfen

Gebratener Wildkarpfen mit Aromaten, Erdäpfelpürée
& Kürbiskernöl ⓈⓈⓈ 16,50 / 18,90

Pogusch Lamm

Rosa gebratenes & geschmorfes Pogusch Lamm mit Melanzani, Chicorée,
Kresse & knusprigem Pfeffergebäck ⓈⓈⓈⓈ 21,50

Raffiniert. Einfach

Pelargonie & Zitrusfrüchte

Geeiste Duftpelargonie mit frischen, eingelegten & gedörrten
Schönbrunner Zitrusfrüchten ⓈⓈⓈ 10,90

Mohn-Topfen

Rhabarber-Holunderblüten Kompott mit Berberitzen, Sauerampfer Sorbet
& gebackenem Mohn-Topfen Würfel ⓈⓈⓈⓈ 11,00

Käse Duell

Österreich : Frankreich
ⓈⓈ 14,50

Menü wahlweise **4 Gänge** 53,50

Authentisch. Vertraut

Kernöl Eierspeise

Steirische Kernöl Eierspeise mit Schafskäse, Vogerlsalat
Brennnesseln & Kürbiskernen ⓈⓈⓈⓈ 6,90

Ochsen.Suppe

- mit gebackenem Leberknödel ⓈⓈⓈⓈⓈⓈ 5,10
- mit Beinfleisch & Suppengemüse Ⓢ 5,90

Wiesenkerbel Suppe

Wiesenkerbel Suppe mit souffliertem Hafersturz & Rettich
ⓈⓈⓈⓈ 6,50

Haus.Schwein (Vorspeise)

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

Beef Tatar

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

Brat'l 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 gebacken mit Petersil Erdäpfel ⓈⓈⓈ 19,50
–vom Pogusch Lamm mit Erdäpfel-Löwenzahn Salat ⓈⓈⓈⓈⓈ 19,50

Beinflfleisch

Gekochtes & gebackenes Beinfleisch vom Almochsen
mit Spinat, Apfelkren & Sauce Tartare
ⓈⓈⓈⓈ 17,50

Kotelett vom Haus.Schwein

Kotelett vom 1 jährigen Pogusch Freiland Schwein
mit gebratenen Bohnenkraut Erdäpfeln &
über Holzkohle gegrillten Grünspargel ⓈⓈ 19,50

Gedeck mit Wurzelspeck 3,80

Gedeck ohne Wurzelspeck 2,50