

> Donnerstag < O'gstoichen ham a Innere Werte

Klachl.Suppe

Steirische Klachlsuppe mit Kren & wildem Majoran ④③③ 5,⁸⁰
– ausgelöst 6,²⁰

Steirische. Flecksuppe

mit wildem Majoran
④①③ 6,²⁰

O'gstoichen ham a Innere Werte

Lamm.Nierndl'n

Geröstete Lamm Nierndl'n mit Schalotten
& Wildkräutern ③③①③ 9,⁵⁰

Lamm.Leber

Geröstete Lamm Leber mit Schalotten
& Thymian ③③①③ 9,⁸⁰

Weiße Nierndl'n

no comment
③③①③ 9,⁸⁰

Kalbs.Hirn

Geröstet mit Bio Ei & Petersil Erdäpfel
③③ 13,⁵⁰

O'gstoichen ham a Innere Werte

Blunzen

Hausgemachte Blunzen mit Braunschweiger Kraut
& Gewürz Rösti
④③③ 11,⁵⁰

Hühnerleber

Gebackene Hühnerleber mit Erdäpfel–Endivien Salat
④③③①③ 9,⁵⁰

Kalbsbries

Gebackenes Kalbsbries
④③③①③ 12,⁵⁰ / 15,⁹⁰

Ganze Kalbs.Niere

von unserem Milchkalb im Fettkleid gebraten,
mit Kresse–Kapern Erdäpfel
für 2 Pers., pro Pers. ③③③ 18,⁵⁰

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 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 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

Beinfleisch

Gekochtes & gebackenes Beinfleisch vom Almochsen mit Spinat, Blattkohl, Radieschen & Sauce Tatare
☉☉☉☉ 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 @@@@ 12,⁹⁰

Turnauer Bachsaibling

Gedämpfter Bachsaibling mit Artischocken, Fenchel, Birne
& Endivie @@ 16,⁹⁰

Milchkalb

Meisel & Kopf vom Milchkalb mit wildem Brokkoli, Navetten,
Topaz Apfel & Soave Chili @ 14,⁹⁰

Raffiniert. Einfach

Berglinsen

Berglinsen Pörkölt mit hausgesäuertem Rahm
& Sellerie Polenta @@@@ 13,⁵⁰

Wild.Karpfen

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

Kalbsbutter Schnitzel

mit Süßerdäpfel Pürée, Pilzen, Steckrüben, Kohlsprossen
& Kürbis @@@@ 16,⁵⁰ / 18,⁹⁰

Raffiniert. Einfach

Puntarelle

Puntarelle & Pastinake mit Paradeis Paprika & Buchenraslingen
@@ 14,⁹⁰ + knusprigen Fasan Tascherln @ 18,⁹⁰

Waller

Gebratener Waller mit Chicorée, Topinambur
& Macadamia Nuss @@@ 19,⁹⁰ / 24,⁹⁰

Pogusch Lamm

Rosa gebratenes & geschmortes Pogusch Lamm mit Kochsalat,
Quinoa & knusprigem Pfeffergebäck @@@@ 21,⁵⁰

Raffiniert. Einfach

Pelargonie & Zitrusfrüchte

Geeiste Duftpelargonie mit frischen, eingelegten & gedörnten
Schönbrunner Zitrusfrüchten @@@ 10,⁹⁰

Wipferl & Eierlikör

Warmes Wipferl-Mandel Gebäck mit hausgemachtem Eierlikör Frappé
@@@@ 10,⁹⁰

Käse Reise

Eine Käse Reise durch Österreich
@ 11,⁵⁰

Menü wahlweise 4 Gänge 53,⁵⁰