

> Freitag < Süßwasserfischtage für's Herz

Wild.Karpfen, Schleie, Saibling, Forelle, Huchen, Waller.

Diese heimischen Fische haben einen hohen Anteil an Omega 3 Fettsäuren.

100 Gramm Süßwasserfisch enthält 140 Milligramm Omega 3 Fettsäuren für Ihre Gesundheit.

Wählen Sie von dieser Omega 3 Apotheke.

- Fisch verliebt am Freitag -

Fischbeuschel Suppe

vom Wildkarpfen

ⓐⓓⓐ 8,⁵⁰

Süßwasserfisch Eintopf

mit Wurzelgemüse & eingelegtem Apfelpaprika

ⓐⓓⓐⓓ 9,⁵⁰

Süßwasserfischtage für's Herz

Hochschwab Forelle

Beliebtester Salmonide, aus den Hochschwab Gewässern

- gebraten - gedämpft - blau -

ⓐⓓⓐ per dag. 0,⁷⁵

Bachsaibling

eine Süßwasser Delikatesse aus den steirischen Seen

- gebraten - gedämpft - blau -

ⓐⓓⓐ per dag. 0,⁷⁵

Huchen

auch Donau Lachs genannt, gilt als einer der besten Salmoniden

- gebraten - gedämpft -

ⓐⓓⓐ per dag. 0,⁹⁰

Schleie

leider nur selten gefischt, großartiger Cyprinide;

süßlich-nussiger Geschmack

- gebraten -

ⓐⓓⓐ per dag. 0,⁷⁵

Waller

beliebter Süßwasser Fisch, fast grätenfrei

- gebraten -

ⓐⓓⓐ per dag. 0,⁷⁰

Wild.Karpfen

aus Turnauer Gewässern

- aus dem Ofen -

ⓐⓓⓐ für 2 Pers., pro Pers. 18,⁵⁰

Raffiniert. Einfach

Steinpilze

Gedämpfte Steinpilze mit Knollensellerie, Renettenäpfel,
Pogusch Feigen & Vogersalat ☺☺ 17,⁹⁰

Rote Rübe & Radicchio

In Steinsalz & Grummet gegarte rote Rübe mit Bittersalaten
& hausgesäuertem Rohmilch Rahm ☺☺☺☺ 14,⁹⁰

Bachsaibling

Gebeizter, leicht geräucherter Bachsaibling mit jungem Kraut,
Erdäpfelkas & Kren ☺☺ 16,⁹⁰

Raffiniert. Einfach

Erdäpfel-Kräuterstrudel

Gebackener Erdäpfel-Kräuterstrudel mit geeister
Gemüse-Sauermilch ☺☺☺☺ 16,⁵⁰ / 21,⁵⁰

Waller

Gedämpfter Waller mit Pogusch Fingerlimetten, Goldhirse, Kohlgemüse
& Zitronenbohnen Kraut ☺☺☺ 22,⁵⁰ / 26,⁵⁰

Gemüse Salat

Herbstlicher, lauwarmer Gemüse-Physalis Salat mit Soave Chili
& Kräuter aus dem Küchengarten ☺☺ 16,⁹⁰

Raffiniert. Einfach

Hochschwab Wild

Ragout & kurzgebratenes vom Hochschwab Wild mit Holler-Quitten,
Trompeten Eierschwammerl & Waldstauden Aufhauf ☺☺☺☺ 26,⁵⁰

Wild.Karpfen

Gebratener Wildkarpfen mit Aromaten, Erdäpfelpürée
& Kürbiskernöl ☺☺☺ 17,⁹⁰ / 19,⁹⁰

Pogusch Lamm

Geschmortes & gebratenes Pogusch Lamm mit knuspriger
Melanzani-Schafkäse-Polenta ☺☺☺☺ 22,⁵⁰

Raffiniert. Einfach

Birne & Uhudler

Gebackene Birne mit Orangenblüten, Uhudler Trauben
& geeistem Eierlikör ☺☺☺ 12,⁵⁰

Graumohn

Gekochter Graumohn Strudel mit Marillen-Sanddorn Sauce
& Preiselbeer-Vanille Eis ☺☺☺☺ (ca. 20 Min.) 12,⁵⁰

Käse Reise

Eine Reise zu den Besten Käsereien in Österreich
☺☺ 12,⁵⁰

Menü Wahlweise **4 Gänge** 59,⁵⁰

Authentisch. Vertraut

Waldpilz Eierspeise

Waldpilz Eierspeise mit geschmorter Zwiebel „Süßer von der Krim,“
& Kernöl ☺☺ 8,⁵⁰

Ochsen Suppe

- mit gebackenem Grammelstrudel ☺☺☺☺ 6,²⁰
- mit Beinfleisch & Suppengemüse ☺ 7,²⁰

Kürbis Suppe

Kürbis Suppe mit Kürbis Vielfalt & Wildfrüchten
☺☺ 7,⁵⁰

Beef Tatar

vom Almochsen, mit Süßerdäpfel, Aromaten, Kräutersalat
& getoastetem Sauerteig Brot ☺☺☺☺☺☺☺ 18,⁵⁰

Kalbs Kaiser Gulasch

eingelegtem Essiggemüse, Semmel-Lauch Roulade & Zitronat–Zitrone
☺☺☺☺ 15,⁵⁰ / 19,⁵⁰

Authentisch. Vertraut

Latschen- oder Backhendl

Knuspriges Latschen–Buttermilch Hendl oder steirisches Backhendl
mit Bio Einkorn Reis
☺☺☺ 14,⁵⁰

Wiener.Schnitzel

–vom Hausschwein, mit Einkorn Reis ☺☺☺ 15,⁹⁰
–vom Milchkalb, in Butterschmalz gebacken mit Petersil Erdäpfel ☺☺☺ 21,⁹⁰
–vom Pogusch Lamm, mit Erdäpfel–Krauthäuptl Salat ☺☺☺☺☺ 21,⁹⁰

Kotelett vom Haus Schwein

Kotelett vom 1 jährigen Pogusch Freiland Schwein mit geschmorten
Salz Zitronen Zwiebeln, Steinpilz–Erdäpfeln & Sauce Bernaise
☺☺☺ 24,⁵⁰

Almochse

Gekochtes & gebackenes vom Almochsen mit Apfelkren, Sauce Tartare
& gebratenem Selleriekohl–Sprossen Erdäpfelsalat
☺☺☺☺ 22,⁵⁰

Krautkopf

Gefüllter Krautkopf mit Milchkalb, Hausschwein, Waldpilzen
& knusprigem Pfeffergebäck ☺☺☺☺
für 2 Pers., pro Pers. 23,⁵⁰
für 3 Pers., pro Pers. 19,⁵⁰
für 4 Pers., pro Pers. 16,⁵⁰

Gedeck mit Wurzelspeck 4,⁴⁰

Gedeck ohne Wurzelspeck 2,⁹⁰