

> Samstag <

Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

Dieses feine steirische Milchkalb

aus unserer Haus Schlachtung.
Trinkt täglich 12 Liter lauwarme Kuhmilch.
Bekommt täglich 2 rohe Hühner Eier.
Ist 30 – 35 Tage alt und wiegt 80 – 100 kg.
Reift 14 Tage im Fleischreiferaum.
Kommt von den Bäuerinnen rund um den Pogusch
und wir schauen uns das Kalb und die Bäuerin genau an.

Kalbs Kopf

Knusprig gebratener Kopf & Zunge vom Milchkalb mit Rüben
Schnittlauch Sauce & Kräutersalat @@@@ 14,⁵⁰

Kalbs Beuschel

mit Schnittlauch Knödel & Majoran
@@@L@ 13,⁵⁰ / 16,⁵⁰

Kalbs Kaiser Gulasch

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

Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

Kalbs Braten

Im Ofen geschmorter Milchkalbs Braten mit geschmorten Karotten,
Kohlgemüse & knusprigem Pfeffergebäck
@@@ 18,⁵⁰

Kalbs Brust

Gefüllte Milchkalbs Brust
mit geschmorter Gemüse Vielfalt & Waldpilzen
@@@L 16,⁹⁰

Kalbs Leber

Glacierte Leber von unserem Milchkalb mit Forono Rüben,
Zwergäpfeln & Majoran
@@@ 21,⁵⁰

Kalbs Kotelett 400 g

von unserem Milchkalb, über Holzkohle gegrillt,
mit Sauce Bearnaise
@@@ 32,⁰⁰

Kalbs T-Bone Steak

von unserem Milchkalb, über Holzkohle gegrillt,
mit Sauce Bearnaise
@@@ 35,⁰⁰

Raffiniert. Einfach

Steinpilze

Gedämpfte Steinpilze mit Knollensellerie, Renettenäpfel,
Pogusch Feigen & Vogerlsalat ☺☺ 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, Erdäpfelpüree
& Kürbiskernöl ☺☺☺ 17,⁹⁰ / 19,⁹⁰

Pogusch Lamm

Geschmortes & gebrätene 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