

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

Lamm Suppe

mit wildem Brokkoli & Lammzunge

Ⓛ 5,90

Lamm Kopf

Junger Spinat mit pochierem Bio Ei
& gebackenem Lammkopf

ⓐⓐⓐⓂ 11,90

Lamm Tatar

Lamm Tatar mit Albina Rübe, Senfsalat
& knusprigem Holzofen Brot

ⓐⓐⓐⓂ 14,50

Bring your Family

Lamm Brust

Gefüllte Lamm Brust

mit Kohlrabi-Kochsalat-Erbesen Gemüse

ⓐⓐⓐⓁ 14,90

Lamm gebacken

Das Beste vom Pogusch Lamm in Butterschmalz gebacken,
mit Melanzani, Paprika & Avocado

ⓐⓐⓐ 20,50

Pogusch Lamm

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

ⓐⓐⓐⓂⓈ 21,50

Lamm Nuss für 2 Pers.

Über Holzkohle gegrillte Lamm Nuss
mit pikanter Tapenade

ⓔⓁ pro Pers. 18,90

Lamm Schulter für 3-4 Pers.

im Ganzen geschmort
mit Ofen Gemüse

ⓐⓁ pro Pers. 16,90

> Sonntag. Abend < Restl. Essen

Authentisch. Vertraut

Kernöl Eierspeise

Steirische Kernöl Eierspeise mit Schafskäse, schwarzer Nuss, gebratenem Hauptsalat & Kürbiskernen ☉☉☉ 6,90

Ochsen.Suppe

- mit gebackenem Leberknödel ☉☉☉☉☉☉ 5,10

- mit Beinflisch & Suppengemüse ☉ 5,90

Erdäpfel Suppe

Saure Erdäpfel Suppe mit Walapilzen & 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

Beinflisch

Gekochtes & gebackenes Beinflisch vom Almochsen mit Spinat, Blattkohl, Radieschen & Sauce Tatar

☉☉☉☉ 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 ④③④⑤ 12,⁹⁰

Turnauer Bachsaibling

Gedämpfter Bachsaibling mit Artischocken, Fenchel, Birne
& Endivie ③③ 16,⁹⁰

Milchkalb

Meisel & Kopf vom Milchkalb mit wildem Brokkoli, Navetten,
Topaz Apfel & Soave Chili ③ 14,⁹⁰

Raffiniert. Einfach

Berglinsen

Berglinsen Pörkölt mit hausgesäuertem Rahm
& Sellerie Polenta ④③③④ 13,⁵⁰

Wild.Karpfen

Gebatener Wildkarpfen mit Aromaten, Erdäpfelpürée
& Kürbiskernöl ④③③ 16,⁵⁰ / 18,⁹⁰

Kalbsbutter Schnitzel

mit Süßerdäpfel Pürée, Pilzen, Steckrüben, Kohlsprossen
& Kürbis ④③③④ 16,⁵⁰ / 18,⁹⁰

Raffiniert. Einfach

Puntarelle

Puntarelle & Pastinake mit Paradeis Paprika & Buchenraslingen
③③ 14,⁹⁰ + knusprigen Fasan Tascherln ⑤ 18,⁹⁰

Waller

Gebatener Waller mit Chicorée, Topinambur
& Macadamia Nuss ③③④ 19,⁹⁰ / 24,⁹⁰

Pogusch Lamm

Rosa gebratenes & geschmortes Pogusch Lamm mit Kochsalat,
Quinoa & knusprigem Pfeffergebäck ④③④③⑤ 21,⁵⁰

Raffiniert. Einfach

Pelargonie & Zitrusfrüchte

Geeiste Duftpelargonie mit frischen, eingelegten & gedörnten
Schönbrunner Zitrusfrüchten ③③③ 10,⁹⁰

Wipferl & Eierlikör

Warmes Wipferl-Mandel Gebäck mit hausgemachtem Eierlikör Frappé
④③③④ 10,⁹⁰

Käse Reise

Eine Käse Reise durch Österreich
④③ 11,⁵⁰

Menü wahlweise **4 Gänge** 53,⁵⁰