

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

## Lamm Suppe

mit Senfgurken, Karotten & Lammzüngerl

©①② 7,<sup>50</sup>

## Lamm Beuschel

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

④⑤⑥⑦ 13,<sup>50</sup>

## Lamm Tatar

Lamm Tatar mit Kürbis, Grazer Krauthäuptl, Hanf, Sauerklee  
& knusprigem Holzofen Pinien-Rosmarin Brot

④⑤⑥⑦ 17,<sup>50</sup>

## Bring your Family

## Lamm Brust

Gefüllte Lamm Brust mit geschmorten Karotten,  
Kohlgemüse & knusprigem Pfeffergebäck

④⑤⑥⑦ 16,<sup>90</sup>

## Knuspriges Lamm

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

④⑤⑥ 22,<sup>50</sup>

## Lamm Nuss für 2 Pers.

Über Holzkohle gegrillte Lamm Nuss  
mit pikanter Tapenade

©③④ pro Pers. 22,<sup>50</sup>

## Lamm Schulter für 2-4 Pers.

im Ganzen geschmort mit Ofen Gemüse & knusprigem Pfeffergebäck ©①

für 2 Pers., pro Pers. 28,<sup>50</sup>

für 3 Pers., pro Pers. 22,<sup>50</sup>

für 4 Pers., pro Pers. 18,<sup>50</sup>

## > Sonntag. Abend < Restl. Essen

# Raffiniert. Einfach

## Steinpilze

Gedämpfte Steinpilze mit Knollensellerie, Renettenäpfel,  
Pogusch Feigen & Vogersalat ☺☺ 17,<sup>90</sup>

## Rote Rübe & Radicchio

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

## Bachsaibling

Gebeizter, leicht geräucherter Bachsaibling mit jungem Kraut,  
Erdäpfelkas & Kren ☺☺ 16,<sup>90</sup>

# Raffiniert. Einfach

## Erdäpfel-Kräuterstrudel

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

## Waller

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

## Gemüse Salat

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

# Raffiniert. Einfach

## Hochschwab Wild

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

## Wild.Karpfen

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

## Pogusch Lamm

Geschmortes & gebratenes Pogusch Lamm mit knuspriger  
Melanzani-Schafkäse-Polenta ☺☺☺☺ 22,<sup>50</sup>

# Raffiniert. Einfach

## Birne & Uhudler

Gebackene Birne mit Orangenblüten, Uhudler Trauben  
& geeistem Eierlikör ☺☺☺ 12,<sup>50</sup>

## Graumohn

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

## Käse Reise

Eine Reise zu den Besten Käsereien in Österreich  
☺☺ 12,<sup>50</sup>

**Menü** Wahlweise **4 Gänge** 59,<sup>50</sup>

# Authentisch. Vertraut

## Waldpilz Eierspeise

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

## Ochsen Suppe

- mit gebackenem Grammelstrudel ④③③① 6,20  
- mit Beinfleisch & Suppengemüse ① 7,20

## Kürbis Suppe

Kürbis Suppe mit Kürbis Vielfalt & Wildfrüchten  
©① 7,50

## Beef Tatar

vom Almochsen, mit Süßerdäpfel, Aromaten, Kräutersalat  
& getoastetem Sauerteig Brot ④③③③①④④ 18,50

## Steirereck Gulasch

mit eingelegtem Essiggemüse & Semmel-Lauch Roulade  
④③③① 15,50 / 19,50

# Authentisch. Vertraut

## Haus.Schwein + Waldbier

Brüstl vom 1 jährigen Pogusch Freiland Schwein  
mit Braunschweiger Kraut & Blunzen-Servietten Knödel  
„Eigene Zucht & eigene Schlachtung“ ④③③④④ 14,50

+ Waldbier 7,20

## Latschen- oder Backhendl

Knuspriges Latschen-Buttermilch Hendl oder steirisches Backhendl  
mit Bio Einkorn Reis  
④③③ 14,50

## Wiener.Schnitzel

-vom Hausschwein, mit Einkorn Reis ④③③ 15,90  
-vom Milchkalb, in Butterschmalz gebacken mit Petersil Erdäpfel ④③③ 21,90  
-vom Pogusch Lamm, mit Erdäpfel-Krauthäuptl Salat ④③③④④ 21,90

## Almochse

Gekochtes & gebackenes vom Almochsen mit Apfelkren, Sauce Tartare  
& gebratenem Selleriekohl-Sprossen Erdäpfelsalat  
④③④④ 22,50

## Krautkopf

Gefüllter Krautkopf mit Milchkalb, Hausschwein, Waldpilzen  
& knusprigem Pfeffergebäck ④③③④  
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